

ಕ್ಯಾರೆಟ್ ಹೋಳಿಗೆ

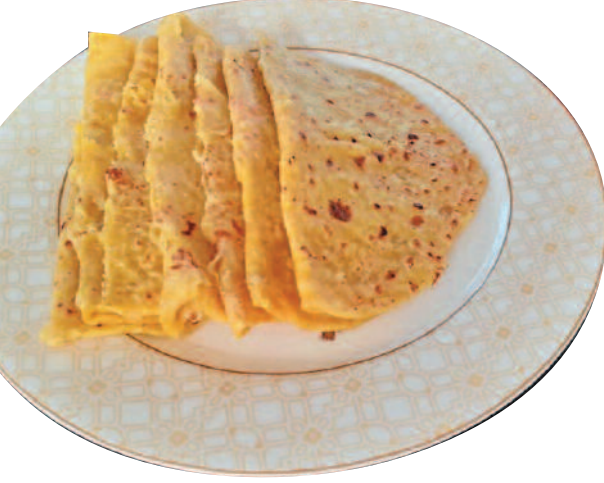
ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಕ್ಯಾರೆಟ್ ರುಬ್ಬಿದ್ದು, ಮಿಲ್ಕ್ ಮೇಡ್, ಏಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿ ಸ್ವಲ್ಪ ಉಪ್ಪು ಹಾಕಿ ಒಲೆಯ ಮೇಲೆ ಇಟ್ಟು ಮಗುಚಿ ಗಟ್ಟಿಯಾದ ಮೇಲೆ ಇಳಿಸಿ.

ಗೋಧಿ ಹಿಟ್ಟು, ಪೇಣಿ ರವೆ, ಸ್ವಲ್ಪ ಉಪ್ಪು, ಅರಿಶಿನ ಹಾಕಿ ಸ್ವಲ್ಪ ನೀರು ಹಾಕಿ ಕಲಸಿ ಎಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ ನಾದಿ. ಇದನ್ನು ಒಂದು ಗಂಟೆ ಮುಚ್ಚಿಡಿ. ಕಣಕ ಕೈಯಲ್ಲಿ ತೆಗೆದುಕೊಂಡು ಅಗಲ ಮಾಡಿ ಮಧ್ಯದಲ್ಲಿ ಹೂರಣದ ಉಂಡೆ ಇಟ್ಟು ಹೋಳಿಗೆ ಶೀಟ್‌ನಲ್ಲಿ ಲಟ್ಟಿಸಿ ಕಾದ ತವಾದ ಮೇಲೆ ಹಾಕಿ ಸಣ್ಣ ಉರಿಯಲ್ಲಿ ಬೇಯಿಸಿ ತೆಗೆಯಿರಿ.

ವನೇನು ಬೇಕು?

- ಕ್ಯಾರೆಟ್ ತುರಿದು ರುಬ್ಬಿದ್ದು ಒಂದು ಬಟ್ಟಲು
- ಮಿಲ್ಕ್ ಮೇಡ್ ಅರ್ಧ ಬಟ್ಟಲು
- ಏಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿ ಸ್ವಲ್ಪ
- ಉಪ್ಪು ಸ್ವಲ್ಪ
- ಗೋಧಿ ಹಿಟ್ಟು ಒಂದು ಬಟ್ಟಲು
- ಪೇಣಿ ರವೆ ಅರ್ಧ ಬಟ್ಟಲು
- ಉಪ್ಪು, ಅರಿಶಿನ ಸ್ವಲ್ಪ
- ಎಣ್ಣೆ ಎರಡು ಚಮಚ



ಗೆಣಸಿನ ಹೋಳಿಗೆ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಬಾಣಲೆಗೆ ಸ್ವಾಶ್ ಮಾಡಿದ ಗೆಣಸು, ಮಿಲ್ಕ್ ಮೇಡ್, ಏಲಕ್ಕಿಪುಡಿ, ಸ್ವಲ್ಪ ಉಪ್ಪು ಹಾಕಿ ಒಲೆಯ ಮೇಲೆ ಇಟ್ಟು ಮಗುಚಿ ಗಟ್ಟಿಯಾದ ಮೇಲೆ ಇಳಿಸಿ ಹೂರಣ ರೆಡಿ. ಗೋಧಿ ಹಿಟ್ಟು, ಪೇಣಿ ರವೆ, ಅರಿಶಿನ, ಸ್ವಲ್ಪ ಉಪ್ಪು ಹಾಕಿ ನೀರು ಹಾಕಿ ಕಲಸಿ ಎಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ ನಾದಿ ಒಂದು ಗಂಟೆ ಮುಚ್ಚಿಡಿ. ಕಣಕ ತೆಗೆದುಕೊಂಡು ಕೈಯಲ್ಲಿ ಅಗಲ ಮಾಡಿ ಹೂರಣದ ಉಂಡೆ ಇಟ್ಟು ಮುಚ್ಚಿ ಹೋಳಿಗೆ ಶೀಟ್‌ನಲ್ಲಿ ಲಟ್ಟಿಸಿ ಕಾದ ತವಾದ ಮೇಲೆ ಹಾಕಿ ಸಣ್ಣ ಉರಿಯಲ್ಲಿ ಬೇಯಿಸಿ ತೆಗೆಯಿರಿ.

ವನೇನು ಬೇಕು?

- ಗೆಣಸು ಬೇಯಿಸಿ ಸ್ವಾಶ್ ಮಾಡಿದ್ದು ಒಂದು ಬಟ್ಟಲು
- ಮಿಲ್ಕ್ ಮೇಡ್ ಅರ್ಧ ಬಟ್ಟಲು
- ಏಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿ ಸ್ವಲ್ಪ
- ಸ್ವಲ್ಪ ಉಪ್ಪು, ಗೋಧಿಹಿಟ್ಟು ಒಂದು ಬಟ್ಟಲು
- ಪೇಣಿ ರವೆ ಒಂದು ಬಟ್ಟಲು
- ಅರಿಶಿನ ಸ್ವಲ್ಪ, ಉಪ್ಪು ಸ್ವಲ್ಪ
- ಎಣ್ಣೆ ಎರಡು ಚಮಚ

ಖಾರ ಹೋಳಿಗೆ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಕಾಯಿತುರಿ, ಹಸಿಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ, ಉಪ್ಪು, ಜೀರಿಗೆ, ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು ರುಬ್ಬಿ ಅಕ್ಕಿ ಹಿಟ್ಟಿಗೆ ಹಾಕಿ ಕಲಸಿ ಎರಡು ಕಪ್ ನೀರು ಕುದಿಸಿ ಹಾಕಿ ಮುಚ್ಚಿಡಿ. ಹತ್ತು ನಿಮಿಷ ಬಿಟ್ಟು ನಾದಿ ಕಲಸಿ. ಗೋಧಿ ಹಿಟ್ಟು, ಪೇಣಿ ರವೆ, ಅರಿಶಿನ, ಸ್ವಲ್ಪ ಉಪ್ಪು ಹಾಕಿ ಸ್ವಲ್ಪ ನೀರು ಹಾಕಿ ಚಪಾತಿ ಹಿಟ್ಟಿನಂತೆ ಕಲಸಿ ಎಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ ನಾದಿ ಒಂದು ಗಂಟೆ ಮುಚ್ಚಿಡಿ. ಸ್ವಲ್ಪ ಕಣಕ ತೆಗೆದುಕೊಂಡು ಕೈಯಲ್ಲಿ ಅಗಲ ಮಾಡಿ ಹೂರಣ ಉಂಡೆ ಮಾಡಿ ಮಧ್ಯದಲ್ಲಿ ಇಟ್ಟು ಮುಚ್ಚಿ ಹೋಳಿಗೆ ಶೀಟ್‌ನಲ್ಲಿ ಲಟ್ಟಿಸಿ. ಇದನ್ನು ಕಾದ ತವಾದ ಮೇಲೆ ಹಾಕಿ ಎರಡು ಕಡೆ ಬೇಯಿಸಿ. ಖಾರ ಹೋಳಿಗೆ ರೆಡಿ.

ವನೇನು ಬೇಕು?

- ಅಕ್ಕಿ ಹಿಟ್ಟು ಎರಡು ಕಪ್
- ಕಾಯಿತುರಿ ಅರ್ಧ ಕಪ್
- ಹಸಿಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಎರಡು ಕಪ್
- ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು ಅರ್ಧ ಕಟ್ಟು
- ಜೀರಿಗೆ ಅರ್ಧ ಚಮಚ
- ನೀರು ಎರಡು ಕಪ್
- ಗೋಧಿ ಹಿಟ್ಟು ಒಂದು ಕಪ್
- ಪೇಣಿ ರವೆ ಒಂದು ಕಪ್
- ಅರಿಶಿನ ಸ್ವಲ್ಪ
- ಉಪ್ಪು ಸ್ವಲ್ಪ ಎಣ್ಣೆ ಮೂರು ಚಮಚ

