

ಹುಚ್ಚೆಳ್ಳು ಕುಟ್ಟುಂಡಿ

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಹುಚ್ಚೆಳ್ಳು ಒಂದು ಕಪ್/ ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ ಐದು ಎಸಳು/ ಜೀರಿಗೆ ಸ್ವಲ್ಪ
ಖಾರದಪುಡಿ ಒಂದು ಚಮಚ/ ಒಣಗಿದ ಕರಿಬೇವು ಸ್ವಲ್ಪ/ ಉಪ್ಪು ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು
ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಸಣ್ಣ ಉರಿಯಲ್ಲಿ ಹುಚ್ಚೆಳ್ಳನ್ನು ಹುರಿದು ಪುಡಿ ಮಾಡಿಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಿ. ಹುರಿದ ಹುಚ್ಚೆಳ್ಳಿಗೆ ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ, ಜೀರಿಗೆ, ಖಾರದಪುಡಿ, ಒಣ ಕರಿಬೇವು, ಉಪ್ಪನ್ನು ಹಾಕಿ ಮಿಕ್ಸಿಯಲ್ಲಿ ಪುಡಿ ಮಾಡಿಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಿ. ಇದನ್ನು ಮೊಸರಿನ ಜೊತೆ ತಿನ್ನಲು ಕೊಡಿ (ಅಕ್ಕಿರಾಗಿ ರೊಟ್ಟಿಗೆ ಒಳ್ಳೆಯ ಕಾಂಬಿನೇಶನ್).



ನಾಟಿಕೋಳಿ ಸಾರು

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ನಾಟಿಕೋಳಿ ಒಂದು ಕೆ.ಜಿ/ ಶುಂಠಿ ಒಂದು ಇಂಚು ಉದ್ದದ್ದು
ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ ಒಂದು ಉಂಡೆ/ ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸ್ವಲ್ಪ
ಧನಿಯಾ ಪುಡಿ ಎರಡು ಚಮಚ/ ಖಾರದಪುಡಿ ಮೂರು ಚಮಚ
ಅರಿಶಿನ ಪುಡಿ ಸ್ವಲ್ಪ/ ಕಾಳುಮೆಣಸು ಐದು
ಲವಂಗ ಮೂರು, ಏಲಕ್ಕಿ
ಒಂದು/ ಚಕ್ಕೆ ಒಂದು ಇಂಚು, ಗಸೆಗಸೆ ಸ್ವಲ್ಪ
ಹುರಿಗಡಲೆ ಸ್ವಲ್ಪ, ಈರುಳ್ಳಿ ಮೂರು/ ಟೊಮ್ಯಾಟೊ ಒಂದು
ಕಾಯಿ ಅರ್ಧ ಹೋಳು/ ಸಾಸಿವೆ, ಎಣ್ಣೆ, ತುಪ್ಪ ಸ್ವಲ್ಪ
ಉಪ್ಪು ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು/
ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಈರುಳ್ಳಿ ಖಾರಕ್ಕೆ: ಈರುಳ್ಳಿ, ಕೊತ್ತಂಬರಿ, ಅರಿಶಿನಪುಡಿ, ಶುಂಠಿ, ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿಗೆ ನೀರು ಹಾಕಿ ರುಬ್ಬಿಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಿ.

ಖಾರಮಸಾಲೆಗೆ: ಟೊಮ್ಯಾಟೊ, ಧನಿಯಾಪುಡಿ, ಖಾರದಪುಡಿಗನೀರು ಹಾಕಿ ರುಬ್ಬಿಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಿ.

ಕಾಯಿ ಮಸಾಲೆಗೆ: ಕಾಯಿ, ಚಕ್ಕೆ, ಏಲಕ್ಕಿ, ಲವಂಗ, ಮೆಣಸು, ಗಸೆಗಸೆ, ಹುರಿಗಡಲೆ, ಕಾಯಿಗೆ ಸ್ವಲ್ಪ ನೀರು ಹಾಕಿ ರುಬ್ಬಿಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಿ.

ಕುಕ್ಕರ್‌ಗೆ ಎಣ್ಣೆ ಮತ್ತು ತುಪ್ಪ ಸಮ ಪ್ರಮಾಣದಲ್ಲಿ ಹಾಕಿ ಕಾದ ನಂತರ ಸಾಸಿವೆ ಸಿಡಿಸಿ ತೊಳೆದ ಚಿಕನ್ ಹಾಕಿ ಉಪ್ಪನ್ನು ಬೆರೆಸಿ ಮಾಂಸಕ್ಕೆ ಉಪ್ಪು ಹಿಡಿಯುವ ತನಕ ಫೈ ಮಾಡಿದ ಮೇಲೆ ಈರುಳ್ಳಿ ಖಾರ ಮಿಶ್ರಣವನ್ನು ಹಾಕಿ, ಸ್ವಲ್ಪ ಪ್ರಮಾಣದಲ್ಲಿ ನೀರು ಹಾಕಿ ಕುಕ್ಕರ್ ಮುಚ್ಚಳ ಮುಚ್ಚಿ ಎರಡು ವಿಪಲ್ ಕೂಗಿಸಿ, ಮುಚ್ಚಳ ತೆಗೆದು ಖಾರ ಮಸಾಲೆ ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಬೇಯಿಸಿ ಮಾಂಸ ಬೆಂದ ಮೇಲೆ ಕಾಯಿ ಮಸಾಲೆ ಹಾಕಿ ಹಸಿವಾಸನೆ ಹೋಗುವ ತನಕ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಕುದಿಸಿ.

ತರಕಾರಿ ಕಿಚಡಿ

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಸೋನಾ ಮಸೂರಿ ಅಕ್ಕಿ ಒಂದು ಕೆ.ಜಿ
ಕ್ವಾರ್ಟ್, ಬೀನ್ಸ್, ಬೀಟ್‌ರೂಟ್, ಗೋರಿಕಾಯಿ, ಹೀರೇಕಾಯಿ, ಮೂಲಂಗಿ, ಆಲೂಗಡ್ಡೆ, ಬದನೆಕಾಯಿ, ಸೋರೆಕಾಯಿ, ಚಪ್ಪರದ ಅವರೇಕಾಯಿ, ತೊಗರಿಕಾಯಿ, ಬೀನ್ಸ್, ಅಲಸಂದೆ, ಸಾಂಬಾರು ಈರುಳ್ಳಿ, ಹೂಕೋಸು, ಎಲೆಕೋಸು, ಈರುಳ್ಳಿ ಹೂ, ಹಸಿ ಬಟಾಣಿ, ಮೆಂತ್ಯ ಸೊಪ್ಪು, ಸಬ್ಜಿ ಸೊಪ್ಪು, ಕ್ಯಾಪ್ಸಿಕಂ, ಹೆಸರುಕಾಳು, ತೊಗರಿ ಬೇಳೆ, ಬೀನ್ಸ್, ಕಾಳು, ಕಡಲೆಕಾಳು, ಹುರುಳಿಕಾಳು/ ಶುಂಠಿ ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ ಪೇಸ್ಟ್ ಮೂರು ಚಮಚ
ಕೊತ್ತಂಬರಿ, ಪುದೀನ ಸ್ವಲ್ಪ/
ಕರಿಬೇವು ಒಂದು ಕಡ್ಡಿ/ ಖಾರದ ಪುಡಿ ಒಂದು ಚಮಚ/
ಅರಿಶಿನ ಪುಡಿ ಸ್ವಲ್ಪ/
ಗರಂ ಮಸಾಲೆ ಎರಡು ಚಮಚ/ ಪಲಾವ್ ಎಲೆ ಮೂರು/
ಕಾಳುಮೆಣಸು ಆರು/ ಪೆಪ್ಪರ್‌ಪುಡಿ ಸ್ವಲ್ಪ/ ಏಲಕ್ಕಿ ಎರಡು, ಲವಂಗ ನಾಲ್ಕು, ಚಕ್ಕೆ ಎರಡು ಚಕ್ಕೆ ತುಂಡುಗಳು/ ಈರುಳ್ಳಿ ಮೂರು/ ಟೊಮ್ಯಾಟೊ ನಾಲ್ಕು/ ಹಸಿಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ನಾಲ್ಕು/ ಎಣ್ಣೆ, ತುಪ್ಪ, ಸಾಸಿವೆ, ಉಪ್ಪು ರುಚಿಗೆ ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?



ಈರುಳ್ಳಿ, ಟೊಮ್ಯಾಟೊ, ಕೊತ್ತಂಬರಿ, ಪುದೀನ, ಹಸಿಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ, ತರಕಾರಿ (ಎಲ್ಲಾ ತರಕಾರಿಗಳು ಮತ್ತು ನೆನೆಸಿದ ಒಣ ಕಾಳುಗಳೆಲ್ಲಾ ಒಂದು ಕೆ.ಜಿಗಿಂತ ಕಡಿಮೆಯಿರಲಿ) ಮತ್ತು ಸೊಪ್ಪುಗಳನ್ನು ಕತ್ತರಿಸಿಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಿ. ಕುಕ್ಕರ್‌ಗೆ ಎಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ ಕಾದ ನಂತರ ಸಾಸಿವೆ ಸಿಡಿಸಿ ಕರಿಬೇವು, ಲವಂಗ, ಚಕ್ಕೆ, ಕಾಳು ಮೆಣಸು, ಏಲಕ್ಕಿ, ಪಲಾವ್ ಎಲೆ, ಈರುಳ್ಳಿ, ಹಸಿಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಹಾಕಿ ಕಂದು ಬಣ್ಣ ಬರುವವರೆಗೆ ಫೈ ಮಾಡಿದ ಮೇಲೆ ಟೊಮ್ಯಾಟೊ, ಶುಂಠಿ ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ ಪೇಸ್ಟ್, ಗರಂಮಸಾಲೆ, ಕೊತ್ತಂಬರಿ, ಪುದೀನ ಸೊಪ್ಪು, ತರಕಾರಿ, ಸೊಪ್ಪುಗಳು, ಬಟಾಣಿ, ಉಪ್ಪನ್ನು ಹಾಕಿ ಬೇಯಿಸಿದ ನಂತರ ಒಂದಕ್ಕೆ ಎರಡಕ್ಕಿಂತ ಸ್ವಲ್ಪ ಕಡಿಮೆ ನೀರನ್ನು ಹಾಕಿ, ತೊಳೆದ ಅಕ್ಕಿಯನ್ನು ಈ ಮಿಶ್ರಣಕ್ಕೆ ಸೇರಿಸಿ ಕುಕ್ಕರ್ ಮುಚ್ಚಳ ಮುಚ್ಚಿ ಬೇಯಿಸಿ.