

## ಹಸಿರು ದ್ರಾಕ್ಷೆ ವಿಡ್ ಮಸಾಲ ಕಾಕರ

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ದ್ರಾಕ್ಷೆ ಹತ್ತು/ ಸ್ವೀಟ್‌ಕಾರ್ನ್ ಅರ್ಧ ಕಪ್/ ಟೊಮ್ಯಾಟೊ ಮತ್ತು ಈರುಳ್ಳಿ ಅರ್ಧ ಕಪ್  
ಕ್ಯಾಪ್ಸಿಕಂ/ ದಾಳಿಂಬೆ ತಲಾ ನಾಲ್ಕು ಚಮಚ/ ಲಿಂಬೆರಸ ನಾಲ್ಕು ಚಮಚ  
ಹುರಿದ ಶೇಂಗಾ 6 ಚಮಚ/ ಗರಂ ಮಸಾಲ ಮತ್ತು ಕೆಂಪು ಮೆಣಸಿನಪುಡಿ 1 ಚಮಚ  
ಶುಂಠಿಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ ಪೇಸ್ಟ್ ಒಂದು ಚಮಚ/ಖಜೂರ ನಾಲ್ಕು ಚಮಚ  
ಸೇವ್ ಎರಡು ಚಮಚ/ ಕೆಚಪ್ ಎರಡು ಚಮಚ, ಉಪ್ಪು ರುಚಿಗೆ  
ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಬಾಣಲೆಯಲ್ಲಿ ಎರಡು ಚಮಚ ಎಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ ಹೆಚ್ಚಿದ ಈರುಳ್ಳಿ, ಶುಂಠಿಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ ಪೇಸ್ಟ್  
ಇವನ್ನು ಹುರಿಯಿರಿ. ನಂತರ ಟೊಮ್ಯಾಟೊ, ಸ್ವೀಟ್‌ಕಾರ್ನ್, ಕ್ಯಾಪ್ಸಿಕಂ ಹಾಗೂ ಗರಂ  
ಮಸಾಲ, ಕೆಂಪು ಮೆಣಸಿನಪುಡಿ ಮತ್ತು ಉಪ್ಪು ಒಂದಾದ ಮೇಲೆ ಒಂದರಂತೆ ಸೇರಿಸುತ್ತಾ,  
ಬಾಡಿಸಿ, ಒಲೆಯಿಂದ ಇಳಿಸಿ. ಗುಜರಾತ್‌ನ ತಿಂಡಿ ಕಾಕರಕ್ಕೆ ಒಂದು ಚಮಚ ಟೊಮ್ಯಾಟೊ  
ಕೆಚಪ್ ಸವರಿ ತಯಾರಿಸಿಟ್ಟ ಮಸಾಲೆಯನ್ನು ಎರಡು ಚಮಚ ಹರಡಿ. ನಂತರ, ಮೇಲಿನಿಂದ  
ಹೆಚ್ಚಿಟ್ಟ ದ್ರಾಕ್ಷೆ, ಖಜೂರ, ಶೇಂಗಾ, ದಾಳಿಂಬೆ, ಸೇವ್, ಕೊತ್ತಂಬರಿಸೊಪ್ಪು ಹರಡಿ ಸರ್ವ್  
ಮಾಡಬಹುದು.



## ದ್ರಾಕ್ಷೆ ಗೊಜ್ಜು

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಹಸಿರುದ್ರಾಕ್ಷೆ ಎರಡು ಕಪ್/ ಹುಣಿಸೆ ಮತ್ತು ಬೆಲ್ಲದ ರಸ ಅರ್ಧ ಕಪ್  
ಗೋಡಂಬಿ ನಾಲ್ಕು ಚಮಚ/ ಹೆಚ್ಚಿದ ಖಜೂರ ಆರು ಚಮಚ  
ಕೆಂಪು ಮೆಣಸಿನಪುಡಿ ಒಂದು ಚಮಚ/ ಜೀರಿಗೆಪುಡಿ ಅರ್ಧ ಚಮಚ  
ಧನಿಯಾಪುಡಿ ಅರ್ಧ ಚಮಚ/ ರಸಂ ಪೌಡರ್ ಒಂದು ಚಮಚ  
ಕರಿಬೇವು ಹತ್ತು ಎಸಳು/ ಇಂಗು ಅರ್ಧ ಚಮಚ  
ಹಸಿರು ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಒಂದು/ ಕಾಲಾ ನಮಕ್ ಅರ್ಧ ಚಮಚ  
ಗರಂ ಮಸಾಲ ಧ್ವ ಚಮಚ/ಉಪ್ಪು ರುಚಿಗೆ ಬೇಕಷ್ಟು  
ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಬಾಣಲೆಗೆ ಎರಡು ಚಮಚ ಎಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ ಉದ್ದಿನಬೇಳೆ, ಕಡ್ಲೆಬೇಳೆ,  
ಸಾಸಿವೆ, ಕೆಂಪುಮೆಣಸು, ಅರಶಿಣ, ಇಂಗು, ಕರಿಬೇವು ಹಾಕಿ ಒಗ್ಗರಣೆ ಸಿಡಿಸಿ.  
ಇದಕ್ಕೆ ದ್ರಾಕ್ಷೆ ಹಾಕಿ ಹದ ಉರಿಯಲ್ಲಿ ಹಸಿರು ಬಣ್ಣ ಬದಲಾಗುವವರೆಗೂ  
ಸೌಟಿನಿಂದ ಮಗುಚುತ್ತಾ ಮುಚ್ಚಳ ಮುಚ್ಚಿ ಬೇಯಿಸಿ. ನಂತರ ಉಪ್ಪು,  
ಹುಣಿಸೆ ಬೆಲ್ಲದ ರಸ ಹಾಗೂ ಮೇಲೆ ತಿಳಿಸಿದ ಎಲ್ಲಾ ಪುಡಿಗಳನ್ನು ಸೇರಿಸಿ.  
ಹದಕ್ಕೆ ಬೇಕಷ್ಟು ನೀರು ಸೇರಿಸಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಮಗುಚುತ್ತಾ ಚಿಕ್ಕ ಉರಿಯಲ್ಲಿ  
ತಳ ಹಿಡಿಯದಂತೆ ಕುದಿಸಿ ಗೋಡಂಬಿ ಮತ್ತು ಖಜೂರ ಇತ್ಯಾದಿಗಳನ್ನು  
ಸೇರಿಸಿ ಗೊಜ್ಜಿನ ಹದಕ್ಕೆ ಕುದಿಸಿ ಒಲೆಯಿಂದ ಇಳಿಸಿ.

## ದ್ರಾಕ್ಷೆ ವಿಡ್ ಬಾಕ್ರಿ ವಡಾ ಚಾಟ್

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಹೆಚ್ಚಿದ ದ್ರಾಕ್ಷೆ ಅರ್ಧ ಕಪ್  
ಬಾಕ್ರಿ ವಡಾ ಸ್ವಲ್ಪ/ ಸೌತೆಕಾಯಿ ನಾಲ್ಕು  
ಸ್ವೀಟ್‌ಕಾರ್ನ್ ಅರ್ಧ ಕಪ್/ಕಾಳುಮೆಣಸಿನಪುಡಿ ಅರ್ಧ ಚಮಚ  
ದಾಳಿಂಬೆ ನಾಲ್ಕು ಚಮಚ  
ಟೊಮ್ಯಾಟೊ ಮತ್ತು ಈರುಳ್ಳಿ ತಲಾ ನಾಲ್ಕು ಚಮಚ  
ಕೆಂಪು ಮೆಣಸಿನ ಪುಡಿ ಮತ್ತು ಚಾಟ್‌ಮಸಾಲ ಒಂದು ಚಮಚ  
ಉಪ್ಪು ರುಚಿಗೆ  
ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಸೌತೆಕಾಯಿಯ ಒಳಗಿನ ತಿರುಳನ್ನು ಸಂಪೂರ್ಣ ತೆಗೆದು ಕೆಂಪು  
ಮೆಣಸಿನಪುಡಿ ಮತ್ತು ಉಪ್ಪು ಸವರಿಸಿ. ಬಾಣಲೆಯಲ್ಲಿ ಸ್ವಲ್ಪ ಬೆಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ  
ಸ್ವೀಟ್‌ಕಾರ್ನ್ ಅನ್ನು ಕಾಳುಮೆಣಸಿನ ಪುಡಿ ಮತ್ತು ಉಪ್ಪು ಸೇರಿಸಿ ಬಾಡಿಸಿ.  
ಈಗ ಸೌತೆಕಾಯಿಯ ಒಳಗೆ ಸ್ವೀಟ್‌ಕಾರ್ನ್, ಟೊಮ್ಯಾಟೊ, ಈರುಳ್ಳಿ,  
ದಾಳಿಂಬೆ, ಕೊತ್ತಂಬರಿಸೊಪ್ಪು, ಚಾಟ್‌ಮಸಾಲ, ಬಾಕ್ರಿ ವಡಾ, ಹೆಚ್ಚಿದ ದ್ರಾಕ್ಷೆ  
ಇತ್ಯಾದಿಗಳನ್ನು ಸೇರಿಸಿ ಮೇಲಿನಿಂದ ಉಪ್ಪು ಮತ್ತು ಚಾಟ್‌ಮಸಾಲ ಹರಡಿ.

