



ಕುರುಂ ಕುರುಂ ಹಾಟ್ ಪೀಸ್



ಏನೇನು ಬೇಕು?
 ತಾಜಾ ಬಟಾಣಿ ಎರಡು ಬಟ್ಟಲು
 ಅಚ್ಚಖಾರದಪುಡಿ ಐವತ್ತು ಗ್ರಾಂ.
 ತೆಂಗಿನಹಾಲು ಮೂರು-ನಾಲ್ಕು ಚಮಚ
 ಮೈದ ಮೂರು ಟೀ ಚಮಚ
 ಕಾರನ್ ಪ್ಲೋರ್ ಆರು ಟೀ ಚಮಚ
 ಉಪ್ಪು ರುಚಿಗೆ
 ಚಾಟ್ ಮಸಾಲ ಒಂದು ಚಮಚ
 ಎಣ್ಣೆ ಏಳುಟು ಟೀ ಚಮಚ.
 ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?
 ಬಟಾಣಿಯನ್ನು ತೊಳೆದು ನೀರು ಬಿಸಿದು ತೆಳುವಾದ
 ಬಟ್ಟೆಯ ಮೇಲೆ 3-4 ನಿಮಿಷ ಹರಡಿ. ಬಟಾಣಿಯನ್ನು
 ಬೇಸನ್ನಿಗೆ ಹಾಕಿ ಸ್ವಲ್ಪ ಅಚ್ಚ ಖಾರದಪುಡಿಯನ್ನು ಸ್ವಲ್ಪವೇ
 ನೀರಿನೊಂದಿಗೆ ಗಟ್ಟಿಯಾಗಿ ಕಲಸಿ ಬಟಾಣಿಗೆ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಬೆರೆಸಿಡಿ.
 4-5 ನಿಮಿಷ ಬಿಟ್ಟು ಇದಕ್ಕೆ ಸ್ವಲ್ಪ ತೆಂಗಿನ ಹಾಲು ಹಾಕಿ
 ಕಾಳುಗಳನ್ನು ಕೈಲಿ ಮುಟ್ಟಿದ ಜರಡಿಯಂತೆ ತಿರುಗಿಸಿ. ಈಗ
 ಕಾರನ್ ಪ್ಲೋರ್ ಮೈದ ಬೆರೆಸಿ ಕಾಳುಗಳ ಮೇಲೆ ಉದುರಿಸಿ
 ಮತ್ತೆ ಕೈಯಿಂದ ಮುಟ್ಟಿದ ಬೇಸನ್ನನ್ನು ಜರಡಿಯಂತೆ ತಿರುಗಿಸಿ.
 ಪುಡಿ ಕಾಳುಗಳಿಗೆ ಅಂಟುವಂತೆ ಮಾಡಿ. ಬಾಣಲೆಗೆ ಎಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ
 ಸ್ವಲ್ಪವೇ ಕಾಳು ಹಾಕಿ ಶ್ಯಾಲೋ ಫೈ ಮಾಡಿ ಕಾಳುಗಳು
 ಪಟಗುಟ್ಟುತ್ತಿರುವಾಗ ತೆಗೆದು ಕಿಚನ್ ಟವೆಲ್ ಮೇಲೆ ಹಾಕಿ.
 ಇದೇೀತಿ ಎಲ್ಲಾ ಕಾಳನ್ನು ಮಾಡಿ ಕೊನೆಯಲ್ಲಿ ಅಚ್ಚ ಖಾರ,
 ಉಪ್ಪು ಚಾಟ್ ಮಸಾಲ ಹಾಕಿ ಬೆರೆಸಿದರೆ ಬಿಸಿ ಬಿಸಿ ಗರಂ ಗರಂ
 ಕುರುಂ ಹಾಟ್ ಪೀಸ್ ತಿನ್ನಲು ಸಿದ್ಧ.

ಆಲೂಮಟರ್ ಗ್ರೇವಿ

ಏನೇನು ಬೇಕು?
 ಆಲೂ ಬೇಯಿಸಿದ್ದು
 ಒಂದು ಬಟ್ಟಲು (ಪುಡಿ ಮಾಡಿದ್ದು)
 ಬಟಾಣಿ ಬೇಯಿಸಿದ್ದು ಒಂದು ಬಟ್ಟಲು
 ಈರುಳ್ಳಿ ಎರಡು
 ಟೊಮ್ಯಾಟೊ ಅರ್ಧ ಬಟ್ಟಲು
 ಅರಿಶಿನ ಕಾಲು ಚಮಚ
 ಕೊತ್ತಂಬರಿಸೊಪ್ಪು ಸ್ವಲ್ಪ
 ಅಚ್ಚಖಾರದ ಪುಡಿ ಒಂದು-ಒಂದೂವರೆ ಚಮಚ
 ಗರಂಮಸಾಲ ಸ್ವಲ್ಪ, ಉಪ್ಪು ರುಚಿಗೆ
 ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಬೀಜದ ಪುಡಿ ಒಂದು ಚಮಚ
 ಜೀರಿಗೆ ಅರ್ಧ ಚಮಚ
 ಅರಿಶಿನ, ಗೋಡಂಬಿ ಎಂಟು-ಹತ್ತ
 ಕ್ರೀಂ ನಾಲ್ಕು ಚಮಚ
 ಮೊಸರು ಒಂದೆರಡು ಚಮಚ
 ಶುಂಠಿ ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ ಪೇಸ್ಟ್ ಒಂದೊಂದು ಚಮಚ.
 ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಎಣ್ಣೆ ನಾಲ್ಕೈದು ಚಮಚ ಪಾತ್ರೆಯಲ್ಲಿ ಕಾಯಿಸಿ ಈರುಳ್ಳಿ ಹಾಕಿ ಬಾಡಿಸಿ,
 ಶುಂಠಿ ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ ಪೇಸ್ಟ್ ಹಾಕಿ ಬಾಡಿಸಿ. ಈಗ ಟೊಮ್ಯಾಟೊ ಹಾಕಿ ಬಾಡಿಸಿ
 ಬೇಯಿಸಿದ ಆಲೂ ಮತ್ತು ಬಟಾಣಿ ಹಾಕಿ ಹುರಿದು ನೀರು (ಅರ್ಧ ಅಥವಾ
 ಒಂದು ಲೋಟ) ಹಾಕಿ ಕುದಿಸಿ ಅಚ್ಚಖಾರ ಕೊತ್ತಂಬರಿ, ಜೀರಿಗೆಪುಡಿ, ಉಪ್ಪು
 ಹಾಕಿ ಕುದಿಸಿ. ಕೊನೆಯಲ್ಲಿ ಎಣ್ಣೆಬಿಟ್ಟು ಮೇಲೆ ರುಬ್ಬಿದ ಗೋಡಂಬಿ, ಕ್ರೀಂ
 ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಬೆರೆಸಿ. ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪಿನಿಂದ ಅಲಂಕರಿಸಿ.

