

## ಪಪ್ಪಾಯಿಕಾಯಿ ಬೋಂಡ

**ಏನೇನು ಬೇಕು?**

ತೆಳ್ಳಗೆ ಹೆಚ್ಚಿದ ಪಪ್ಪಾಯಿಕಾಯಿ ತುಂಡುಗಳು ಸ್ವಲ್ಪ  
ಕಡ್ಲೆ ಹಿಟ್ಟು ಒಂದು ಕಪ್  
ಕಾರದಪುಡಿ, ಉಪ್ಪು ರುಚಿಗೆ

ಬೋಂಡ ಮಸಾಲಕ್ಕೆ: ಜೀರಿಗೆ ಎರಡು ಚಮಚ,  
ದನಿಯಾ ಒಂದೂವರೆ ಚಮಚ, ಓಂಕಾಳು ಒಂದು  
ಚಮಚ, ಇಂಗು, ಚಟಿಕೆ ಸೋಡಾ, ಕರಿಯಲು ಎಣ್ಣೆ

**ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?**

ಕಡ್ಲೆ ಹಿಟ್ಟು, ಕಾರದಪುಡಿ, ಉಪ್ಪು, ಬೋಂಡ  
ಮಸಾಲ, ಸೋಡ ಎಲ್ಲವನ್ನೂ ಹಾಕಿ ಬೋಂಡ  
ಹಿಟ್ಟಿನ ಹದಕ್ಕೆ ಕಲಸಿಕೊಳ್ಳಿ. ಕಲಸಿದ ಹಿಟ್ಟಿನಲ್ಲಿ  
ಪಪ್ಪಾಯಿಹೋಳುಗಳನ್ನು ಅದ್ದಿ ಹದವಾಗಿ ಎರಡೂ ಕಡೆ  
ಬೇಯಿಸಿ. ಕೆಚಪ್, ಕಾಯಿಚಟ್ನಿಯೊಂದಿಗೆ ಸವಿಯಿರಿ.



## ಮೊಸರು ಸಾಸಿವೆ

**ಏನೇನು ಬೇಕು?**

ಪಪ್ಪಾಯಿಕಾಯಿ ಹೋಳುಗಳು 2 ಕಪ್

ಮೊಸರು ಒಂದು ಕಪ್

ಹಸಿಮೆಣಸು ಎರಡು

ಕಾಯಿತುರಿ ಮುಕ್ಕಾಲು ಕಪ್

ಸಾಸಿವೆ ಕಾಲು ಚಮಚ

ರುಚಿಗೆ ಉಪ್ಪು

ಒಗ್ಗರಣೆಗೆ ಎಣ್ಣೆ, ಸಾಸಿವೆ, ಒಣಮೆಣಸು

**ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?**

ಪಪ್ಪಾಯಿಹೋಳುಗಳನ್ನು ಬೇಯಿಸಿ ಆರಲು ಬಿಡಿ. ಕಾಯಿತುರಿ,  
ಹಸಿಮೆಣಸು, ಸಾಸಿವೆ ರುಬ್ಬಿದ್ದನ್ನು ಬೆಂದ ಹೋಳಿಗೆ ಸೇರಿಸಿ. ಮೊಸರು, ಉಪ್ಪು  
ಹಾಕಿ. ಎಣ್ಣೆ ಸಾಸಿವೆ, ಒಣಮೆಣಸು, ಇಂಗು ಒಗ್ಗರಣೆ ಮಾಡಿ ಹಾಕಿ ಬೆರಸಿ.

## ಪಪ್ಪಾಯಿಕಾಯಿ ಕುರ್ಮ

**ಏನೇನು ಬೇಕು?**

ಸಣ್ಣಗೆ ಹೆಚ್ಚಿದ ಹೋಳುಗಳು 3 ಕಪ್

ಸಣ್ಣಗೆ ಹೆಚ್ಚಿದ ಟೊಮ್ಮಾಟೊ ಒಂದು

ಹಸಿಮೆಣಸು 2

ಕಾಯಿತುರಿ ಮುಕ್ಕಾಲು ಕಪ್

ಗೋಡಂಬಿ 5, ಕುರ್ಮಪುಡಿ 2 ಚಮಚ

ಉಪ್ಪು ರುಚಿಗೆ. ಒಗ್ಗರಣೆಗೆ ಎಣ್ಣೆ, ಸಾಸಿವೆ

**ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?**

ಪಪ್ಪಾಯಿ ಹೋಳುಗಳು, ಟೊಮ್ಮಾಟೊ ಬೇಯಿಸಿ,  
ಹಸಿಮೆಣಸು, ಕಾಯಿತುರಿ, ಗೋಡಂಬಿ, ಕುರ್ಮಪುಡಿ ಸೇರಿಸಿ  
ರುಬ್ಬಿ, ಬೆಂದ ಪಪ್ಪಾಯಿಗೆ ಹಾಕಿ. ಉಪ್ಪು ಒಗ್ಗರಣೆ ಹಾಕಿ ಚಪಾತಿ  
ರೊಟ್ಟಿಯೊಂದಿಗೆ ಸವಿಯಿರಿ.

