## ಉಸುಳಿ ತಿನ್ನಿ

### ಏನೇನು ಬೇಕು?

- ಬೇಯಿಸಿದ ಹೆಸರುಕಾಳು ಒಂದು ಕಪ್
- ಬೇಯಿಸಿದ ಸ್ವೀಟ್‌ಕಾರ್ನ್ ಅರ್ಧ ಕಪ್
- ತೆಂಗಿನತುರಿ ಎರಡು ಚಮಚ
- ಹಸಿಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಎರಡು
- ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು ಸ್ವಲ್ಪ
- ಚಿಟಿಕೆ ಇಂಗು, ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು ಉಪ್ಪು

### ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಹಸಿಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ, ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು, ತೆಂಗಿನ ತುರಿ ರುಬ್ಬಿಕೊಳ್ಳಿ. ಒಗ್ಗರಣೆಗೆ ಸಾಸಿವೆ ಸಿಡಿಸಿ ಇಂಗು, ರುಬ್ಬಿದ ಖಾರ ಹಾಕಿ ಹಸಿವಾಸನೆ ಹೋಗುವವರೆಗೆ ಬಾಡಿಸಿ. ನಂತರ ಬೇಯಿಸಿದ ಹೆಸರುಕಾಳು, ಸ್ವೀಟ್‌ಕಾರ್ನ್ ಉಪ್ಪು ಸೇರಿಸಿ ನಾಲ್ಕೈದು ನಿಮಿಷ ಕೈಯಾಡಿ ಇಳಿಸಿ ಆರಲು ಬಿಡಿ.

## ಸ್ವೀಟ್‌ಕಾರ್ನ್ ರೊಟ್ಟಿ

### ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಎರಡು ಕಪ್ ನೀರಿಗೆ ಅರ್ಧ ಚಮಚ ಎಣ್ಣೆ, ಜೀರಿಗೆ, ಸ್ವೀಟ್‌ಕಾರ್ನ್, ಸಬ್ಬಸಿಗೆ ಸೊಪ್ಪು, ಉಪ್ಪು ಹಾಕಿ ಕುದಿಯಲು ಇಡಿ. ನೀರು ಕುದಿಯುವಾಗ, ಉರಿ ಆರಿಸಿ, ಅಕ್ಕಿಹಿಟ್ಟು ಹಾಕಿ ಗಂಟಿಲ್ಲದಂತೆ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಕಲಸಿಕೊಳ್ಳಿ. ಹತ್ತು ನಿಮಿಷ ಮುಚ್ಚಳ ಮುಚ್ಚಿ ಆರಲು ಬಿಡಿ. ನಂತರ ಬಟರ್ ಪೇಪರ್ ಮೇಲೆ ರೊಟ್ಟಿ ತಟ್ಟಿ, ಕಾದ ಕಾವಲಿ ಮೇಲೆ ಹಾಕಿ ಎಣ್ಣೆ ಸವರಿ, ಮಧ್ಯಮ ಉರಿಯಲ್ಲಿ ಎರಡೂ ಕಡೆ ಬೇಯಿಸಿ.

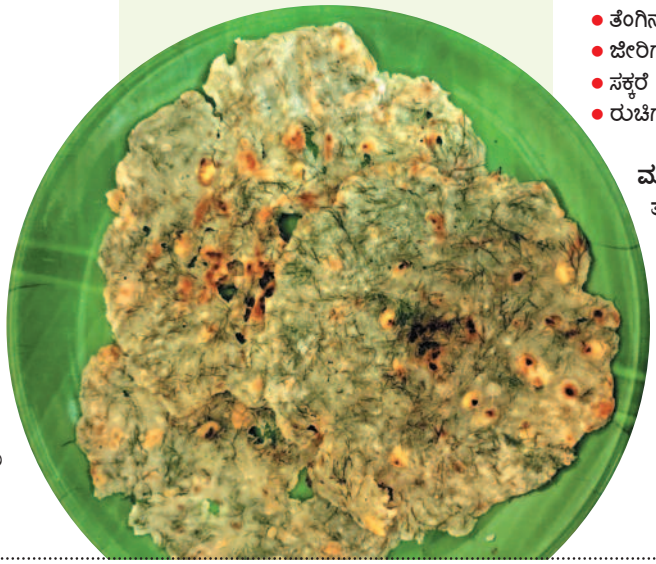
### ಏನೇನು ಬೇಕು?

- ಅಕ್ಕಿಹಿಟ್ಟು ಒಂದು ಕಪ್
- ಸ್ವೀಟ್‌ಕಾರ್ನ್ ಅರ್ಧ ಕಪ್
- ಸಣ್ಣಗೆ ಹೆಚ್ಚಿದ ಸಬ್ಬಸಿಗೆ ಸೊಪ್ಪು ಅರ್ಧ ಕಪ್
- ಜೀರಿಗೆ ಒಂದು ಚಮಚ
- ಎಣ್ಣೆ, ಉಪ್ಪು

## ಸ್ವೀಟ್‌ಕಾರ್ನ್ ರಾಯತ

### ಏನೇನು ಬೇಕು?

- ಕಡೆದ ಮೊಸರು ಒಂದು ಕಪ್
- ಬೇಯಿಸಿದ ಸ್ವೀಟ್‌ಕಾರ್ನ್ ಅರ್ಧ ಕಪ್
- ತೆಂಗಿನ ತುರಿ ಎರಡು ಚಮಚ
- ಜೀರಿಗೆ ಅರ್ಧ ಚಮಚ
- ಸಕ್ಕರೆ ಅರ್ಧ ಚಮಚ
- ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು ಉಪ್ಪು

### ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ತೆಂಗಿನತುರಿಗೆ ಜೀರಿಗೆ, ಉಪ್ಪು ಹಾಕಿ ರುಬ್ಬಿಕೊಳ್ಳಿ. ಮೊಸರಿಗೆ ಸಕ್ಕರೆ ಸೇರಿಸಿ ನಂತರ ರುಬ್ಬಿದ ಮಸಾಲೆ, ಬೆಂದ ಸ್ವೀಟ್‌ಕಾರ್ನ್, ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು ಸೇರಿಸಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಮಿಕ್ಸ್ ಮಾಡಿ.