

ಪನ್ನೀರ್ ಡೈ ಫೈ

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಪನ್ನೀರ್ 200 ಗ್ರಾಂ/ ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು ಸ್ವಲ್ಪ
ಖಾರದ ಪುಡಿ ಒಂದು ಚಮಚ/ ಗರಂ ಮಸಾಲೆ ಸ್ವಲ್ಪ
ಅರಿಶಿನ ಪುಡಿ ಸ್ವಲ್ಪ/ ಈರುಳ್ಳಿ ಮೂರು, ಹಸಿಮೆಣಸಿನ ಕಾಯಿ ಎರಡು
ಎಣ್ಣೆ, ಸಾಸಿವೆ, ಉಪ್ಪು
ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಪನ್ನೀರ್, ಈರುಳ್ಳಿ, ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪುಗಳನ್ನು ಕತ್ತರಿಸಿಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಿ. ಫೈ ಪ್ಯಾನ್‌ಗೆ ಎಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ ಕಾದ ನಂತರ ಸಾಸಿವೆ ಸಿಡಿಸಿ ಹಸಿಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಹಾಕಿ ಫೈ ಮಾಡಿ. ಕತ್ತರಿಸಿದ ಈರುಳ್ಳಿ ಹಾಕಿ ಕಂದು ಬಣ್ಣ ಬರುವವರೆಗೆ ಫೈ ಮಾಡಿದ ಮೇಲೆ, ಅರಿಶಿನ ಪುಡಿ, ಕತ್ತರಿಸಿದ ಪನ್ನೀರ್ ಹಾಕಿ ನಿಧಾನವಾಗಿ ಮಗುಚಿ ಹಾಕುತ್ತೀರಿ. ಒಂದೈದು ನಿಮಿಷ ಬೆಂದ ನಂತರ ಉಪ್ಪು, ಖಾರದಪುಡಿ, ಗರಂಮಸಾಲೆ ಹಾಕಿ ಮಿಕ್ಸ್ ಮಾಡಿ ಕೊತ್ತಂಬರಿಯನ್ನು ಕತ್ತರಿಸಿ ಉದುರಿಸಿ.



ಪನ್ನೀರ್ ಬಟರ್ ಮಸಾಲ

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಪನ್ನೀರ್ 200 ಗ್ರಾಂ/ ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು ಸ್ವಲ್ಪ
ಖಾರದಪುಡಿ 1 ಚಮಚ/ಧನಿಯಾಪುಡಿ ಅರ್ಧ ಚಮಚ
ಗರಂ ಮಸಾಲೆ ಸ್ವಲ್ಪ/ ಅರಿಶಿನ ಪುಡಿ, ಜೀರಿಗೆ ಪುಡಿ,
ಪೆಪ್ಪರ್ ಪುಡಿ ಸ್ವಲ್ಪ
ಬೆಣ್ಣೆ ಎರಡು ಚಮಚ/ ಫೈ ಶ್ ಕ್ರೀಂ ಒಂದು ಚಮಚ
ಈರುಳ್ಳಿ ಒಂದು, ಟೊಮ್ಯಾಟೊ ಒಂದು
ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ ಆರು ಎಸಳು, ಶುಂಠಿ, ಉಪ್ಪು
ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಪನ್ನೀರ್ ಅನ್ನು ಚಿಕ್ಕದಾಗಿ ಕತ್ತರಿಸಿಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಿ. ಈರುಳ್ಳಿ, ಟೊಮ್ಯಾಟೊ, ಶುಂಠಿ, ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿಗಳನ್ನು ನೀರಿನಲ್ಲಿ ಬೇಯಿಸಿ, ನೀರನ್ನು ಸೋಸಿ ಪೇಸ್ಟ್ ಮಾಡಿಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಿ. ಫೈ ಪ್ಯಾನ್‌ಗೆ ಬೆಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ ಕಾದ ನಂತರ ಗರಂ ಮಸಾಲೆ, ಧನಿಯಾಪುಡಿ, ಖಾರದಪುಡಿ, ಅರಿಶಿನ ಪುಡಿ, ಹಾಕಿ ಸಣ್ಣ ಉರಿಯಲ್ಲಿ ಫೈ ಮಾಡಿದ ಮೇಲೆ ಸ್ವಲ್ಪ ನೀರು ಹಾಕಿ ಕುದಿಸಿ ಪೇಸ್ಟ್ ಹಾಕಿ ಹಸಿವಾಸನೆ ಹೋಗುವ ತನಕ ಫೈ ಮಾಡಿ. ಕುದಿಯಲು ಪ್ರಾರಂಭಿಸಿದಾಗ ಕತ್ತರಿಸಿದ ಪನ್ನೀರ್ ಹಾಕಿ ನಿಧಾನವಾಗಿ ಮಗುಚಿ. ಒಂದೈದು ನಿಮಿಷ ಬೆಂದ ನಂತರ ಉಪ್ಪು, ಫೈ ಶ್ ಕ್ರೀಂ ಮತ್ತು ಕೊತ್ತಂಬರಿಯನ್ನು ಕತ್ತರಿಸಿ ಉದುರಿಸಿ.

ಪನ್ನೀರ್ ಬಿರಿಯಾನಿ

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಪನ್ನೀರ್ 200 ಗ್ರಾಂ/ ಸೋನಾ ಮಸೂರಿ ಅಕ್ಕಿ ಕಾಲು ಕೆ.ಜಿ
ಬಾಸುಮತಿ ಅಕ್ಕಿ ಕಾಲು ಕೆ.ಜಿ/ ಶುಂಠಿಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ ಪೇಸ್ಟ್ ಎರಡು ಚಮಚ
ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು/ ಪುದಿನಾ ಸೊಪ್ಪು ಸ್ವಲ್ಪ/ ಹಸಿಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ 5/ ಅರಿಶಿನ ಪುಡಿ ಸ್ವಲ್ಪ
ಚಕ್ಕೆ ನಾಲ್ಕು ತುಂಡು/ ಕಾಳುಮೆಣಸು ಆರು, ಏಲಕ್ಕಿ ಎರಡು, ಲವಂಗ ಆರು
ಗಸೆಗಸೆ ಸ್ವಲ್ಪ, ಪಲಾವ್ ಎಲೆ ಎರಡು/ ಸೋಂಪು ಕಾಳು ಸ್ವಲ್ಪ
ಈರುಳ್ಳಿ ಐದು, ಟೊಮ್ಯಾಟೊ ಎರಡು/ ಕ್ಯಾಪ್ಸಿಕಂ ಒಂದು
ಖಾರದಪುಡಿ, ಧನಿಯಾಪುಡಿ ತಲಾ ಒಂದೊಂದು ಚಮಚ
ಗರಂ ಮಸಾಲೆ ಅರ್ಧ ಚಮಚ, ಬಿರಿಯಾನಿ ಮಸಾಲೆ ಒಂದು ಚಮಚ
ಎಣ್ಣೆ, ತುಪ್ಪು, ಸಾಸಿವೆ, ಉಪ್ಪು
ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಎರಡು ಈರುಳ್ಳಿ, ಟೊಮ್ಯಾಟೊ, ಕ್ಯಾಪ್ಸಿಕಂ, ಪನ್ನೀರ್ ಅನ್ನು ಕ್ಯೂಬ್‌ಗಳಾಗಿ ಕತ್ತರಿಸಿದ ನಂತರ ಮೊಸರು, ಗರಂ ಮಸಾಲೆ, ಅರಿಶಿನ ಪುಡಿ ಮತ್ತು ಉಪ್ಪನ್ನು ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಕಲಿಸಿ ಎರಡು ಗಂಟೆಗಳ ಕಾಲ ಫ್ರಿಜ್‌ನಲ್ಲಿಡಿ. ಮೂರು ಈರುಳ್ಳಿ, ಕೊತ್ತಂಬರಿ, ಪುದಿನ, ಹಸಿಮೆಣಸಿನಕಾಯಿಯನ್ನು ಸಣ್ಣಗೆ ಕತ್ತರಿಸಿಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಿ. ಕುಕ್ಕರ್‌ಗೆ ಎಣ್ಣೆ ಮತ್ತು ತುಪ್ಪು ಸಮ ಪ್ರಮಾಣದಲ್ಲಿ ಹಾಕಿ ಕಾದ ನಂತರ ಸಾಸಿವೆ ಸಿಡಿಸಿ ಕಾಳು ಮೆಣಸು, ಚಕ್ಕೆ, ಲವಂಗ, ಏಲಕ್ಕಿ, ಪಲಾವ್ ಎಲೆ, ಗಸೆಗಸೆ, ಸೋಂಪು, ಹಸಿಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ, ಈರುಳ್ಳಿ ಹಾಕಿ ಕಂದು ಬಣ್ಣ ಬರುವ ತನಕ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಫೈ ಮಾಡಿ. ನಂತರ ಶುಂಠಿ ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ ಪೇಸ್ಟ್, ಕೊತ್ತಂಬರಿ, ಪುದಿನಾ ಹಾಕಿ ಫೈ ಮಾಡಿ. ಧನಿಯಾ ಪುಡಿ, ಖಾರದಪುಡಿ, ಬಿರಿಯಾನಿ ಮಸಾಲೆ ಮತ್ತು ಉಪ್ಪು ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಫೈ ಮಾಡಿದ ನಂತರ ಫ್ರಿಜ್‌ನಲ್ಲಿಟ್ಟ ಪನ್ನೀರ್ ಮಿಶ್ರಣವನ್ನು ನಿಧಾನವಾಗಿ ಅದರ ಮೇಲೆ ಒಂದು ಪದರ ಹರಡಬೇಕು. ನಂತರ ತೊಳೆದ ಅಕ್ಕಿ ಒಂದು ಪದರ ನಂತರ ಪನ್ನೀರ್ ಮಿಶ್ರಣ ನಂತರ ಅಕ್ಕಿಯನ್ನು ಪದರವಾಗಿ ಹರಡಬೇಕು ಒಂದಕ್ಕೆ ಒಂದೂವರೆವಷ್ಟು ನೀರನ್ನು ಹಾಕಿ ಕುಕ್ಕರ್ ಮುಚ್ಚಳ ಮುಚ್ಚಿ ಬೇಯಿಸಿ.

