

## ಗುಜ್ಜಿ ವಡಾ

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಎಳೆ ಹಲಸಿನಕಾಯಿ, ಉಪ್ಪು/ಅಕ್ಕಿ ಹಿಟ್ಟು ಮೂರು ಚಮಚ  
ಹುರಿದ ಶೇಂಗಾ ಪುಡಿ ಐದು ಚಮಚ  
ಅರಿಶಿನಪುಡಿ ಒಂದು ಕಾಲು ಚಮಚ/ ಮೆಣಸಿನಪುಡಿ ಒಂದು ಚಮಚ  
ಸಣ್ಣಗೆ ಹೆಚ್ಚಿದ ಹಸಿಮೆಣಸು/ ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು ಕರಿಬೇವು  
ಈರುಳ್ಳಿ ಎರಡು/ ರವೆ ಐದು ಚಮಚ/ ಕರಿಯಲು ಎಣ್ಣೆ  
ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಗುಜ್ಜಿಯನ್ನು ಕತ್ತರಿಸಿ ಕುಕ್ಕರಿನಲ್ಲಿ ಬೇಯಿಸಿಕೊಳ್ಳಿ. ಅದರಲ್ಲಿ ಅರ್ಧ ಭಾಗ ಕೈಯಲ್ಲಿ  
ನುರಿದುಕೊಳ್ಳಿ. ಇನ್ನುಳಿದ ಅರ್ಧ ಭಾಗ ಮಿಕ್ಸಿಯಲ್ಲಿ ರುಬ್ಬಿ. ಎರಡನ್ನೂ ಸೇರಿಸಿ.  
ಅದಕ್ಕೆ ಉಪ್ಪು, ಎರಡು ಚಮಚ ಅಕ್ಕಿಹಿಟ್ಟು, ಹುರಿದ ಶೇಂಗಾ ಪುಡಿ, ಅರಿಶಿನಪುಡಿ,  
ಮೆಣಸಿನಹುಡಿ ಮತ್ತು ಸಣ್ಣಗೆ ಹೆಚ್ಚಿದ ಹಸಿಮೆಣಸು, ಕರಿಬೇವು, ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು,  
ಈರುಳ್ಳಿ ಹಾಕಿ. ಅದಕ್ಕೆ ಹಿಡಿಯುವಷ್ಟು ರವೆ ಹಾಕಿ, ಮೇಲಿನಿಂದ ಎರಡು ಚಮಚ  
ಎಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಕಲಿಸಿಕೊಳ್ಳಿ. ಹದ ತುಂಬಾ ಗಟ್ಟಿಯಾಗಿರಬೇಕು. ಇಲ್ಲದಿದ್ದರೆ  
ಎಣ್ಣೆ ಹೀರಿಕೊಳ್ಳುತ್ತದೆ. ಉಂಡೆ ಮಾಡಿ ತಟ್ಟೆ ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ಕರಿಯಿರಿ.



## ಗುಜ್ಜಿ ಮಸಾಲೆ ಸುಕ್ಕ

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಎಳೆ ಹಲಸಿನಕಾಯಿ ಕತ್ತರಿಸಿದ್ದು/ ಕಾಯಿತುರಿ ಒಂದು ಕಪ್  
ಒಣಮೆಣಸು 12/ ಈರುಳ್ಳಿ ಎರಡು  
ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ 7-8 ಎಸಳು/ ಕರಿಬೇವು, ಅರಿಶಿನಪುಡಿ, ಉದ್ದು  
ಸಾಂಬಾರ್ ಪುಡಿ, ಹುಣಿಸೇಹಣ್ಣು ಸ್ವಲ್ಪ  
ಬೆಲ್ಲ ಚೂರು  
ಒಗ್ಗರಣೆ ಎಣ್ಣೆ, ಜೀರಿಗೆ ಸಾಸಿವೆ, ಕರಿಬೇವು, ಒಣಮೆಣಸು  
ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಗುಜ್ಜಿಯನ್ನು ಬೇಯಿಸಿ ನುರಿದುಕೊಳ್ಳಿ. ಒಗ್ಗರಣೆಗೆ ಹಾಕಿ. ಉಪ್ಪು ಹಾಕಿ  
ಹುರಿಯಿರಿ. ಮಸಾಲೆಗೆ ಕಾಯಿತುರಿ, ಒಣಮೆಣಸು, ಈರುಳ್ಳಿ, ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ,  
ಕರಿಬೇವನ್ನು ಬೇರೆ ಬೇರೆಯಾಗಿ ಹುರಿದುಕೊಳ್ಳಿ. ಇದಕ್ಕೆ ಅರಿಶಿನ ಹುಡಿ,  
ಉಪ್ಪು, ಸಾಂಬಾರ್ ಪುಡಿ, ಹುಣಿಸೇಹಣ್ಣು ನೀರು ಹಾಕದೇ ರುಬ್ಬಿ. ಇದನ್ನು  
ಗುಜ್ಜಿಗೆ ಸೇರಿಸಿ. ಬೇಕಾದರೆ ಬೆಲ್ಲ ಹಾಕಬಹುದು. ಚೆನ್ನಾಗಿ ಮಿಕ್ಸ್ ಮಾಡಿ.  
ಮಾಡಲು ಸುಲಭ. ಈರುಳ್ಳಿಯನ್ನು ಹುರಿಯದೇ ಕೂಡ ಮಾಡಬಹುದು.  
ಇದಕ್ಕೆ ಗುಜ್ಜಿ ಸುಕ್ಕು ಎಂದೂ ಕರೆಯುತ್ತಾರೆ. ಮಕ್ಕಳ ಬ್ರೆಡ್ ಸ್ಯಾಂಡ್‌ವಿಚ್,  
ಚಪಾತಿ, ಅನ್ನ ಎಲ್ಲದಕ್ಕೂ ಹೊಂದುತ್ತದೆ. ಅಕ್ಕಿ ರೊಟ್ಟಿಗೆ ಒಳ್ಳೆ ಕಾಂಬಿನೇಶನ್.

## ಗುಜ್ಜಿ ಮಂಚೂರಿ

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಎಳೆಯ ಹಲಸಿನಕಾಯಿ ಹದಿನೈದು ತುಂಡು  
ಅಕ್ಕಿ ಹಿಟ್ಟು ನಾಲ್ಕು ಚಮಚ  
ಮೆಣಸಿನ ಪುಡಿ ಎರಡು ಚಮಚ  
ಕಾರ್ನ್ ಫ್ಲೋರ್ 3-4 ಚಮಚ  
ಶುಂಠಿಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ ಪೇಸ್ಟ್  
ಕರಿಯಲು ಎಣ್ಣೆ  
ಹಸಿಮೆಣಸು ಐದು  
ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ 10 ಎಸಳು  
ಟೊಮ್ಯಾಟೋ ಸಾಸ್ ಮತ್ತು ಸೋಯಾ ಸಾಸ್ ಸ್ವಲ್ಪ  
ಹುರಿಯಲು ಸ್ವಲ್ಪ ಎಣ್ಣೆ  
ಕತ್ತರಿಸಿದ ಈರುಳ್ಳಿ, ದಪ್ಪ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ, ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ  
ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಎಳೆಯ ಹಲಸಿನಕಾಯಿಯನ್ನು ಬೇಯಿಸಿ. ಅಕ್ಕಿಹಿಟ್ಟು, ಉಪ್ಪು,  
ಮೆಣಸಿನಪುಡಿ, ಶುಂಠಿ ಮತ್ತು ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ ಪೇಸ್ಟ್, ಕಾರ್ನ್ ಫ್ಲೋರ್ ಗೆ  
ನೀರು ಹಾಕಿ ಕಲಿಸಿ ಅದರಲ್ಲಿ ಕತ್ತರಿಸಿದ ಬೀಜ ಹಾಕಿ. ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ಕರಿಯಿರಿ.  
ಇನ್ನೊಂದು ಬಾಣಲೆಯಲ್ಲಿ ಸ್ವಲ್ಪ ಎಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ ಉದ್ದುದ್ದಕ್ಕೆ ಕತ್ತರಿಸಿದ  
ಹಸಿಮೆಣಸು, ದಪ್ಪ ಮೆಣಸು, ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ ಹಾಕಿ ಹುರಿಯಿರಿ. ಟೊಮೆಟೋ  
ಸಾಸ್ ಸೋಯಾ ಸಾಸ್, ಮತ್ತು ಚಿಟಿಕೆ ಉಪ್ಪು ಸೇರಿಸಿ ಹುರಿಯಿರಿ.  
ನಂತರ ಕರಿದ ಹಲಸಿನಕಾಯಿ ಸೇರಿಸಿ. ಚೆನ್ನಾಗಿ ಮಿಕ್ಸ್.

