

ಸೂಪರ್ ಸೋರೆಕಾಯಿ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಸೋರೆಕಾಯಿ ತುರಿಗೆ ಉಪ್ಪು, ಅರಿಶಿನ ಹಾಕಿ ಐದು ನಿಮಿಷ ನೆನೆಯಲು ಇಟ್ಟು ನಂತರ ನೀರನ್ನು ಹಿಂಡಿ ತೆಗೆದು ಒಂದು ಪಾತ್ರೆಗೆ ಹಾಕಿಡಿ. ಇದಕ್ಕೆ ರವೆ, ಕಡಲೆ ಹಿಟ್ಟು, ತೆಂಗಿನ ತುರಿ, ಶುಂಠಿ ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ ಪೇಸ್ಟ್, ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಮಿಶ್ರ ಮಾಡಿ ಇಡಿ. ಐದು ನಿಮಿಷ ಬಿಟ್ಟು ಒಂದು ತಟ್ಟೆಗೆ ಎಣ್ಣೆ ಸವರಿ ಅಜವಾನ ಉದುರಿಸಿ ಮಿಶ್ರ ಮಾಡಿದ ಹಿಟ್ಟನ್ನು ಸಮನಾಗಿ ಹರಡಿ ಹಬೆಯಲ್ಲಿ ಹತ್ತು ನಿಮಿಷ ಬೇಯಿಸಿ. ಆದಿ ನಂತರ ಕತ್ತರಿಸಿ ಪ್ಯಾನ್‌ಗೆ ಎರಡು ಚಮಚ ಎಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ ಕತ್ತರಿಸಿದ ತುಂಡುಗಳನ್ನು ಎರಡು ಕಡೆ ಗರಿ ಗರಿಯಾಗುವಂತೆ ಶ್ಯಾಲೋ ಪೈ ಮಾಡಿ.

ಎನೇನು ಬೇಕು?

- ಸೋರೆಕಾಯಿ ತುರಿ ನಾಲ್ಕು ಬಟ್ಟಲು
- ಕಡಲೆ ಹಿಟ್ಟು ನಾಲ್ಕು ಚಮಚ
- ಸಣ್ಣ ರವೆ ಎರಡು ಚಮಚ
- ಶುಂಠಿ ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ ಪೇಸ್ಟ್ ಒಂದು ಚಮಚ
- ಕಾಯಿ ತುರಿ ಎರಡು ಚಮಚ
- ಅಜವಾನ, ಅರಿಶಿನ ಒಂದೊಂದು ಚಮಚ
- ಸೋಡಾ ಪುಡಿ ಅರ್ಧ ಚಮಚ
- ಎಣ್ಣೆ ನಾಲ್ಕು ಚಮಚ, ಉಪ್ಪು



ಸಖತ್ ಸಬ್ಬಕ್ಕಿ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಹಸಿ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ, ಶುಂಠಿ, ಶೇಂಗಾ, ಉಪ್ಪು, ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು ಹಾಕಿ ತರಿದರಿಯಾಗಿ ರುಬ್ಬಿಕೊಂಡು ಎರಡು ಚಮಚ ಚಟ್ನಿಯನ್ನು ತೆಗೆದು ಮೊಸರಿಗೆ ಹಾಕಿ ಸಾಸ್ ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳಿ. ಸಾಬುದಾನಿಯನ್ನು ತರಿದರಿಯಾಗಿ ಪುಡಿ ಮಾಡಿ, ಅದಕ್ಕೆ ಬೇಯಿಸಿ ಪುಡಿ ಮಾಡಿದ ಆಲೂಗೆಡ್ಡೆ, ರುಬ್ಬಿದ ಮಿಶ್ರಣ, ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು, ಚಿಲ್ಲಿ ಫ್ಲೇಕ್ಸ್, ಉಪ್ಪು ಸೇರಿಸಿ ನೀರು ಹಾಕಿ ಗಟ್ಟಿಯಾಗಿ ಕಲಸಿ ಎಣ್ಣೆ ಸವರಿದ ತಟ್ಟೆಗೆ ದಪ್ಪನಾಗಿ ತಟ್ಟಿ ಇಡಿ. ಹತ್ತು ನಿಮಿಷ ಬಿಟ್ಟು ತ್ರಿಕೋನಾಕಾರಕ್ಕೆ ಕತ್ತರಿಸಿ. ಪ್ಯಾನ್ ಒಲೆಯ ಮೇಲೆ ಇಟ್ಟು ಎಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ ಸಣ್ಣ ಉರಿಯಲ್ಲಿ ಗರಿಗರಿಯಾಗುವಂತೆ ಎರಡೂ ಕಡೆ ಕರಿಯಿರಿ.

ಎನೇನು ಬೇಕು?

- ಸಾಬುದಾನಿ ಎರಡು ಬಟ್ಟಲು
- ಆಲೂಗೆಡ್ಡೆ ಮೂರು
- ಹಸಿಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಎಂಟು
- ಹುರಿದ ಶೇಂಗಾ ಅರ್ಧ ಬಟ್ಟಲು
- ಶುಂಠಿ ಒಂದಿಂಚು
- ಚಿಲ್ಲಿ ಫ್ಲೇಕ್ಸ್ ಒಂದು ಚಮಚ
- ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು, ಉಪ್ಪು
- ಎಣ್ಣೆ, ಮೊಸರು ಒಂದು ಬಟ್ಟಲು

ಕ್ರಂಚಿ ಕಾರ್ನ್

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಒಂದು ಪಾತ್ರೆಗೆ ಕಾರ್ನ್, ಪುಡಿ ಮಾಡಿದ ಆಲೂಗೆಡ್ಡೆ, ಈರುಳ್ಳಿ, ಹಸಿಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ, ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು, ಚಿಲ್ಲಿ ಫ್ಲೇಕ್ಸ್, ಗರಂ ಮಸಾಲ ಪುಡಿ, ಎರಡು ಚಮಚ ಬ್ರೆಡ್ ಪುಡಿ, ಉಪ್ಪು ಸೇರಿಸಿ ಕಲಸಿ ಸಣ್ಣ ಸಣ್ಣ ಉಂಡೆಗಳನ್ನು ಮಾಡಿ. ಈ ಉಂಡೆಗಳನ್ನು ಹಗುರವಾಗಿ ಅಮುಕಿ ಬ್ರೆಡ್ ಪುಡಿಯಲ್ಲಿ ಹೊರಳಿಸಿ. ಒಲೆಯ ಮೇಲೆ ಪ್ಯಾನ್ ಇಟ್ಟು ಬೆಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ, ಕರಗಿದ ನಂತರ ಟಿಕ್ಕಿಗಳನ್ನು ಹಾಕಿ ಸಣ್ಣ ಉರಿಯಲ್ಲಿ ಗರಿಗರಿಯಾಗುವಂತೆ ಎರಡೂ ಕಡೆ ಕರಿಯಿರಿ.

ಎನೇನು ಬೇಕು?

- ಸ್ವೀಟ್ ಕಾರ್ನ್ ಎರಡು ಬಟ್ಟಲು
- ಬೇಯಿಸಿದ ಆಲೂಗೆಡ್ಡೆ ಒಂದು
- ಸಣ್ಣಗೆ ಹೆಚ್ಚಿದ ಈರುಳ್ಳಿ ಒಂದು ಬಟ್ಟಲು
- ಸಣ್ಣಗೆ ಹೆಚ್ಚಿದ ಹಸಿಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಎರಡು
- ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು, ಉಪ್ಪು
- ಚಿಲ್ಲಿ ಫ್ಲೇಕ್ಸ್ ಒಂದು ಚಮಚ
- ಗರಂ ಮಸಾಲ ಒಂದು ಚಮಚ
- ಬ್ರೆಡ್ ಪುಡಿ ನಾಲ್ಕು ಚಮಚ
- ಬೆಣ್ಣೆ ನಾಲ್ಕು ಚಮಚ

