

## ಊದಲು ಕಿಚಡಿ

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಊದಲು ಒಂದು ಬಟ್ಟಲು

ಹೆಸರುಬೇಳೆ ಅರ್ಧ ಬಟ್ಟಲು

ಗಜ್ಜರಿ ಮತ್ತು ಬೀನ್ಸ್ ಚೂರುಗಳು ಅರ್ಧರ್ಧ ಬಟ್ಟಲು

ಜೀರಿಗೆ ಅರ್ಧ ಚಮಚ, ತುಪ್ಪ, ಇಂಗು, ಕರಿಬೇವು

ಕಾಳುಮೆಣಸಿನ ಪುಡಿ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಊದಲು ಮತ್ತು ಹೆಸರುಬೇಳೆಗಳನ್ನು ತೊಳೆದು ಕುಕ್ಕರಿನಲ್ಲಿ ಹಾಕಿ ನಾಲ್ಕು ಬಟ್ಟಲು ನೀರು ಸೇರಿಸಿ, ಗಜ್ಜರಿ, ಬೀನ್ಸ್, ಉಪ್ಪು ಮತ್ತು ಮೆಣಸಿನ ಪುಡಿ ಸೇರಿಸಿ ಮೂರು ಸೀಟಿ ಬರುವವರೆಗೆ ಬೇಯಿಸಬೇಕು. ಎರಡು ಚಮಚ ತುಪ್ಪ ಬಿಸಿ ಮಾಡಲು ಇಟ್ಟು ಅದಕ್ಕೆ ಜೀರಿಗೆ, ಗೋಡಂಬಿ, ಕರಿಬೇವು, ಕಾಳುಮೆಣಸಿನ ಪುಡಿ, ಒಣ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ, ಇಂಗು ಹಾಕಿ ಈ ಒಗ್ಗರಣೆಯನ್ನು ಬೇಯಿಸಿದ ಅನ್ನಕ್ಕೆ ಸೇರಿಸಿ ತುಪ್ಪ ಹಾಕಿಕೊಳ್ಳಬೇಕು. ಪಚಡಿ ಮತ್ತು ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿ ಜೊತೆ ಸವಿಯಬಹುದು.



## ಸಜ್ಜೆ ತಾಲಿಪಟ್ಟು

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಸಜ್ಜೆ ಹಿಟ್ಟು ಎರಡು ಬಟ್ಟಲು

ತುರಿದ ಸೋರೆಕಾಯಿ ಒಂದು ಬಟ್ಟಲು

ಹೆಚ್ಚಿದ ಉಳ್ಳಾಗಡ್ಡಿ (ಈರುಳ್ಳಿ) ಒಂದು ಬಟ್ಟಲು

ಕಾಯಿತುರಿ ಅರ್ಧ ಬಟ್ಟಲು

ಹಸಿ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಪೇಸ್ಟ್ ಒಂದು ಚಮಚ

ಜೀರಿಗೆ, ಕರಿಬೇವು, ಕೊತ್ತಂಬರಿ, ಎಳ್ಳು ಎಣ್ಣೆ ಮತ್ತು ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು ಉಪ್ಪು.

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಸಜ್ಜೆ ಹಿಟ್ಟಿಗೆ ತುರಿದ ಸೋರೆಕಾಯಿ, ಹೆಚ್ಚಿದ ಉಳ್ಳಾಗಡ್ಡಿ, ಕೊತ್ತಂಬರಿ, ಕರಿಬೇವು, ಜೀರಿಗೆ, ಕಾಯಿತುರಿ, ಹಸಿ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಪೇಸ್ಟ್ ಮತ್ತು ಉಪ್ಪು ಸೇರಿಸಿ ನೀರು ಹಾಕಿ ನಾದಿ ದುಂಡಿಗೆ ತೆಳ್ಳಗೆ ತಟ್ಟಬೇಕು. ಎಳ್ಳು ಹಚ್ಚಬೇಕು. ಕಾಯ್ತು ಹಂಚಿಗೆ ಎಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ ಎರಡೂ ಬದಿ ಬೇಯಿಸಿ ಬೆಣ್ಣೆ, ಚಟ್ನಿ ಮೊಸರಿನೊಂದಿಗೆ ಸವಿಯಬಹುದು.



## ಕೊರಲೆ ಬಿಸಿಬೇಳೆಭಾತ್

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಕೊರಲೆ ಒಂದು ಬಟ್ಟಲು, ತೊಗರಿಬೇಳೆ ಅರ್ಧ ಬಟ್ಟಲು

ಕ್ಯಾರಟ್ ಮತ್ತು ಬೀನ್ಸ್ ಚೂರುಗಳು ಅರ್ಧರ್ಧ ಬಟ್ಟಲು

ಕತ್ತರಿಸಿದ ಒಂದು ಟೊಮ್ಯಾಟೊ ಮತ್ತು ಒಂದು ಆಲೂಗಡ್ಡೆ

ಹಸಿ ಬಟಾಣಿ ಕಾಲು ಕಪ್, ಜೀರಿಗೆ ಅರ್ಧ ಚಮಚ, ಒಣ

ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ, ತುಪ್ಪ, ಗೋಡಂಬಿ, ಇಂಗು, ಕರಿಬೇವು, ಕಾಳುಮೆಣಸಿನ

ಪುಡಿ ಮತ್ತು ಬಿಸಿಬೇಳೆಭಾತ್ ಮಸಾಲೆ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಕೊರಲೆ ಮತ್ತು ತೊಗರಿಬೇಳೆಗಳನ್ನು ತೊಳೆದು ಎಲ್ಲ ತರಕಾರಿಗಳೊಂದಿಗೆ ಕುಕ್ಕರಿನಲ್ಲಿ ಹಾಕಿ ನಾಲ್ಕು ಬಟ್ಟಲು ನೀರು ಹಾಕಿ, ಉಪ್ಪು ಮತ್ತು ಬಿಸಿಬೇಳೆ ಭಾತ್ ಮಸಾಲೆ ಹಾಕಿ ಮೂರು ಸೀಟಿ ಬರುವವರೆಗೆ ಬೇಯಿಸಬೇಕು. ಎರಡು ಚಮಚ ತುಪ್ಪು ಬಿಸಿ ಮಾಡಲು ಇಟ್ಟು ಅದಕ್ಕೆ ಜೀರಿಗೆ, ಗೋಡಂಬಿ, ಕರಿಬೇವು, ಕಾಳುಮೆಣಸಿನ ಪುಡಿ, ಒಣ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ, ಇಂಗು ಹಾಕಿ ಈ ಒಗ್ಗರಣೆಯನ್ನು ಅನ್ನಕ್ಕೆ ಸೇರಿಸಬೇಕು. ಪಚಡಿ ಮತ್ತು ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿ ಜೊತೆ ಸವಿಯಬಹುದು.

