

ಬದನೆಕಾಯಿ ಪಚಡಿ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಮೊದಲು ಬದನೆಕಾಯಿಯನ್ನು ಎಣ್ಣೆಯಿಂದ ಒರೆಸಿ ಸುಡಬೇಕು. ತೆಂಗಿನಕಾಯಿ, ಸಾಸಿವೆ, ಒಣ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ, ಇಂಗನ್ನು ಹಾಕಿ ರುಬ್ಬಿಕೊಳ್ಳಿ. ಮಿಶ್ರಣವನ್ನು ಪಾತ್ರೆಗೆ ಹಾಕಿ. ಸುಟ್ಟ ಬದನೆ ಮತ್ತು ಮೊಸರು ಹಾಕಿ ಮಿಶ್ರಣ ಮಾಡಿ. ರುಚಿಗೆ ಬೇಕಾದಷ್ಟು ಉಪ್ಪು ಹಾಕಿ. ಕೊನೆಗೆ ಒಗ್ಗರಣೆ ಹಾಕಿ.

ಏನೇನು ಬೇಕು?

- ಬದನೆಕಾಯಿ ಒಂದು
- ತೆಂಗಿನಕಾಯಿ ತುರಿ ಒಂದು ಕಪ್
- ಒಣ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಎರಡು
- ಇಂಗು, ಉಪ್ಪು, ಒಗ್ಗರಣೆ ಸಾಮಗ್ರಿ



ಸುವರ್ಣಗೆಡ್ಡೆ ಮಸಿಯಲ್

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಸುವರ್ಣಗೆಡ್ಡೆಯನ್ನು ಸಣ್ಣ ತುಂಡುಗಳಾಗಿ ಹೆಚ್ಚಿ ಚಿಟಿಕೆ ಉಪ್ಪು ಮತ್ತು ಅರಿಶಿನದೊಂದಿಗೆ ಬೇಯಿಸಿ. ತೊಗರಿ ಬೇಳೆಯನ್ನು ಬೇಯಿಸಿ ಇಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಿ. ಹಸಿಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ, ಶುಂಠಿ, ತೆಂಗಿನಕಾಯಿ, ಇಂಗು, ಹುಣಸೆಹಣ್ಣಿನ ರಸ, ಜೊತೆಗೆ ಬೇಯಿಸಿದ ಸುವರ್ಣಗೆಡ್ಡೆಯನ್ನು ಹಾಕಿ ರುಬ್ಬಿಕೊಳ್ಳಿ. ಈಗ ರುಬ್ಬಿದ ಮಿಶ್ರಣ, ಬೇಯಿಸಿದ ತೊಗರಿ ಬೇಳೆ, ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು ಉಪ್ಪನ್ನು ಪಾತ್ರೆಗೆ ಹಾಕಿ ಕುದಿಸಿ. ಕೊನೆಗೆ ಸಾಸಿವೆ, ಒಣ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಎಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ ಒಗ್ಗರಣೆ ಮಾಡಿ.

ಏನೇನು ಬೇಕು?

- ಸುವರ್ಣಗೆಡ್ಡೆ ಕಾಲು ಕೇಜಿ
- ತೊಗರಿಬೇಳೆ ಒಂದು ಕಪ್
- ಹುಣಸೆಹಣ್ಣಿನ ರಸ
- ಹಸಿಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಎರಡು
- ಒಣ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಎರಡು
- ಶುಂಠಿ ಎರಡು ಇಂಚು
- ತೆಂಗಿನಕಾಯಿತುರಿ ಒಂದು ಕಪ್
- ಇಂಗು, ಒಗ್ಗರಣೆ ಸಾಮಗ್ರಿ

ಹಾಗಲಕಾಯಿ-ಬೇಳೆ ಗೊಜ್ಜು

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಹಾಗಲಕಾಯಿಯನ್ನು ಸಣ್ಣದಾಗಿ ಹೆಚ್ಚಿ ಬೇಯಿಸಿಕೊಳ್ಳಿ. ತೊಗರಿ ಬೇಳೆ ಮತ್ತು ಹೆಸರು ಬೇಳೆ ಬೇಯಿಸಿ. ದನಿಯಾ, ಉದ್ದಿನ ಬೇಳೆ, ಕೆಂಪು ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಫೈ ಮಾಡಿ ರುಬ್ಬಿ. ಬೇಯಿಸಿದ ಹಾಗಲಕಾಯಿ, ಮಸಾಲ ಪುಡಿ ಮತ್ತು ತೆಂಗಿನಕಾಯಿಯನ್ನು ಕಡಾಯಿಯಲ್ಲಿ ಮಿಶ್ರಣ ಮಾಡಿ ಕೊನೆಗೆ ಒಗ್ಗರಣೆ ಕೊಡಿ.

ಏನೇನು ಬೇಕು?

- ಹಾಗಲಕಾಯಿ ಎರಡು
- ದನಿಯಾ ಒಂದೂವರೆ ಚಮಚ
- ಉದ್ದಿನ ಬೇಳೆ ಅರ್ಧ ಚಮಚ
- ಒಣ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಎರಡು
- ತೊಗರಿಬೇಳೆ ಒಂದು ಕಪ್
- ಹೆಸರು ಬೇಳೆ ಒಂದು ಕಪ್
- ಹುಣಸೆಹಣ್ಣಿನ ರಸ
- ತೆಂಗಿನಕಾಯಿ ತುರಿ ಒಂದು ಕಪ್
- ಒಗ್ಗರಣೆ ಸಾಮಗ್ರಿ

