

ಗರಿ ಗರಿ ಬೋಂಡ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಕಡ್ಡೆ ಹಿಟ್ಟು, ಅಕ್ಕಿಹಿಟ್ಟು, ಅಚ್ಚುಖಾರದ ಪುಡಿ, ಮಸಾಲ ಪುಡಿ, ಉಪ್ಪು, ಇಂಗು ಇಷ್ಟನ್ನೂ ಒಂದು ಪಾತ್ರೆಗೆ ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಬೆರೆಸಿ. ನಂತರ ನೀರು ಹಾಕಿ ಗಂಟಿಲ್ಲದಂತೆ ಬೋಂಡ ಹಿಟ್ಟಿನ ಹದಕ್ಕೆ ಕಲಸಿಕೊಳ್ಳಿ. ಸ್ಪೆಸ್ ಮಾಡಿದ ಸುವರ್ಣಗಡ್ಡೆಯನ್ನು ಒಂದೊಂದಾಗಿ ಹಿಟ್ಟಿನಲ್ಲಿ ಅದ್ದಿ, ಕಾದ ಎಣ್ಣೆಗೆ ಹಾಕಿ ಹೊಂಬಣ್ಣ ಬರುವವರೆಗೆ ಎರಡೂ ಕಡೆ ಕರಿಯಿರಿ. ಬಿಸಿಬಿಸಿಯಾಗಿ ಕಾಫಿ ಟೇಯೊಂದಿಗೆ ಸವಿಯಿರಿ.

ವನೇನು ಬೇಕು?

- ಕಡ್ಡೆ ಹಿಟ್ಟು ಒಂದು ಕಪ್
- ಅಕ್ಕಿ ಹಿಟ್ಟು ಸ್ವಲ್ಪ
- ಅಚ್ಚುಖಾರದ ಪುಡಿ
- ಮಸಾಲ ಪುಡಿ ಒಂದು ಚಮಚ
- ಉಪ್ಪು ರುಚಿಗೆ
- ಚಟಿಕೆ ಸೋಡ
- ಸುವರ್ಣಗಡ್ಡೆ ಸ್ಪೆಸ್
- ಕರಿಯಲು ಎಣ್ಣೆ



ರುಚಿಕರ ತಾಲಿಪಟ್ಟು

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಅಕ್ಕಿಹಿಟ್ಟು, ಸುವರ್ಣಗಡ್ಡೆ ತುರಿ, ಈರುಳ್ಳಿ, ಕ್ಯಾಪ್ಸಿಕಂ, ಕಾಯಿತುರಿ, ಉಪ್ಪು ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಬೆರೆಸಿ. ಸ್ವಲ್ಪ ನೀರು ಹಾಕಿ ಚಪಾತಿ ಹಿಟ್ಟಿನ ಹದಕ್ಕೆ ಕಲಸಿಡಿ. ಒಂದು ಚಮಚ ಎಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ ತವಾ ಮೇಲೆ ತಟ್ಟಿ, ಮೇಲೆ ಒಂದು ಚಮಚ ಎಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ ಗರಿಗರಿಯಾಗಿ ಬೇಯಿಸಿ. ಚಟ್ಟಿ, ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿಯೊಂದಿಗೆ ಸವಿಯಿರಿ.

ವನೇನು ಬೇಕು?

- ಅಕ್ಕಿಹಿಟ್ಟು ಎರಡು ಕಪ್
- ಸುವರ್ಣಗಡ್ಡೆ ತುರಿ ಮುಕ್ಕಾಲು ಕಪ್
- ಈರುಳ್ಳಿ ಒಂದು
- ಹೆಚ್ಚಿದ ಕ್ಯಾಪ್ಸಿಕಂ ಅರ್ಧ ಕಪ್
- ಕಾಯಿತುರಿ ಅರ್ಧ ಕಪ್
- ಕರಿಬೇವು, ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು
- ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು ಉಪ್ಪು, ಎಣ್ಣೆ

ಕಡ್ಡೆಕಾಳು-ಸುವರ್ಣಗಡ್ಡೆ ಗೊಜ್ಜು

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಕಡ್ಡೆಕಾಳನ್ನು ಮೆತ್ತಗೆ ಬೇಯಿಸಿ ನೀರು ಬಸಿಯಿರಿ, ಅದೇ ನೀರಿಗೆ ಹಾಕಿ ಹೆಚ್ಚಿದ ಸುವರ್ಣಗಡ್ಡೆ ಬೇಯಿಸಿ. ಬಳಿಕ ಸಾಸಿವೆ, ಒಣ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ, ಹುಣಸೆಹಣ್ಣು, ಉಪ್ಪು, ಬೆಲ್ಲ, ಕಾಯಿತುರಿ ರುಬ್ಬಿ, ಒಗ್ಗರಣೆ ಮಾಡಿ ಬೆಂದ ಪದಾರ್ಥ ರುಬ್ಬಿದ ಮಸಾಲೆ ಹಾಕಿ, ಎಲ್ಲವೂ ಹೊಂದಿಕೊಂಡು ಬೆಂದ ಮೇಲೆ ಇಳಿಸಿ. ಅನ್ನ ಚಪಾತಿಯೊಂದಿಗೆ ಸವಿಯಿರಿ.

ವನೇನು ಬೇಕು?

- ನೆನಿಸಿದ ಕಡ್ಡೆಕಾಳು ಅರ್ಧ ಕಪ್
- ಸಣ್ಣಗೆ ಹೆಚ್ಚಿದ ಸುವರ್ಣಗಡ್ಡೆ ಒಂದು ಕಪ್
- ಸಾಸಿವೆ ಒಂದು ಚಮಚ
- ಒಣಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ನಾಲ್ಕು
- ಕಾಯಿತುರಿ ಸ್ವಲ್ಪ
- ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು ಹುಣಸೆಹಣ್ಣು, ಉಪ್ಪು, ಬೆಲ್ಲ, ಒಗ್ಗರಣೆಗೆ ಎಣ್ಣೆ, ಸಾಸಿವೆ, ಇಂಗು, ಕರಿಬೇವು

