

## ಮೇಕೆ ಕಾಲಿನ ಸೂಪ್

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಮೇಕೆ ಕಾಲು 4/ ಶುಂಠಿಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ ಪೇಸ್ಟ್/ ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು, ಪುದಿನಾ ಸ್ವಲ್ಪ ಹಸಿ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ, ಕಾಳುಮೆಣಸು / ಜೀರಿಗೆ ಪುಡಿ, ಗರಂಮಸಾಲೆ ಸ್ವಲ್ಪ ಈರುಳ್ಳಿ, ಸಣ್ಣ ಈರುಳ್ಳಿ/ ಟೊಮ್ಯಾಟೊ, ಎಣ್ಣೆ, ತುಪ್ಪ ಸಾಸಿವೆ, ಉಪ್ಪು ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಎಣ್ಣೆ ಮತ್ತು ತುಪ್ಪವನ್ನು ಸಮ ಪ್ರಮಾಣದಲ್ಲಿ ಹಾಕಿ ಕಾದ ನಂತರ ಸಾಸಿವೆ ಸಿಡಿಸಿ, ಮೇಕೆಕಾಲು ಮತ್ತು ಉಪ್ಪು ಹಾಕಿ ಫೈ ಮಾಡಿ. ನಂತರ ಶುಂಠಿಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ ಪೇಸ್ಟ್, ಕತ್ತರಿಸಿದ ಈರುಳ್ಳಿ, ಸಣ್ಣ ಈರುಳ್ಳಿ, ಹಸಿಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ, ಟೊಮ್ಯಾಟೊ, ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು, ಪುದಿನಾ, ಮೆಣಸು ಹಾಕಿ ಫೈ ಮಾಡಿ. ಬಳಿಕ ನೀರು ಸೇರಿಸಿ ವೆಪ್ಪರ್ ಪುಡಿ, ಜೀರಿಗೆ ಪುಡಿ, ಗರಂ ಮಸಾಲೆ ಉದುರಿಸಿ ಕುಕ್ಕರ್ ಮುಚ್ಚಳ ಮುಚ್ಚಿ ಬೇಯಿಸಿ. ಈ ಸೂಪ್ ಕುಡಿಯಲು ಬಹಳ ರುಚಿಯಾಗಿರುತ್ತದೆ.



## ಚಿಕನ್ ಲಾಲಿಪಾಪ್

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಚಿಕನ್ ಲಾಲಿಪಾಪ್ ಎಂಟು ತುಂಡು  
ಕಡಲೆ ಹಿಟ್ಟು ಎರಡು ಚಮಚ/ ಕಾರದಪುಡಿ ಒಂದು ಚಮಚ  
ಮೈದಾ ಹಿಟ್ಟು ಒಂದು ಚಮಚ  
ಕಾರ್ನಫ್ಲೋರ್ ಒಂದು ಚಮಚ  
ಶುಂಠಿ ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ ಪೇಸ್ಟ್ ಅರ್ಧ ಚಮಚ  
ಮೊಟ್ಟೆ ಒಂದು/ ಉಪ್ಪು ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು  
ಎಣ್ಣೆ, ನಿಂಬೆಹಣ್ಣು  
ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಚೆನ್ನಾಗಿ ತೊಳೆದ ಲಾಲಿಪಾಪ್ ಗೆ ಕಡಲೆ ಹಿಟ್ಟು, ಮೈದಾ ಹಿಟ್ಟು, ಕಾರದಪುಡಿ, ಕಾರ್ನಫ್ಲೋರ್, ಶುಂಠಿ ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ ಪೇಸ್ಟ್, ಗರಂ ಮಸಾಲೆ, ನಿಂಬೆರಸ, ಮೊಟ್ಟೆ, ಬೇಕೆಂದರೆ ಕೇಸರಿ ಬಣ್ಣ ಉಪ್ಪನ್ನು ಹಾಕಿ ಕಲಿಸಿ ಅರ್ಧ ಗಂಟೆ ಫ್ರಿಜ್‌ನಲ್ಲಿಡಿ. ಕಾದ ಎಣ್ಣೆಗೆ ಲಾಲಿಪಾಪ್‌ಗಳನ್ನು ಹಾಕಿ ಹದ ಉರಿಯಲ್ಲಿ ಕರಿಯಿರಿ, ನಂತರ ಪ್ಲೇಟ್‌ಗೆ ಈರುಳ್ಳಿ ಕತ್ತರಿಸಿಟ್ಟು ನಿಂಬೆ ರಸ ಹಾಕಿ ತಿನ್ನಲು ಕೊಡಿ.

## ಚಿಕನ್ ಪಕೋಡ

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಚಿಕನ್ ಕಾಲು ಕೆ.ಜಿ (ಬೋನ್‌ಲೆಸ್)/ ಈರುಳ್ಳಿ ಎರಡು, ಕಡಲೆ ಹಿಟ್ಟು 8 ಚಮಚ  
ಮೈದಾ ಹಿಟ್ಟು, ಕಾರ್ನಫ್ಲೋರ್ ಎರಡೆರಡು ಚಮಚ  
ಶುಂಠಿ ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ ಪೇಸ್ಟ್ ಒಂದು ಚಮಚ/ ಕಾರದಪುಡಿ ಎರಡು ಚಮಚ  
ಮೊಟ್ಟೆ ಒಂದು, ಕರಿಬೇವು, ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು  
ಅರಿಶಿನ ಪುಡಿ, ಉಪ್ಪು ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು/ ಕರಿಯಲು ಎಣ್ಣೆ.  
ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಸಣ್ಣಗೆ ಕತ್ತರಿಸಿಟ್ಟುಕೊಂಡಿರುವ ಬೋನ್‌ಲೆಸ್ ಚಿಕನ್‌ಗೆ, ಕತ್ತರಿಸಿದ ಈರುಳ್ಳಿ, ಕರಿಬೇವು, ಕೊತ್ತಂಬರಿ, ಕಡಲೆಹಿಟ್ಟು, ಮೈದಾಹಿಟ್ಟು, ಕಾರ್ನಫ್ಲೋರ್, ಖಾರದಪುಡಿ, ಅರಿಶಿನಪುಡಿ, ಶುಂಠಿಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ ಪೇಸ್ಟ್, ಮೊಟ್ಟೆ, ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು ಉಪ್ಪನ್ನು ಹಾಕಿ ನೀರು ಹಾಕದೆ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಕಲಿಸಿ. ಬಳಿಕ ಕಾದ ಎಣ್ಣೆಗೆ ಹಾಕಿ ಸಣ್ಣ ಉರಿಯಲ್ಲಿ ಕರಿದು ತೆಗೆಯಿರಿ.

