



## ದಾವತ್ ಬೇಸ್ ಸಿಂಪಲ್ ಬಿರಿಯಾನಿ

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಒಂದು ದೊಡ್ಡ ಬಟ್ಟಲು ಅಕ್ಕಿ / ಈರುಳ್ಳಿ ಮೂರು

ಶುಂಠಿ, ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ ಪೇಸ್ಟ್, ತಲಾ ಒಂದೊಂದು ಚಮಚ/ ಪುದಿನಾ ಒಂದು ಹಿಡಿ

ಹೆಚ್ಚಿದ ಕ್ಯಾರೆಟ್, ಹೂಕೋಸು, ಬಟಾಣಿ ಅರ್ಧ ಅರ್ಧ ಬಟ್ಟಲು

ಆಲೂಗಡ್ಡೆ ಎರಡು/ ಗುಂಡು ಬದನೆ ಎರಡು / ಹಸಿಮೆಣಸು ನಾಕ್ಕೆದು

ತೆಂಗು ಅರ್ಧ ಬಟ್ಟಲು/ ಅಚ್ಚಕಾರದಪುಡಿ ಒಂದು ಚಮಚ

ಕೊತ್ತಂಬರಿ, ಜೀರಾ ಪುಡಿ ಅರ್ಧರ್ಧ ಚಮಚ/ ಗರಂ ಮಸಾಲ 1 ಚಮಚ

ಉಪ್ಪು ರುಚಿಗೆ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಅಕ್ಕಿಯನ್ನು ಅರ್ಧ ಗಂಟೆ ನೆನೆಸಿಡಿ, ಕುಕ್ಕರಿಗೆ ಒಂದು ಸೌಟು ಎಣ್ಣೆ ಒಂದು ಸೌಟು

ತುಪ್ಪು ಹಾಕಿ ಕಾಯಿಸಿ ಈರುಳ್ಳಿಯನ್ನು ಪೇಸ್ಟ್ ಮಾಡಿ ಹಾಕಿ. ಶುಂಠಿ ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ ಪೇಸ್ಟ್

ಸೇರಿಸಿ ಬಾಡಿಸಿ. ದಪ್ಪಗೆ ಹಚ್ಚಿದ ಬದನೆ ಮತ್ತು ತರಕಾರಿಗಳನ್ನು ಹಾಕಿ ಬಾಡಿಸಿ ತೆಂಗು

ಹಸಿಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ರುಬ್ಬಿ ಹಾಕಿ. ಅಕ್ಕಿ ಸೇರಿಸಿ ಹುರಿದು ಪುದಿನ ಜೀರಾಪುಡಿ, ಗರಂ ಮಸಾಲ

ಅಚ್ಚಕಾರ, ಅರ್ಧ ಚಮಚ ಪೆಪ್ಪರ್ ಪುಡಿ ಉಪ್ಪು ಮತ್ತು ಅಕ್ಕಿಯ ಎರಡರಷ್ಟು ನೀರು ಹಾಕಿ ಎರಡು

ಕೂಗು ಕೂಗಿಸಿ. ಮೂರು ನಾಲ್ಕು ನಿಮಿಷ ಬಿಟ್ಟು ತೆಗೆದು ಸ್ವಲ್ಪ ಪುದಿನಾ, ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಒಂದೆರಡು ಚಮಚ

ತುಪ್ಪು ಸೇರಿಸಿ ಬಿಸಿಬಿಸಿಯಾಗಿ ಸವಿದು ನೋಡಿ..

## ವೆಜ್ ಕೊಲ್ಲಾಪುರಿ

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಸಣ್ಣಗೆ ಹೆಚ್ಚಿದ ಕ್ಯಾರೆಟ್/ ಈರುಳ್ಳಿ, ಬಟಾಣಿ, ಎಲೆಕೋಸು,

ಆಲೂಗಡ್ಡೆ, ಕ್ಯಾಪ್ಸಿಕಂ, ಹುರಳಿಕಾಯಿ, ಬೇಬಿಕಾರ್ನ್ ಮುಂತಾದ

ತರಕಾರಿಗಳು ಅರ್ಧರ್ಧ ಬಟ್ಟಲು./ ರುಬ್ಬಲು ಧನಿಯಾ ಪುಡಿ ಒಂದು

ಚಮಚ, ಶುಂಠಿ, ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ ಸ್ವಲ್ಪ, ಜೀರಿಗೆ ಅರ್ಧ ಚಮಚ / ಈರುಳ್ಳಿ ಒಂದು

ಟೊಮ್ಯಾಟೊ ಎರಡು/ ಗರಂಮಸಾಲ, ಚಕ್ಕೆ ಲವಂಗ ಏಲಕ್ಕಿ,

ತೆಂಗಿನತುರಿ ಅರ್ಧ ಬಟ್ಟಲು / ಹಸಿಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ 5-6/ ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು,

ಪುದಿನಾ.

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಬಾಣಲಿಗೆ ಎರಡು ಚಮಚ ಎಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ ಕಾಯಿಸಿ, ಈರುಳ್ಳಿ ಹಾಕಿ ಬಾಡಿಸಿ ತರಕಾರಿಗಳನ್ನು ಸೇರಿಸಿ ಹಸಿವಾಸನೆ ಹೋಗುವವರೆಗೆ ಬಾಡಿಸಿ. ಒಂದು

ಲೋಟ ನೀರು ಹಾಕಿ ಮುಚ್ಚಿ ಬೇಯಲು ಬಿಡಿ. ನಂತರ ರುಬ್ಬಿದ ಮಿಶ್ರಣ ಸೇರಿಸಿ 5 ನಿಮಿಷ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಕುದಿಸಿ ಉಪ್ಪು ಸೇರಿಸಿ ಮುಚ್ಚಿ ಸಣ್ಣ ಉರಿಯಲ್ಲಿ

ಒಂದು ನಿಮಿಷ ಬಿಟ್ಟು ಇಳಿಸಿ ಹಚ್ಚಿದ ಕೊತ್ತಂಬರಿ, ಪುದಿನಾ ಬೆರೆಸಿ. ಚಪಾತಿ, ರೊಟ್ಟಿ, ಪುಲ್ಕ ಜೊತೆ ರುಚಿ ನೋಡಿ.



## ಮಸಾಲ ಬೆಂಡಿ ತವಾ ಫೈ

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಮಧ್ಯಮ ಗಾತ್ರದ ಏಳಿಂಟು ಬೆಂಡೆಕಾಯಿ/ ಸಣ್ಣಗೆ ಹಚ್ಚಿದ ಈರುಳ್ಳಿ ಅರ್ಧ ಬಟ್ಟಲು

ಕೊತ್ತಂಬರಿಸೊಪ್ಪು ಸ್ವಲ್ಪ/ ಜೀರಾಪುಡಿ/ ಚಾಟ್ ಮಸಾಲ / ಓಂಕಾಳು ಸ್ವಲ್ಪ/ ಅಚ್ಚಕಾರದ

ಪುಡಿ ಸ್ವಲ್ಪ/ ಉಪ್ಪು ರುಚಿಗೆ

ಗರಂ ಮಸಾಲ/ ಹುರಿಗಡಲೆ ಪುಡಿ ನಾಲ್ಕೈದು ಚಮಚ/ ಒಂದು ಚಮಚ ನಿಂಬೆ ರಸ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಬೆಂಡೆಕಾಯಿಗಳನ್ನು ತೊಟ್ಟಿನಿಂದ ಸ್ವಲ್ಪಜಾಗ ಬಿಟ್ಟು ಉದ್ದಕ್ಕೆ ಸೀಳಿ. ಈಗ

ಮಿಕ್ಕಪದಾರ್ಥಗಳನ್ನು ಬೆರೆಸಿ ಸೀಳಿದ ಭಾಗಕ್ಕೆ ತುಂಬಿ. ತವಾಕ್ಕೆ ಎರಡು ಮೂರು

ಚಮಚ ಎಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ, ಬೆಂಡೆಗಳನ್ನಿಟ್ಟು ಸುತ್ತಲೂ ಸ್ವಲ್ಪಸ್ವಲ್ಪ ಎಣ್ಣೆ ಹಾಕುತ್ತಾ,

ಚಮಚದಿಂದ ಸುತ್ತಲೂ ಹೊರಳಿಸುತ್ತಾ ಹೊಂಬಣ್ಣಕ್ಕೆ ಬರುವವರೆಗೂ ಬೇಯಿಸಿ.

ಮಧ್ಯೆ ಕೊಂಚ ಕೊಂಚ ಎಣ್ಣೆ ಹಾಕುತ್ತಿರಿ. ಬಿಸಿ ಬಿಸಿ ಇರುವಾಗ ಟೊಮ್ಯಾಟೊ ಸಾಸ್

ಜೊತೆ ಟೀ, ಕಾಫಿ ಜೊತೆ ಅಥವಾ ಊಟದ ಜೊತೆ ಸವಿಯಿರಿ.

