

## ಸೋರೆಕಾಯಿ ಹೋಳಿಗೆ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ದಪ್ಪತಳದ ಪಾತ್ರೆಗೆ ರುಬ್ಬಿದ ಸೋರೆಕಾಯಿ, ರುಬ್ಬಿದ ತೆಂಗಿನಕಾಯಿ ತುರಿ, ಬೆಲ್ಲ, ಏಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿ ಹಾಕಿ ಒಲೆಯ ಮೇಲೆ ಇಟ್ಟು ಚೆನ್ನಾಗಿ ಮಗುಚಿ. ಈ ಮಿಶ್ರಣ ಗಟ್ಟಿಯಾದ ಮೇಲೆ ಇಳಿಸಿದರೆ ಹೂರಣ ರೆಡಿ. ಪಾತ್ರೆಗೆ ಪೇಣಿ ರವೆ, ಗೋಧಿಹಿಟ್ಟು, ಅರಿಶಿನ, ಉಪ್ಪು, ನೀರು ಹಾಕಿ ಚಪಾತಿ ಹಿಟ್ಟಿನಂತೆ ಕಲಸಿ ನಾಲ್ಕು ಚಮಚ ಎಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ ನಾದಿ ಎರಡು ಗಂಟೆಗಳ ಕಾಲ ಮುಚ್ಚಿಟ್ಟರೆ ಕಣಕ ರೆಡಿ. ಸ್ವಲ್ಪ ಕಣಕ ತೆಗೆದುಕೊಂಡು ಕೈಯಲ್ಲಿ ಅಗಲ ಮಾಡಿ ಹೂರಣದ ಉಂಡೆ ಮಧ್ಯದಲ್ಲಿ ಇಟ್ಟು ಮುಚ್ಚಿ ಹೋಳಿಗೆ ಶೀಟ್‌ನಲ್ಲಿ ಇಟ್ಟು ಲಟ್ಟಿಸಿ ಕಾದ ತವಾದ ಮೇಲೆ ಹಾಕಿ ಸಣ್ಣ ಉರಿಯಲ್ಲಿ ಎರಡು ಕಡೆ ಬೇಯಿಸಿ ತೆಗೆಯಿರಿ.



### ವನೇನು ಬೇಕು?

- ಸೋರೆಕಾಯಿ ತುರಿದು ರುಬ್ಬಿದ್ದು ಒಂದು ಕಪ್
- ತೆಂಗಿನಕಾಯಿ ತುರಿ ಅರ್ಧ ಕಪ್
- ಬೆಲ್ಲ ಅರ್ಧ ಕಪ್
- ಏಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿ ಸ್ವಲ್ಪ
- ಗೋಧಿಹಿಟ್ಟು ಅರ್ಧ ಕಪ್
- ಪೇಣಿ ರವೆ ಅರ್ಧ ಕಪ್
- ಅರಿಶಿನ ಸ್ವಲ್ಪ, ಉಪ್ಪು ಸ್ವಲ್ಪ, ಎಣ್ಣೆ ಐದು ಚಮಚ

## ಆಲೂಗೆಡ್ಡೆ ಹೋಳಿಗೆ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ದಪ್ಪತಳದ ಪಾತ್ರೆಗೆ ಬೇಯಿಸಿ ಹಿಸುಕಿದ ಆಲೂಗೆಡ್ಡೆ, ಬೆಲ್ಲ, ತುಪ್ಪ ಹಾಕಿ ಒಲೆಯ ಮೇಲೆ ಇಟ್ಟು ಏಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿ ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಮಗುಚಿ ಗಟ್ಟಿಯಾದ ಮೇಲೆ ಇಳಿಸಿ ಹೂರಣ ರೆಡಿ. ಪಾತ್ರೆಗೆ ಪೇಣಿ ರವೆ, ಗೋಧಿಹಿಟ್ಟು, ಅರಿಶಿನ, ಉಪ್ಪು, ನೀರು ಹಾಕಿ ಚಪಾತಿ ಹಿಟ್ಟಿನಂತೆ ಕಲಸಿ ನಾಲ್ಕು ಚಮಚ ಎಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ ನಾದಿ ಎರಡು ಗಂಟೆಗಳ ಕಾಲ ಮುಚ್ಚಿಡಿ. ಕಣಕ ರೆಡಿ. ಸ್ವಲ್ಪ ಕಣಕ ತೆಗೆದುಕೊಂಡು ಕೈಯಲ್ಲಿ ಅಗಲ ಮಾಡಿ ಹೂರಣದ ಉಂಡೆ ಮಧ್ಯದಲ್ಲಿ ಇಟ್ಟು ಮುಚ್ಚಿ ಹೋಳಿಗೆ ಶೀಟ್‌ನಲ್ಲಿ ಲಟ್ಟಿಸಿ ಕಾದ ತವಾದ ಮೇಲೆ ಹಾಕಿ ಸಣ್ಣ ಉರಿಯಲ್ಲಿ ಬೇಯಿಸಿ ತೆಗೆಯಿರಿ.

### ವನೇನು ಬೇಕು?

- ಆಲೂಗೆಡ್ಡೆ ಬೇಯಿಸಿದ್ದು ಒಂದು ಕಪ್
- ಬೆಲ್ಲ ಅರ್ಧ ಕಪ್
- ಏಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿ ಸ್ವಲ್ಪ, ಗೋಧಿಹಿಟ್ಟು ಅರ್ಧ ಕಪ್
- ಪೇಣಿ ರವೆ ಅರ್ಧ ಕಪ್
- ಅರಿಶಿನ ಸ್ವಲ್ಪ, ಉಪ್ಪು ಸ್ವಲ್ಪ, ಎಣ್ಣೆ ಐದು ಚಮಚ

## ಬಣ್ಣದ ಸೌತೆಕಾಯಿ ಹೋಳಿಗೆ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ದಪ್ಪ ತಳದ ಪಾತ್ರೆಗೆ ಸೌತೆಕಾಯಿ, ರುಬ್ಬಿದ ತೆಂಗಿನ ಕಾಯಿತುರಿ, ಬೆಲ್ಲ, ಏಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿ ಹಾಕಿ ಒಲೆಯ ಮೇಲೆ ಇಟ್ಟು ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಮಗುಚಿ ಗಟ್ಟಿಯಾದ ಮೇಲೆ ಇಳಿಸಿ ಹೂರಣ ತಯಾರಿಸಿಕೊಳ್ಳಿ. ಪಾತ್ರೆಗೆ ಪೇಣಿ ರವೆ, ಗೋಧಿಹಿಟ್ಟು, ಅರಿಶಿನ, ಉಪ್ಪು, ನೀರು ಹಾಕಿ ಚಪಾತಿ ಹಿಟ್ಟಿನಂತೆ ಕಲಸಿ ನಾಲ್ಕು ಚಮಚ ಎಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ ನಾದಿ ಎರಡು ಗಂಟೆಗಳ ಕಾಲ ಮುಚ್ಚಿ ಕಣಕ ತಯಾರಿಸಿ. ಸ್ವಲ್ಪ ಕಣಕ ತೆಗೆದುಕೊಂಡು ಕೈಯಲ್ಲಿ ಅಗಲ ಮಾಡಿ ಹೂರಣದ ಉಂಡೆ ಮಧ್ಯದಲ್ಲಿ ಇಟ್ಟು ಮುಚ್ಚಿ ಹೋಳಿಗೆ ಶೀಟ್‌ನಲ್ಲಿ ಲಟ್ಟಿಸಿ ಕಾದ ತವಾದ ಮೇಲೆ ಹಾಕಿ ಸಣ್ಣ ಉರಿಯಲ್ಲಿ ಬೇಯಿಸಿ ತೆಗೆಯಿರಿ.



### ವನೇನು ಬೇಕು?

- ಬಣ್ಣದ ಸೌತೆಕಾಯಿ ರುಬ್ಬಿದ್ದು ಒಂದು ಕಪ್
- ತೆಂಗಿನ ಕಾಯಿ ತುರಿ ರುಬ್ಬಿದ್ದು ಅರ್ಧ ಕಪ್
- ಬೆಲ್ಲ ಮುಕ್ಕಾಲು ಕಪ್
- ಏಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿ ಸ್ವಲ್ಪ
- ಗೋಧಿಹಿಟ್ಟು ಅರ್ಧ ಕಪ್
- ಪೇಣಿ ರವೆ ಅರ್ಧ ಕಪ್
- ಅರಿಶಿನ ಸ್ವಲ್ಪ, ಉಪ್ಪು ಸ್ವಲ್ಪ, ಎಣ್ಣೆ ನಾಲ್ಕು ಚಮಚ