

## ಕೆಸುವಿನ ಗೆಡ್ಡೆ ಮಂಚೂರಿ

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಕೆಸುವಿನ ಗೆಡ್ಡೆ 3-4/ ಅಕ್ಕಿ ಹಿಟ್ಟು 2-3 ಚಮಚ

ಜೋಳದ ಹಿಟ್ಟು 4-5 ಚಮಚ/ ಉಪ್ಪು, ಖಾರದ ಪುಡಿ, ಕರಿಯಲು ಎಣ್ಣೆ ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ, ನೀರುಳ್ಳಿ, ಶುಂಠಿ ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ ಪೇಸ್ಟ್/ ಟೊಮ್ಯಾಟೊ ಸಾಸ್, ಸೋಯಾಸಾಸ್ ಈರುಳ್ಳಿ ಹೂವು, ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು, ಕ್ಯಾಪ್ಸಿಕಂ / ನಿಂಬೆ ರಸ 3-4 ಚಮಚ/ ಎಣ್ಣೆ ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಮೊದಲು ಕೆಸುವಿನ ಗೆಡ್ಡೆ ತೊಳೆದು ಸಿಪ್ಪೆ ತೆಗೆದು ಸಣ್ಣ ಸಣ್ಣ ಹೋಳುಗಳನ್ನಾಗಿ ಮಾಡಿ, ಕುದಿಯುವ ನೀರಿನಲ್ಲಿ ಸ್ವಲ್ಪ ಹೊತ್ತು ಇಟ್ಟು ತೆಗೆಯಿರಿ. ಜೋಳದ ಹಿಟ್ಟಿಗೆ ಅಕ್ಕಿ ಹಿಟ್ಟು, ಉಪ್ಪು, ಖಾರದ ಪುಡಿ ಸೇರಿಸಿ, ಸ್ವಲ್ಪ ನೀರು ಹಾಕಿ. ಅದರಲ್ಲಿ ಕೆಸುವಿನ ಗೆಡ್ಡೆಯ ಹೋಳನ್ನು ಅದ್ದಿ 15 ನಿಮಿಷ ಬಿಡಿ. ನಂತರ ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ಕರಿದು ತೆಗೆಯಿರಿ. ನಂತರ ಪ್ಯಾನಿನಲ್ಲಿ 4-5 ಚಮಚ ಎಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ ಶುಂಠಿ ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ ಪೇಸ್ಟ್ ಹಾಕಿ. ನಂತರ ಅತೀ ಚಿಕ್ಕದಾಗಿ ಕತ್ತರಿಸಿದ ಈರುಳ್ಳಿ, ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ ಹಾಕಿ ಈರುಳ್ಳಿ ಹೂವು ಸೇರಿಸಿ. ಬೇಕಾದರೆ ಕ್ಯಾಪ್ಸಿಕಂ ಕೂಡ ಸೇರಿಸಬಹುದು. ನಂತರ ಕರಿದು ತೆಗೆದಿಟ್ಟ ಹೋಳು ಹಾಕಿ ಸೋಯಾಸಾಸ್, ಟೊಮ್ಯಾಟೊ ಸಾಸ್ ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಮಗುಚಿ ಹುರಿಯಿರಿ. ಮೇಲೆ ನಿಂಬೆ ರಸ ಹಾಕಿ. ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು ಉದುರಿಸಿ.



## ಕೆಸುವಿನ ಗೆಡ್ಡೆಯ ಮೊಸರು ಗೊಜ್ಜು

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಕೆಸುವಿನ ಗೆಡ್ಡೆ 2/ ಈರುಳ್ಳಿ 2/ ಮೊಸರು 2 ಕಪ್

ಉಪ್ಪು, ಅರ್ಧ ಚಮಚ ಸಕ್ಕರೆ/ ಹಸಿಮೆಣಸು 2/ ಶುಂಠಿ ಚೂರು

ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು ಸ್ವಲ್ಪ

ಒಗ್ಗರಣೆಗೆ ಕೊಬ್ಬರಿ ಎಣ್ಣೆ 2-3 ಚಮಚ, ಜೀರಿಗೆ, ಸಾವಿವೆ,

ಕರಿಬೇವು

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಕೆಸುವಿನ ಗೆಡ್ಡೆಯ ಸಿಪ್ಪೆ ತೆಗೆದು ಬೇಯಿಸಿ ನುರಿದುಕೊಳ್ಳಿ. ಅದಕ್ಕೆ ಉಪ್ಪು, ಮೊಸರು ಹಾಕಿ. ಹಸಿಮೆಣಸನ್ನು ಸುಟ್ಟು ಶುಂಠಿಯ ಜೊತೆ ಜಜ್ಜಿ ಅದಕ್ಕೆ ಸೇರಿಸಿ, ಅರ್ಧ ಚಮಚ ಸಕ್ಕರೆಯನ್ನು ಸೇರಿಸಿ ತಿರುಗಿಸಿ. ಒಗ್ಗರಣೆ ಕೊಡಿ. ಈರುಳ್ಳಿಯನ್ನು ಸಣ್ಣಗೆ ಹೆಚ್ಚಿ ಅದಕ್ಕೆ ಹಾಕಿ. ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು ಬೇಕಾದರೆ ಕೊನೆಯಲ್ಲಿ ಹಾಕಿಕೊಳ್ಳಿ.

## ಕೆಸುವಿನ ಗೆಡ್ಡೆ ಹುಣಸೇ ಗೊಜ್ಜು

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಕೆಸುವಿನ ಗೆಡ್ಡೆ 2-3/ ಹುಣಸೇಹಣ್ಣು ಚಿಕ್ಕ ನಿಂಬೆಹಣ್ಣಿನಪ್ಪು/ ಉಪ್ಪು

ಸ್ವಲ್ಪ ಬೆಲ್ಲ/ ಒಂದು ದೊಡ್ಡ ಈರುಳ್ಳಿ/ ಮಸಾಲ ಪುಡಿ 2 ಚಮಚ

ಹಸಿ ಮೆಣಸು 3-4

ಒಗ್ಗರಣೆಗೆ: ಕೊಬ್ಬರಿ ಎಣ್ಣೆ 2-3 ಚಮಚ, ಸಾವಿವೆ, ಜೀರಿಗೆ, ಅರಿಶಿನ ಪುಡಿ ಚಿಟಿಕೆ, ಕರಿಬೇವು

ಮಸಾಲ ಪುಡಿ: 3 ಚಮಚ ಕಡೆಬೇಳೆ, 2 ಚಮಚ ಉದ್ದಿನ ಬೇಳೆ, ಒಂದು ಚಮಚ ಜೀರಿಗೆ, ಅರ್ಧ ಚಮಚ ಕೊತ್ತಂಬರಿ. ಬಾಣಲೆಯಲ್ಲಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಹುರಿದು ಮಿಕ್ಸಿಯಲ್ಲಿ ಪುಡಿ ಮಾಡಿ.

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಕೆಸುವಿನ ಗೆಡ್ಡೆಯನ್ನು ಸಿಪ್ಪೆ ತೆಗೆದು ಬೇಯಿಸಿ ನುರಿದುಕೊಳ್ಳಿ. ಹುಣಸೇಹಣ್ಣಿನ ರಸ ಸೇರಿಸಿ. ಸ್ವಲ್ಪ ನೀರು ಹಾಕಿ. ಉಪ್ಪು, ಬೆಲ್ಲ ಸೇರಿಸಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಮಿಶ್ರ ಮಾಡಿ. ಮಸಾಲ ಪುಡಿ ಸೇರಿಸಿ ಕಲಿಸಿ. ನಂತರ ಒಗ್ಗರಣೆ ಕೊಡಿ. ಹಸಿಮೆಣಸನ್ನು ಸುಟ್ಟು ನುರಿದು ಅದಕ್ಕೆ ಸೇರಿಸಿ. ಈರುಳ್ಳಿಯನ್ನು ಸಣ್ಣಗೆ ಕತ್ತರಿಸಿ ಹಾಕಿ, ಅನ್ನದ ಜೊತೆ ಸವಿಯಿರಿ.

