

ಗುಜ್ಜಿ ಕಜಿಪು

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಗುಜ್ಜಿ ಹೋಳಿಗೆ ಉಪ್ಪು ಹಾಕಿ ಮತ್ತೆಗೆ ಬೇಯಿಸಿಕೊಂಡು ಮಣಿಸಿನಕಾಯಿ, ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಬೀಜ, ಜೀರಿಗೆ ಹುರಿದು ಕೊಂಡು ರುಬ್ಬಿ ಅದಕ್ಕೆ ಜೀರಿಗೆ, ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ, ಅರಶಿನ, ತೆಂಗಿನ ತುರಿ ಹಾಕಿ ನುಣ್ಣಗೆ ರುಬ್ಬಿಕೊಂಡು ಬೇಯಿಸಿದ ಹೋಳಿಗೆ ಹಾಕಿ ಉಪ್ಪು ಬೆಚ್ಚಿದರೆ ಹಾಕಿ. ಈರುಳ್ಳಿ ಉದ್ದುದ್ದಕ್ಕೆ ಹೆಚ್ಚಿಸಿಕೊಂಡು ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ಕೆಂಪಾಗೆ ಹುರಿದು ಹಾಕಿ.

ಏನೇನು ಬೇಕು?

- ಬಲಿತ ಗುಜ್ಜಿ ಹೆಚ್ಚಿದ್ದು 1 ಬಟ್ಟಲು
- ತೆಂಗಿನತುರಿ ಒಂದು ಕಪ್
- ಬ್ಯಾಡಗಿ ಮೆಣಸು ನಾಲ್ಕು
- ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಎರಡು ಚಮಚ
- ಜೀರಿಗೆ ಅರ್ಧ ಚಮಚ
- ಜೀರಿಗೆ ಅರ್ಧ ಚಮಚ
- ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ 4 ಎಸಳು
- ಅರಿಶಿನ, ಎಣ್ಣೆ 2 ಚಮಚ
- ಈರುಳ್ಳಿ ಒಂದು



ಗುಜ್ಜಿ ಪಕೋಡ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಹೆಚ್ಚಿದ ಗುಜ್ಜಿಯನ್ನು ಸ್ವಲ್ಪ ಬೇಯಿಸಿದ ಹಿಪುಕಿ ಕೊಂಡು ಅದಕ್ಕೆ ಕಡ್ಲೆಹಿಟ್ಟು, ಉಪ್ಪು, ಕಾರದ ಪುಡಿ, ಸೋಡಾ ಹಾಕಿ ಎರಡು ಚಮಚ ಎಣ್ಣೆ ಕಾಸಿ ಹಾಕಿ ನೀರು ಹಾಕದೆ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಕಲಿಸಿಕೊಳ್ಳಿ. ಕಾದ ಎಣ್ಣೆ ಮಧ್ಯಮ ಉರಿಯಲ್ಲಿ ಇಟ್ಟು ಸ್ವಲ್ಪ ಸ್ವಲ್ಪವೇ ಎಣ್ಣೆಗೆ ಬಿಟ್ಟು ಗರಿಗರಿಯಾಗಿ ಕರಿದು ತೆಗೆಯಿರಿ.

ಏನೇನು ಬೇಕು?

- ಗುಜ್ಜಿ ತೊಳೆ ಹೆಚ್ಚಿದ್ದು ಬಟ್ಟಲು
- ಕಡ್ಲೆ ಹಿಟ್ಟು ಒಂದು ಕಪ್
- ಓಂಕಾಳು ಸ್ವಲ್ಪ
- ಉಪ್ಪು, ಕಾರದ ಪುಡಿ ಅರ್ಧ ಚಮಚ
- ಸೋಡಾಪುಡಿ ಎರಡು ಚಟಿಕೆ
- ಕರಿಯಲು ಎಣ್ಣೆ

ಗುಜ್ಜಿ ಬರ್ಗರ್

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಗುಜ್ಜಿ ಸ್ವಲ್ಪ ಬೇಯಿಸಿ ಪುಡಿ ಮಾಡಿದನ್ನು ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ಬಾಡಿಸಿ ಅದಕ್ಕೆ ಉಪ್ಪು, ಚಕ್ಕೆ ಪುಡಿ, ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ ಪುಡಿ ಮಿಕ್ಸ್ ಚಿಲ್ಲಿ ಫ್ಲೇಕ್ಸ್ ಹಾಕಿ ಜಾಡಿಸಿ ಬರ್ಗರ್ ಬನ್ ಎರಡು ಕಡೆ ರೋಸ್ಟ್ ಮಾಡಿ. ಇದಕ್ಕೆ ಹಲೊಪಿನೊವನ್ನು ಹರಡಿ ಹುರಿದ ಗುಜ್ಜಿ ಇಟ್ಟು, ಈರುಳ್ಳಿ ಉದ್ದುದ್ದಕ್ಕೆ ಕಟ್ ಮಾಡಿ ಉಪ್ಪು ಹಾಕಿ ಹುರಿದು ಹಾಕಿ ಟೊಮ್ಯಾಟೊ ಕಟ್ ಮಾಡಿ ಇಟ್ಟು ಸೌತೆಕಾಯಿ ಗಾಲಿ ಇಡಿ. ಈಗ ಹಲೊಪಿನೊ ತುಂಡು ಇಟ್ಟು ಬರ್ಗರ್ ಬನ್ ಮುಚ್ಚಿ ಟೂತ್ ಪಿಕ್ ಚುಚ್ಚಿ ಅಲಂಕಾರಕ್ಕೆ ಹಲೊಪಿನೊ ತುಂಡು ಇಡಿ.

ಏನೇನು ಬೇಕು?

- ಬರ್ಗರ್ ಬನ್ ನಾಲ್ಕು
- ಗುಜ್ಜಿ ಬೇಯಿಸಿ ಪುಡಿ
- ಮಾಡಿದ್ದು ಒಂದು ಬಟ್ಟಲು
- ಎಣ್ಣೆ ಎರಡು ಚಮಚ
- ಉಪ್ಪು ರುಚಿಗೆ
- ಚಕ್ಕೆಪುಡಿ ಕಾಲು ಚಮಚ
- ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿಪುಡಿ ಕಾಲು ಚಮಚ
- ಚಿಲ್ಲಿ ಫ್ಲೇಕ್ಸ್ ಕಾಲು ಚಮಚ
- ಹಲೊಪಿನೊ ಡಿಪ್ ಸ್ವಲ್ಪ
- ಈರುಳ್ಳಿ ಒಂದು
- ಟೊಮ್ಯಾಟೊ ಒಂದು
- ಸೌತೆಕಾಯಿ ಎಂಟು ಬಿಲ್ಲೆ
- ಎಣ್ಣೆ ಎರಡು ಚಮಚ

