

ಕೆಂಪಕ್ಕೆ ಹಿಟ್ಟಿನ ಸಂಡಿಗೆ

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಕೆಂಪಕ್ಕೆ ಹಿಟ್ಟು ಒಂದು ಕಪ್

ಸಣ್ಣಗೆ ಹೆಚ್ಚಿದ ಈರುಳ್ಳಿ ಒಂದೂವರೆ ಕಪ್

ಹಸಿಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ 3

ಜೀರಿಗೆ ಒಂದು ಚಮಚ

ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು ಉಪ್ಪು

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಬಿಸಿನೀರಿನಲ್ಲಿ ಮೇಲೆ ಹೇಳಿದ ಎಲ್ಲ ಪದಾರ್ಥಗಳನ್ನೂ ಹಾಕಿ ರೊಟ್ಟಿಹಿಟ್ಟಿನ ಹದಕ್ಕೆ ಕಲಸಿ. ಸಣ್ಣ ಸಣ್ಣ ಬಿಲ್ಲೆಗಳ ಆಕಾರದಲ್ಲಿ ಪ್ಲಾಸ್ಟಿಕ್ ಶೀಟ್ ಮೇಲೆ ತಟ್ಟೆ ಬಿಸಿಲಲ್ಲಿ ಒಣಗಿಸಿ.



ಸಣ್ಣಸಬ್ಬಕ್ಕೆ ಖಾರದ ಸಂಡಿಗೆ

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಸಣ್ಣ ಸಬ್ಬಕ್ಕೆ ಒಂದು ಕಪ್

ಅಚ್ಚ ಕಾರದಪುಡಿ ಒಂದು ಚಮಚ

ಜೀರಿಗೆ ಒಂದು ಚಮಚ

ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು ಉಪ್ಪು

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಸಣ್ಣ ಸಬ್ಬಕ್ಕಿಯನ್ನು ಚೆನ್ನಾಗಿ ತೊಳೆದು ಎರಡು ಕಪ್ ನೀರು ಹಾಕಿ ಮೂರು ಗಂಟೆಗಳ ಕಾಲ ನೆನೆಸಿಡಿ. ಕುಕ್ಕರಿನಲ್ಲಿ ಎಂಟು ಕಪ್ ನೀರಿಗೆ ಜೀರಿಗೆ, ಉಪ್ಪು, ಅಚ್ಚ ಮೆಣಸಿನ ಪುಡಿಯೊಂದಿಗೆ ನೆನೆಸಿದ್ದ ಸಣ್ಣ ಸಬ್ಬಕ್ಕಿಯನ್ನು ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಬೆರೆಯುವಂತೆ ಮಿಶ್ರಣ ಮಾಡಿ ಮೂರು ವಿಜಲ್ ಕೂಗಿಸಿ. ಕುಕ್ಕರ್ ತಣಿದ ನಂತರ ಪ್ಲಾಸ್ಟಿಕ್ ಶೀಟ್ ಮೇಲೆ ಸಂಡಿಗೆ ಹುಯ್ದು ಬಿಸಿಲಲ್ಲಿ ಒಣಗಿಸಿ.

ಅವಲಕ್ಕಿ ಸಂಡಿಗೆ

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಮೀಡಿಯಂ ಅವಲಕ್ಕಿ ಒಂದು ಕಪ್

ಹಸಿಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ 5

ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು ಉಪ್ಪು

ಚಿಟಿಕೆ ಇಂಗು

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಅವಲಕ್ಕಿಯನ್ನು ನೀರಿನಲ್ಲಿ ಒಂದೆರಡು ಬಾರಿ ತೊಳೆದುಕೊಳ್ಳಿ. ಇದಕ್ಕೆ ಸಣ್ಣಗೆ ಹೆಚ್ಚಿದ ಹಸಿಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ, ಉಪ್ಪು, ಇಂಗು ಸೇರಿಸಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಕಲಸಿ ಮಿಕ್ಸಿಗೆ ಹಾಕಿ, ಒಂದು ಅಗಲವಾದ ಮೊರದಲ್ಲಿ ಚಿಕ್ಕ ಚಿಕ್ಕ ವಡೆಯಾಕಾರದಲ್ಲಿ ತಟ್ಟೆ, ಬಿಸಿಲಲ್ಲಿ ಒಣಗಿಸಿ.

