

ಮರಗೆಣಸಿನ ಫಿಂಗರ್ ಚಿಪ್ಸ್

ಮಾಡುವುದು ಹೇಗೆ?

ಮರಗೆಣಸಿನ ಸಿಪ್ಪೆ ತೆಗೆದು ತೆಳ್ಳಗೆ ಉದ್ದನೆಯ ತುಂಡುಗಳಾಗಿ ಹೆಚ್ಚಿಕೊಳ್ಳಿ. ಬಾಣಲೆಯಲ್ಲಿ ಸಾಕಷ್ಟು ಎಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ, ಗೆಣಸಿನ ತುಂಡುಗಳನ್ನು ಚೆನ್ನಾಗಿ ಹುರಿದು ತೆಗೆದು ಎಣ್ಣೆ ಹೀರುವ ಪೇಪರ್ ಮೇಲೆ ಹಾಕಿ, ಬಿಡಿಬಿಡಿಯಾದ ಹುರಿದ ಗೆಣಸಿನ ಮೇಲೆ ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಂತೆ ಅಚ್ಚಮೆಣಸಿನ ಪುಡಿ ಮತ್ತು ಉಪ್ಪನ್ನು ಚೆಮುಕಿಸಿ.

ವನೇನು ಬೇಕು?

- ಮರಗೆಣಸು ಒಂದು
- ಅಚ್ಚ ಮೆಣಸಿನಪುಡಿ ಒಂದು ಚಮಚ
- ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು ಉಪ್ಪು



ಮರಗೆಣಸಿನ ಪಲ್ಯ

ಮಾಡುವುದು ಹೇಗೆ?

ಮರಗೆಣಸನ್ನು ಚೆನ್ನಾಗಿ ತೊಳೆದು ಬೇಯಿಸಿ ನೀರನ್ನು ಬಿಸಿದು ತೆಗೆದಿಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಿ. ಬಾಣಲೆಗೆ ಒಗ್ಗರಣೆಗೆ ಎಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ ಸಾಸಿವೆ ಸಿಡಿಸಿ, ಬೇಯಿಸಿದ ಮರಗೆಣಸಿನ ಹೋಳುಗಳು, ಅರಿಸಿನಪುಡಿ, ಇಂಗು, ಕರಿಬೇವು, ಕೊಬ್ಬರಿ ತುರಿ ಹಾಕಿ ಒಂದೆರಡು ನಿಮಿಷ ಹುರಿಯಿರಿ. ರುಚಿಗೆ ಅನುಗುಣವಾಗಿ ಪಲ್ಯದಪುಡಿ/ವಾಂಗೀಬಾತ್ ಪುಡಿ, ಉಪ್ಪು ಉದುರಿಸಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಮಗುಚಿ, ಸಣ್ಣ ಉರಿಯಲ್ಲಿ ಎರಡು ನಿಮಿಷ ಇಟ್ಟು ಮತ್ತೊಮ್ಮೆ ಕೈಯಾಡಿಸಿ.

ವನೇನು ಬೇಕು?

- ಸಣ್ಣಗೆ ಹೆಚ್ಚಿದ ಮರಗೆಣಸು ಕಾಲು ಕಪ್
- ಕೊಬ್ಬರಿ ತುರಿ ಒಂದು ಚಮಚ
- ಕರಿಬೇವು, ಅರಿಸಿನ ಪುಡಿ
- ಪಲ್ಯದ ಪುಡಿ/ವಾಂಗೀಬಾತ್ ಪುಡಿ/ ಚಿಟಿಕೆ ಇಂಗು
- ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು ಉಪ್ಪು

ಮರಗೆಣಸಿನ ವಡೆ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಬೆಂದ ಮರಗೆಣಸಿಗೆ ಕಡಲೆಹಿಟ್ಟು, ಶುಂಠಿ ತುರಿ, ಸಣ್ಣಗೆ ಹೆಚ್ಚಿದ ಹಸಿಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ, ಈರುಳ್ಳಿ, ಅಚ್ಚ ಮೆಣಸಿನಪುಡಿ, ಉಪ್ಪು ಹಾಕಿ ನೀರು ಹಾಕದೆ ಗಟ್ಟಿಯಾಗಿ ಕಲಸಿ. ನಂತರ ಸಣ್ಣ ಸಣ್ಣ ಉಂಡೆಗಳನ್ನಾಗಿ ಮಾಡಿ ವಡೆಯಾಕಾರದಲ್ಲಿ ತಟ್ಟಿ ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ಕರಿಯಿರಿ.

ವನೇನು ಬೇಕು?

- ಬೇಯಿಸಿದ ಮರಗೆಣಸು ಒಂದು
- ಕಡಲೆಹಿಟ್ಟು ಎರಡು ಚಮಚ
- ಸಣ್ಣಗೆ ಹೆಚ್ಚಿದ ಈರುಳ್ಳಿ ಅರ್ಧ ಕಪ್
- ಅಚ್ಚಮೆಣಸಿನಪುಡಿ ಒಂದು ಚಮಚ
- ಹಸಿಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಎರಡು
- ಹಸಿಶುಂಠಿ ತುರಿ ಅರ್ಧ ಚಮಚ
- ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು ಉಪ್ಪು

