

ಹಾಗಲಕಾಯಿ ಚಿಪ್ಸ್

ಏನೇನು ಬೇಕು ?

ತೆಳ್ಳಗೆ ಕಟ್ ಮಾಡಿದ ಹಾಗಲಕಾಯಿ ಒಂದು ಕಪ್

ಅಚ್ಚಕಾರದಪುಡಿ ಎರಡು ಚಮಚ

ಗರಂ ಮಸಾಲ ಎರಡು ಚಮಚ

ಕಾರ್ನಫ್ಲೋರ್ ಕಾಲು ಕಪ್

ಉಪ್ಪು, ಎಣ್ಣೆ, ಲಿಂಬುರಸ ಒಂದು ಚಮಚ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಒಂದು ಬೌಲಿಗೆ ಹಾಗಲಕಾಯಿ, ಉಪ್ಪು, ಅಚ್ಚಕಾರದಪುಡಿ, ಗರಂ ಮಸಾಲ,

ಲಿಂಬುರಸ ಹಾಕಿ ಹತ್ತು ನಿಮಿಷ ಹಾಗೆಯೇ ಬಿಡಿ. ನಂತರ ಕಾರ್ನಫ್ಲೋರ್ ಹಾಕಿ ಕಲಸಿ ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ಕರಿಯಿರಿ.



ಹಾಗಲಕಾಯಿ ಅಕ್ಕಿ ವಡ

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಗೋಲಾಕಾರದಲ್ಲಿ ಹಾಗಲಕಾಯಿ ಒಂದು ಕಪ್

ನೆನೆಸಿದ ಅಕ್ಕಿ ಒಂದು ಕಪ್

ಕೊತ್ತಂಬರಿಕಾಳು ಎರಡು ಚಮಚ

ಜೀರಿಗೆ ಎರಡು ಚಮಚ

ಒಣಮೆಣಸು ಎಂಟು

ಇಂಗು, ಉಪ್ಪು, ಎಣ್ಣೆ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಮಿಕ್ಸಿ ಜಾರಿಗೆ ಅಕ್ಕಿ, ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಕಾಳು, ಜೀರಿಗೆ, ಇಂಗು,

ಒಣಮೆಣಸು, ಉಪ್ಪು ಹಾಕಿ ಸ್ವಲ್ಪ ತರಿತರಿಯಾಗಿ ರುಬ್ಬಿ ಅದರಲ್ಲಿ ಹಾಗಲಕಾಯಿಯನ್ನು ಅದ್ದಿ ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ಕರಿಯಿರಿ.

ಹಾಗಲಕಾಯಿ ಸಾಸಿವೆ

ಏನೇನು ಬೇಕು ?

ಸಣ್ಣಗೆ ಹೆಚ್ಚಿದ ಹಾಗಲಕಾಯಿ ಒಂದು ಕಪ್

ಹಸಿಮೆಣಸು ಎರಡು

ಕಾಯಿತ್ತುರಿ ಅರ್ಧ ಕಪ್

ಸಾಸಿವೆ, ಅರಿಶಿಣ, ಉಪ್ಪು

ಎಣ್ಣೆ, ಮೊಸರು ಒಂದು ಕಪ್

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಮಿಕ್ಸಿ ಜಾರಿಗೆ ಕಾಯಿತ್ತುರಿ, ಹಸಿಮೆಣಸು, ಸಾಸಿವೆ ಒಂದು

ಚಮಚ, ಅರಿಶಿಣ ಹಾಕಿ ನುಣ್ಣಿಗೆ ರುಬ್ಬಿಕೊಳ್ಳಿ. ಒಂದು ಪ್ಯಾನ್‌ಗೆ ಎರಡು ಚಮಚ ಎಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ ಸಾಸಿವೆ ಸಿಡಿಸಿ, ಹಸಿಮೆಣಸು, ಹಾಗಲಕಾಯಿ ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಹುರಿದು ರುಬ್ಬಿದ ಮಿಶ್ರಣಕ್ಕೆ ಸೇರಿಸಿ ಕೊನೆಯಲ್ಲಿ ಮೊಸರು, ಉಪ್ಪು ಸೇರಿಸಿ ಅನ್ನದ ಜತೆ ಉಪಯೋಗಿಸಿ.

