



# ಮನೆಯಲ್ಲೇ ಮಾಡಿ ಮಸಾಲೆ ಪುಡಿ

ಮಸಾಲೆ ಪುಡಿ ಇದ್ದರೆ ಅರ್ಧ ಅಡುಗೆ ತಿಂಡಿ ಆದ ಹಾಗೆ. ಅಂಗಡಿಯಲ್ಲಿ ಎಲ್ಲ ರೀತಿಯ ಮಸಾಲ ಪುಡಿ ಲಭ್ಯ. ಆದರೆ ಇವುಗಳನ್ನು ಮನೆಯಲ್ಲೇ ಮಾಡಿದರೆ ಇನ್ನೂ ಶುಚಿ ರುಚಿಯಾಗಿರುತ್ತದೆ.

■ ವೇದಾವತಿ ಹೆಚ್.ಎಸ್



## ಚನ್ನಾ ಮಸಾಲೆ ಪುಡಿ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಬಾಣಲೆಗೆ ಎಲ್ಲಾ ಪದಾರ್ಥಗಳನ್ನು ಹಾಕಿ ಸಣ್ಣ ಉರಿಯಲ್ಲಿ ಗರಿಗರಿ ಆಗುವವರೆಗೆ ಹುರಿಯಿರಿ. ಹುರಿದ ಪದಾರ್ಥವನ್ನು ನುಣ್ಣಗೆ ಪುಡಿ ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳಿ. ಗಾಳಿಯಾಡದ ಡಬ್ಬಿಯಲ್ಲಿ ತುಂಬಿಸಿ ಬೆಳೆದಾಕು ಉಪಯೋಗಿಸಿ.

ಏನೇನು ಬೇಕು?

- ಅಜವಾನ (ಓಂ ಕಾಳು) ಅರ್ಧ ಚಮಚ
- ಒಣ ದಾಳಿಂಬೆ ಬೀಜ ಎರಡು ಚಮಚ
- ಕಸೂರಿ ಮೆತಿ ಒಂದು ಚಮಚ
- ಒಣಮೆಣಸು ಎಂಟು
- ಧನಿಯಾ ಮೂರು ಚಮಚ
- ಏಲಕ್ಕಿ ಒಂದು, ಜಾಕಾಯಿ ಎರಡು, ಕಾಳುಮೆಣಸು ಎರಡು ಚಮಚ
- ಚಕ್ಕೆ ನಾಲ್ಕು ಇಂಚು, ಲವಂಗ ಹತ್ತು
- ಜೀರಿಗೆ ಎರಡು ಚಮಚ
- ಪಲಾವ್ ಎಲೆ ಎಂಟು
- ಉಪ್ಪು, ಬ್ಲಾಕ್ ಸಾಲ್ಟ್ ಎರಡು ಚಮಚ
- ಅಮ್‌ಚೂರ್ ಪುಡಿ ಒಂದು ಚಮಚ
- ಒಣ ಶುರಿ ಪುಡಿ ಅರ್ಧ ಚಮಚ

## ಚಾಟ್ ಮಸಾಲೆ ಪುಡಿ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಬಾಣಲೆಗೆ ಧನಿಯಾ, ಜೀರಿಗೆ, ಕಾಳುಮೆಣಸು, ಒಣಮೆಣಸು ಹಾಕಿ ಗರಿಗರಿಯಾಗುವವರೆಗೆ ಹುರಿಯಿರಿ. ಬಳಿಕ ಮಿಕ್ಸಿ ಜಾರಿಗೆ ಹಾಕಿ ಜೊತೆಗೆ ಉಳಿದ ಮಸಾಲೆಯನ್ನು ಸೇರಿಸಿ ನುಣ್ಣಗೆ ಪುಡಿ ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳಿ. ಈ ಪುಡಿಯನ್ನು ಜರಡಿ ಹಿಡಿದು ಡಬ್ಬಿಗೆ ತುಂಬಿಸಿಡಿ. ಚಾಟ್ ಮಸಾಲವನ್ನು ಆರು ತಿಂಗಳವರೆಗೆ ಉಪಯೋಗಿಸಬಹುದು.

ಏನೇನು ಬೇಕು?

- ಬ್ಲಾಕ್ ಸಾಲ್ಟ್ 125 ಗ್ರಾಂ
- ಉಪ್ಪು ಸ್ವಲ್ಪ
- ಧನಿಯಾ, ಜೀರಿಗೆ ಎರಡೆರಡು ಚಮಚ
- ಕಾಳುಮೆಣಸು 25 ಗ್ರಾಂ
- ಅಮ್‌ಚೂರ್ ಪುಡಿ ಸ್ವಲ್ಪ
- ಒಣಮೆಣಸು 15
- ಇಂಗು ಸ್ವಲ್ಪ

