

ಹಸಿರು ದ್ರಾಕ್ಷೆ ಗೊಜ್ಜು

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಒಂದು ಬಟ್ಟಲು ಹಸಿರು ದ್ರಾಕ್ಷೆ

ಒಂದು ನಿಂಬೆ ಗಾತ್ರದ ಬೆಲ್ಲ

ಎಳ್ಳು ಒಂದು ಚಮಚ

ಒಣಕೊಬ್ಬರಿತುರಿ ಎರಡು ಚಮಚ

ಒಣಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ನಾಲ್ಕು

ಕಡ್ಡೆ ಬೇಳೆ ಒಂದು ಚಮಚ

ತೆಂಗಿನತುರಿ ಒಂದು ಚಮಚ

ಇವುಗಳನ್ನು ಬಿಸಿ ಮಾಡಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ರುಬ್ಬಿಕೊಳ್ಳಿ.

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಒಗ್ಗರಣೆಗೆ ಎಣ್ಣೆ ಸ್ವಲ್ಪ ಬಿಸಿ ಮಾಡಿ ಇಂಗು, ಸಾಸಿವೆ, ಕರಿಬೇವಿನ ಸೊಪ್ಪು, ಉದ್ದಿನಬೇಳೆ, ಕಡ್ಡೆ ಬೇಳೆ ಮತ್ತು ಸ್ವಲ್ಪ ಮೆಂತ್ರೆಕಾಳು ಹಾಕಿ ಬಾಡಿಸಿ ರುಬ್ಬಿದ ಮಸಾಲೆ ದ್ರಾಕ್ಷೆ ಹಣ್ಣು ಉಪ್ಪು ಬೆಲ್ಲ ನೀರು ಹಾಕಿ ಕುದಿಸಿರಿ.



ಕ್ಯಾಪ್ಸಿಕಮ್ - ಹಸಿ ಶುಂಠಿ ಗೊಜ್ಜು

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಕ್ಯಾಪ್ಸಿಕಮ್ ತೊಳೆದು ಬೀಜ ತೆಗೆದು ಹೆಚ್ಚಿಡಿ

ರುಬ್ಬಲು: ಒಂದು ಸಣ್ಣ ಕಪ್ ಕಾಯಿತುರಿ, ಒಂದು ಹಿಡಿ ಹುರಿಗಡಲೆ, 3

ಹಸಿಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ, ಸ್ವಲ್ಪ ಅರಿಶಿನ ಮತ್ತು ಜೀರಿಗೆ, ಹಸಿ ಶುಂಠಿ ಎರಡು ಇಂಚಿನಷ್ಟು.)

ಹುಣಸೇ ರಸ, ಬೆಲ್ಲ ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು ಉಪ್ಪು

ಒಗ್ಗರಣೆಗೆ: ಇಂಗು, ಸಾಸಿವೆ, ಜೀರಿಗೆ, ನೆನದ ಕಡ್ಡೆ ಬೇಳೆ ಸ್ವಲ್ಪ, ಕರಿಬೇವು, ಉದ್ದಕ್ಕೆ ಹೆಚ್ಚಿದ ಎರಡು ಹಸಿಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ) ಎರಡು ಚಮಚ ಕಡ್ಡೆ ಹಿಟ್ಟನ್ನು ನೀರಿನಲ್ಲಿ ಗಂಟಿಲ್ಲದಂತೆ ಕಲಸಿಡಿ. ಎಣ್ಣೆ ಒಂದು ಸೌಟು, ಹೆಚ್ಚಿದ ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು ಸ್ವಲ್ಪ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

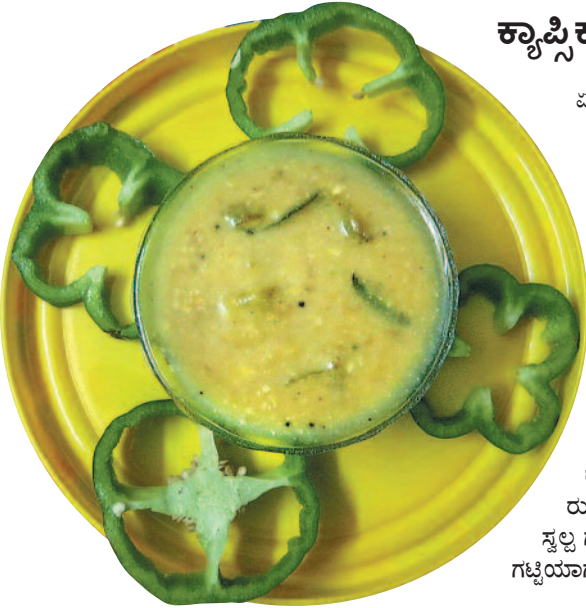
ಬಾಣಲೆಯಲ್ಲಿ ಅಥವಾ ಚಿಕ್ಕ ಕುಕ್ಕರ್ ನಲ್ಲಿ ಎಣ್ಣೆ ಬಿಸಿ ಮಾಡಿ ಒಗ್ಗರಣೆ

ಸಾಮಾನುಗಳನ್ನು ಹಾಕಿ ನಂತರ ಕ್ಯಾಪ್ಸಿಕಮ್ ತುಂಡುಗಳು, ಹೆಚ್ಚಿದ ಹಸಿ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಕರಿಬೇವು ಹಾಕಿ. ಇದನ್ನು ಸಣ್ಣ ಉರಿಯಲ್ಲಿ ಸ್ವಲ್ಪ ಬಾಡಿಸಿ ನಂತರ ಒಂದು ಲೋಟ ನೀರು ಹಾಕಿ

ರುಬ್ಬಿಟ್ಟುಕೊಂಡ ಮಸಾಲೆ ಮತ್ತು ಕಲಸಿದ ಕಡ್ಡೆ ಹಿಟ್ಟಿನ ಮಿಶ್ರಣವನ್ನು ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಬಾಡಿಸಿ.

ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು ಉಪ್ಪು ಬೆಲ್ಲ ಹುಣಸೇರಸ ಸೇರಿಸಿ ಮಂದ ಉರಿಯಲ್ಲಿ ಕಲಸುತ್ತಾ ಕುದಿಸಿ ಬೇಕು.

ಸ್ವಲ್ಪ ಗಟ್ಟಿಯಾದ ನಂತರ ಒಲೆ ಆರಿಸಿ. ಕಡ್ಡೆ ಹಿಟ್ಟು ಹಾಕಿರುವುದರಿಂದ ತಣ್ಣಗಾದ ಮೇಲೆ ಗಟ್ಟಿಯಾಗುತ್ತದೆ. ಆದ್ದರಿಂದ ಸ್ವಲ್ಪ ನೀರಾಗಿ ಗೊಜ್ಜು ಮಾಡಬೇಕು.



KOF
Since 1984

ಸನ
ಗೋಲ್ಡ್



ರಿಫೈನ್ಡ್ ಸೂರ್ಯಕಾಂತಿ ಎಣ್ಣೆ

ಕರ್ನಾಟಕ ಸರ್ಕಾರಿ ಎಣ್ಣೆಉಣ್ಣೆ ಖೇರಿಗಾರರ ವಹಾವಂಥ ಉಯಿಮಿತ, ಖೇರಿಗಾರರು
ಪ್ರಾದೇಶಿಕ ಎಣ್ಣೆಉಣ್ಣೆ ಒಕ್ಕೂಟ ಹಳ್ಳಿ | ರಾಯಚೂರು | ಟ್ರಸ್ಟರ್

Safal



ಕಲಿಸುತ್ತಾ ತೈಲ
ಕಲಿಸುತ್ತಾ ಅರೋಗ್ಯ

Online Orders : www.esafa.co.in
www.kof.co.in