



3



4

ಕರಿಮೆಣಸಿನಪುಡಿ ಅರ್ಧ ಚಮಚ
ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಮತ್ತು ಜೀರಾಪುಡಿ ಒಂದೊಂದು
ಚಮಚ
ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ ಪುಡಿ ಒಂದು ಚಮಚ
ಉಪ್ಪು ರುಚಿಗೆ
ಕಾಶ್ಮೀರಿ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಪುಡಿ ಒಂದು ಚಮಚ
ಬೇಯಿಸಿದ ಬೀನ್ಸ್ ಅರ್ಧ ಬಟ್ಟಲು
ಬೆಣ್ಣೆ ಒಂದು ಚಮಚ
ಎಣ್ಣೆ ಎರಡು ಚಮಚ
ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಕಡಾಯಿಗೆ ಎಣ್ಣೆ ತುಪ್ಪ ಹಾಕಿ ಅಕ್ಕಿ ಸೇರಿಸಿ
ಕಂದು ಬಣ್ಣಕ್ಕೆ ಹುರಿಯಿರಿ, ನಂತರ ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ ಸೇರಿಸಿ
ಮತ್ತಷ್ಟು ಹುರಿದು ಟೊಮ್ಯಾಟೊ ಸಾಸ್ ಸೇರಿಸಿ
ಒಂದೆರಡು ನಿಮಿಷ ಸಣ್ಣ ಉರಿಯಲ್ಲಿ ಹುರಿಯಿರಿ.
ಮಿಶ್ರಣ ಗಟ್ಟಿಯಾಗುತ್ತಾ ಬಂದಾಗ ಎರಡು
ಬಟ್ಟಲು ನೀರು ಸೇರಿಸಿ ಚಿಲ್ಲಿ ಫ್ಲೇಕ್ಸ್, ಕಾರದ
ಪುಡಿ, ಉಪ್ಪು, ಕೊತ್ತಂಬರಿ, ಜೀರಾಪುಡಿ, ಬೇಕಿಡ್ಡರೆ
ಒಂದು ಚಮಚ ಕೆಚಪ್, ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ ಪುಡಿ, ಈರುಳ್ಳಿ
ಸೇರಿಸಿ ಹದಿನೈದು ಇಂಚು ನಿಮಿಷ ಮುಚ್ಚಳ
ಮುಚ್ಚಿ ಬೇಯಿಸಿ, ತೆಗೆದು ಎಲ್ಲವನ್ನೂ ಚೆನ್ನಾಗಿ
ಬೆರೆಸಿ ಮತ್ತೆ ಮಂದ ಉರಿಯಲ್ಲಿ ಒಂದೆರಡು
ನಿಮಿಷ ಹುರಿದು ಬಿಸಿಬಿಸಿಯಾಗಿ ಸವಿಯಿರಿ.

4. ಹರ್ಬ್ ರೈಸ್

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಪಾಲಕ್, ಮೆಥಿ, ಪುದಿನಾ, ಕೊತ್ತಂಬರಿ, ಸಬ್ಜಿಕ್ಟಿ
ಮುಂತಾದ ಸೊಪ್ಪುಗಳು
ರೆಡ್ ಚಿಲ್ಲಿ ಪೇಸ್ಟ್ ಅಥವಾ ಗ್ರೀನ್ ಚಿಲ್ಲಿ
ಪೇಸ್ಟ್ ಒಂದು ಚಮಚ
ಹೆಚ್ಚಿದ ಈರುಳ್ಳಿ ಅರ್ಧ ಬಟ್ಟಲು/
ಶುಂಠಿ, ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ ಪೇಸ್ಟ್ ಒಂದು
ಚಮಚ
ಬೀನ್ಸ್, ಕ್ಯಾರೆಟ್, ಬಟಾಣಿ,
ಕ್ಯಾಪ್ಸಿಕಂ ಎರಡು ಬಟ್ಟಲು
ಟೊಮ್ಯಾಟೊ ಎರಡು/

ಟೊಮ್ಯಾಟೊ ಸಾಸ್ ಎರಡು
ಚಮಚ
ದನಿಯಾ ಪುಡಿ ಎರಡು ಚಮಚ/
ಜೀರಿಗೆ ಒಂದು ಚಮಚ
ಕರಿಮೆಣಸಿನ ಪುಡಿ ಒಂದು ಚಮಚ
ಉಪ್ಪು ರುಚಿಗೆ
ಅಕ್ಕಿ ಎರಡು ಬಟ್ಟಲು/ ತುಪ್ಪ ಎರಡು ಚಮಚ
ಆಲಿವ್ ಆಯಿಲ್ ಅಥವಾ ಎಣ್ಣೆ ಮೂರು
ಚಮಚ

ಒಗ್ಗರಣೆಗೆ: ನಾಲ್ಕು ಏಲಕ್ಕಿ ನಾಲ್ಕು ಲವಂಗ
ಚಕ್ಕೆ ಎರಡು ತುಂಡು ಪಲಾವಿನ ಎಲೆ ಎರಡು,,
ಗೋಡಂಬಿ ಹತ್ತು ದ್ರಾಕ್ಷಿ ಹದಿನೈದು, ಬಾದಾಮಿ
ಹತ್ತು

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಅಕ್ಕಿಯನ್ನು ಅರ್ಧ ಗಂಟೆ ನೆನೆಸಿಡಿ. ಕಡಾಯಿಗೆ
ಎಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ ಜೀರಿಗೆ, ಲವಂಗ, ಏಲಕ್ಕಿ, ಚಕ್ಕೆ,
ಪಲಾವಿನ ಎಲೆ, ಈರುಳ್ಳಿ ಶುಂಠಿ, ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ
ಪೇಸ್ಟ್ ಅನ್ನು ಒಂದೊಂದಾಗಿ ಸೇರಿಸುತ್ತಾ ಚಿಲ್ಲಿ ಪೇಸ್ಟ್
ಹಾಕಿ ಹುರಿದು ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಪುಡಿ, ಅರಿಶಿ ಸೇರಿಸಿ.
ಈಗ ಸಣ್ಣಗೆ ಹಚ್ಚಿದ ಸೊಪ್ಪುಗಳನ್ನು ಸೇರಿಸಿ ಸಣ್ಣ
ಉರಿಯಲ್ಲಿ ಹಸಿವಾಸನೆ ಹೋಗುವಂತೆ ಹುರಿದು
ಟೊಮ್ಯಾಟೊ ಸೇರಿಸಿ ಸ್ವಲ್ಪ ಉಪ್ಪಿನೊಂದಿಗೆ
ಹುರಿದು ತರಕಾರಿಗಳನ್ನು ಸೇರಿಸಿ ಹುರಿಯಿರಿ.
ಅಕ್ಕಿಯ ನೀರನ್ನು ಬಿಸಿದು ಒಗ್ಗರಣೆಗೆ ಹಾಕಿ. ನೀರು,
ಉಪ್ಪು ಹಾಕಿ ಇಂಚು ನಿಮಿಷ ಬೇಯಿಸಿ. ಬಾಣಲೆಗೆ
ತುಪ್ಪ ಹಾಕಿ ಗೋಡಂಬಿ ದ್ರಾಕ್ಷಿ, ಬಾದಾಮಿಗಳನ್ನು

ಬೇರೆ ಬೇರೆಯಾಗಿ ಹುರಿದು ತೆಗೆದು ಉಳಿದ
ತುಪ್ಪವನ್ನು ಅನ್ನದ ಮಧ್ಯೆ ಹಾಕಿ ಮುಚ್ಚಿ.

5. ಚೈನೀಸ್ ವೆಜ್ ಫೈರ್ ರೈಸ್

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಉದುರುದುರಾಗಿ ತಯಾರಿಸಿದ ಅನ್ನ
ಒಂದು ಬಟ್ಟಲು
ಎಣ್ಣೆ ಮೂರು ಚಮಚ
ಚಿಲ್ಲಿ ಫ್ಲೇಕ್ಸ್ ಒಂದು ಚಮಚ
ಸಣ್ಣಗೆ ಹೆಚ್ಚಿದ ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ ಎರಡು ಚಮಚ
ಈರುಳ್ಳಿ ಅರ್ಧ ಬಟ್ಟಲು
ಟೊಮ್ಯಾಟೊ ಅರ್ಧ ಬಟ್ಟಲು
ಸಣ್ಣಗೆ ಹೆಚ್ಚಿದ ಮೂರೂ ಬಣ್ಣದ
ಕ್ಯಾಪ್ಸಿಕಂ, ಬೀನ್ಸ್, ಕ್ಯಾರೆಟ್,
ಬಟಾಣಿ, ಆಲೂಗಡ್ಡೆ, ಗಡ್ಡೆ ಕೋಸು ಎಲ್ಲಾ ಸೇರಿ
ಎರಡು ಬಟ್ಟಲು
ಟೊಮ್ಯಾಟೊ ಸಾಸ್ ಎರಡು ಚಮಚ
ಕರಿಮೆಣಸಿನ ಪುಡಿ ಅರ್ಧ ಚಮಚ
ಉಪ್ಪು ರುಚಿಗೆ/ ಸೋಯಾಸಾಸ್
ಎರಡು ಚಮಚ
ವಿನಿಗರ್ ಒಂದು ಚಮಚ
ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?
ಬಾಣಲೆಗೆ ಎಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ ಚೂರು ಸೇರಿಸಿ
ಹುರಿಯಿರಿ. ಮತ್ತೆ ಈರುಳ್ಳಿ ಹಾಕಿ, ಕ್ಯಾಪ್ಸಿಕಂ
ಸೇರಿಸಿ ಹುರಿಯಿರಿ. ಟೊಮ್ಯಾಟೊಗೆ ಸ್ವಲ್ಪ ಉಪ್ಪು
ಹಾಕಿ ಹುರಿದು ಸಾಸ್ ಸೇರಿಸಿ. ಇದರ ಜೊತೆ
ತರಕಾರಿಗಳನ್ನು ಸೇರಿಸಿ ಹುರಿದು ಚಿಲ್ಲಿ
ಫ್ಲೇಕ್ಸ್ ಹಾಕಿ ತರಕಾರಿ ಮೆತ್ತಗಾದ
ಮೇಲೆ ಸೋಯಾಸಾಸ್,
ಕರಿಮೆಣಸಿನ ಪುಡಿ, ಅನ್ನ ಉಪ್ಪು
ವಿನಿಗರ್ ಸೇರಿಸಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ
ಹುರಿಯಿರಿ. ಬಿಸಿ ಇರುವಾಗಲೇ
ಸವಿಯಿರಿ.



5