

ಆನಿಯನ್ ಸಮೋಸ

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಸಣ್ಣಗೆ ಹೆಚ್ಚಿದ ಈರುಳ್ಳಿ ಒಂದು ಕಪ್

ಪೇಪರ್ ಅವಲಕ್ಕಿ ಕಾಲು ಕಪ್/ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು

ಶುಂಠಿ ಚೂರು/ಗರಂ ಮಸಾಲಾ, ಹಸಿಮೆಣಸು ಎರಡು

ಅಚ್ಚಕಾರದಪುಡಿ, ಉಪ್ಪು, ಎಣ್ಣೆ, ಲಿಂಬು/ಮೈದಾ ಹಿಟ್ಟು ಅರ್ಧಕಪ್

ಗೋಧಿ ಹಿಟ್ಟು ಅರ್ಧಕಪ್

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಒಂದು ಬೌಲಿಗೆ ಮೈದಾ ಹಿಟ್ಟು, ಗೋಧಿ ಹಿಟ್ಟು, ಉಪ್ಪು, ಒಂದು ಚಮಚ ಎಣ್ಣೆ, ನೀರು ಹಾಕಿ ಕಲಸಿ ಹತ್ತು ನಿಮಿಷ ಹಾಗೆಯೇ ಇಡಿ. ಒಂದು ಬೌಲಿಗೆ ಈರುಳ್ಳಿ, ಅವಲಕ್ಕಿ, ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು, ಶುಂಠಿ, ಗರಂ ಮಸಾಲಾ, ಹಸಿಮೆಣಸು, ಅಚ್ಚಕಾರದಪುಡಿ, ಉಪ್ಪು, ಲಿಂಬು ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಕಲಸಿಕೊಳ್ಳಿ. ಹಿಟ್ಟನ್ನು ರೊಟ್ಟಿಯ ಹಾಗೇ ಲಟ್ಟಿಸಿ ತವಾ ಮೇಲೆ ಎರಡು ಮೈಯನ್ನು ಸ್ವಲ್ಪ ಬೇಯಿಸಿ ನಂತರ ಚೌಕಾಕಾರದಲ್ಲಿ ಕಟ್ ಮಾಡಿಕೊಂಡು ತ್ರಿಭುಜದಂತೆ ಮಾಡಿ. ಅದರಲ್ಲಿ ಈರುಳ್ಳಿ ಮಸಾಲಾ ತುಂಬಿ ಮಡಚಿ ಅಂಚಿಗೆ ಮೈದಾ ಪೇಸ್ಟ್ ಸವರಿ ಲಾಕ್ ಮಾಡಿ ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ಕರಿಯಿರಿ.



ಈರುಳ್ಳಿ ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿ

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಸಿಪ್ಪೆ ತೆಗೆದ ಚಿಕ್ಕದಾದ ಈರುಳ್ಳಿ ಅರ್ಧ ಕೆಜಿ

ಅಚ್ಚಕಾರದ ಪುಡಿ ಒಂದು ಕಪ್

ಮೆಂತೆಪುಡಿ ಕಾಲು ಕಪ್

ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ ಒಂದು ಉಂಡೆ

ಎಣ್ಣೆ ಅರ್ಧಕಪ್, ಸಾಸಿವೆ, ಇಂಗು, ಹಸಿಮೆಣಸು 4

ಲಿಂಬುರಸ ಒಂದುಕಪ್, ಉಪ್ಪು,

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಒಂದು ಪ್ಯಾನ್‌ಗೆ ಒಂದು ಕಪ್ ಎಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ ಸಾಸಿವೆ, ಹಸಿಮೆಣಸು, ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ, ಈರುಳ್ಳಿ ಹಾಕಿ ಸ್ವಲ್ಪ ಹುರಿದು ನಂತರ ಇಂಗು, ಅಚ್ಚಕಾರದಪುಡಿ, ಮೆಂತೆಪುಡಿ, ಲಿಂಬುರಸ, ಉಪ್ಪು ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಕಲಸಿದರೆ ಈರುಳ್ಳಿಯ ವಿಶೇಷ ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿ ರೆಡಿ.



ಆನಿಯನ್ ರಿಂಗ್ಸ್

ಏನೇನು ಬೇಕು ?

ಗೋಲಾಕಾರದಲ್ಲಿ ಹೆಚ್ಚಿದ ಈರುಳ್ಳಿ ರಿಂಗ್ಸ್ 10-12

ಕಾರ್ನಫ್ಲೋರ್ ಅರ್ಧ ಕಪ್

ಮೈದಾ ಹಿಟ್ಟು ಅರ್ಧಕಪ್

ಅಕ್ಕಿ ಹಿಟ್ಟು ಕಾಲು ಕಪ್

ಅಚ್ಚಕಾರದಪುಡಿ, ಚಾಟ್ ಮಸಾಲಾ, ದನಿಯಾ ಪುಡಿ, ಉಪ್ಪು, ಎಣ್ಣೆ.

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಒಂದು ಬೌಲಿಗೆ ಕಾರ್ನಫ್ಲೋರ್, ಮೈದಾ, ಅಕ್ಕಿ ಹಿಟ್ಟು, ಉಪ್ಪು, ಅಚ್ಚಕಾರದಪುಡಿ, ಚಾಟ್‌ಮಸಾಲಾ, ದನಿಯಾಪುಡಿ ಹಾಕಿ ದೋಸೆ ಹಿಟ್ಟಿನ ಹದದಲ್ಲಿ ಕಲಸಿ ಈರುಳ್ಳಿ ರಿಂಗ್ಸ್ ಅನ್ನು ಅದರಲ್ಲಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಅದ್ದಿ ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ಗರಿ ಗರಿಯಾಗುವವರೆಗೆ ಕರಿಯಿರಿ. ಬಿಸಿಯಾಗಿರುವಾಗಲೇ ಚಹಾದೊಂದಿಗೆ ತಿನ್ನಿ.

