

## ಮಸಾಲೆ ರೊಟ್ಟಿ

ಏನೇನು ಬೇಕು?  
ಅಕ್ಕಿಹಿಟ್ಟು ಒಂದು ಬಟ್ಟಲು  
ರಾಗಿ ಹಿಟ್ಟು ನಾಲ್ಕು ಚಮಚ,  
ಚಿರೋಟಿ ರವೆ ಒಂದು ಹಿಡಿ  
ಈರುಳ್ಳಿ ಚೂರು ಅರ್ಧ ಬಟ್ಟಲು  
ಹಸಿಮೆಣಸಿನ ಕಾಯಿ ಚೂರು ಎರಡು ಚಮಚ  
ಕೊತ್ತಂಬರಿ, ಪುದಿನ, ಕರಿಬೇವು ಎಲ್ಲಾ ಸೇರಿ ಒಂದು ಹಿಡಿ  
ಕ್ಯಾರೆಟ್ ತುರಿ ಎರಡು ಚಮಚ  
ಕಲ್ಲಂಗಡಿ ಬಿಳಿಯ ತುರಿ ಅರ್ಧ ಬಟ್ಟಲು  
ಕಡಲೆ ಕಾಯಿ ಬೀಜದ ದಪ್ಪ ಪುಡಿ ಒಂದು ಹಿಡಿ  
ತೆಂಗಿನ ತುರಿ ಎರಡು ಚಮಚ  
ಕಡಲೆ ಬೇಳೆ ಎರಡು ಚಮಚ  
ಜೀರಿಗೆ ಒಂದು ಚಮಚ  
ಉಪ್ಪು ರುಚಿಗೆ  
ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ ?



ಒಂದು ಬೌಲ್‌ಗೆ ಎಲ್ಲಾ ಸಾಮಾನು ಹಾಕಿ ಬೆರೆಸಿ. ಕಾಲು ಬಟ್ಟಲು ಬಿಸಿನೀರಿನಲ್ಲಿ ಮಿಶ್ರಣವನ್ನು ರೊಟ್ಟಿ ಹಿಟ್ಟಿನ ಹದಕ್ಕೆ ಕಲಸಿ ಹತ್ತು ನಿಮಿಷ ಮುಚ್ಚಿಡಿ. ತವಾಕ್ಕೆ ಎರಡು ಚಮಚ ಎಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ ಕಿತ್ತಳೆ ಗಾತ್ರದ ಉಂಡೆ ತೆಗೆದುಕೊಂಡು ತೆಳ್ಳಗೆ ತಟ್ಟಿ ಮೇಲೆ ಒಂದು ಚಮಚ ಎಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ ಮುಚ್ಚಿ ಗರಿಗರಿಯಾಗಿ ಬೇಯಿಸಿ. ಚಟ್ನಿ, ತುಪ್ಪ ಬೆಣ್ಣೆ, ಮೊಸರಿನ ಜೊತೆ ತಿಂದರೆ ರುಚಿಯಾಗಿರುತ್ತದೆ.

## ಕಲ್ಲಂಗಡಿ ಸಿಪ್ಪೆ ದಮ್‌ರೂಟ್

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಕಲ್ಲಂಗಡಿ ಹಣ್ಣಿನ ಬಿಳಿಯ ತುರಿ ಒಂದು ಬಟ್ಟಲು  
ಸಕ್ಕರೆ ಒಂದುಕಾಲು ಬಟ್ಟಲು/ ಚಿರೋಟಿ ರವೆ ಎರಡು ಮೂರು ಚಮಚ  
ಕೋವ ಅರ್ಧ ಬಟ್ಟಲು/ ತುಪ್ಪ ಕಾಲು ಬಟ್ಟಲು/ ದ್ರಾಕ್ಷಿ, ಗೋಡಂಬಿ  
ಎರಡೆರಡು ಚಮಚ/ ಏಲಕ್ಕಿಪುಡಿ, ಲವಂಗ ಎಂಟು  
ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಕಲ್ಲಂಗಡಿ ಹಣ್ಣಿನ ಹಸಿರು ಸಿಪ್ಪೆ ತೆಗೆದು ಒಂದು ಬಟ್ಟಲು ಬಿಳಿಯ ತುರಿಯನ್ನು ತೆಗೆದುಕೊಂಡು ರಸವನ್ನು ಹಿಂಡಿಡಿ. ಬಾಣಲೆಗೆ ತುಪ್ಪ ಹಾಕಿ ದ್ರಾಕ್ಷಿ, ಗೋಡಂಬಿ ಲವಂಗ ಹುರಿದು ತೆಗೆದು ರವೆ ಸೇರಿಸಿ ಹುರಿದು ತೆಗೆಯಿರಿ. ಅದೇ ಬಾಣಲೆಗೆ ಮತ್ತಷ್ಟು ತುಪ್ಪ ಹಾಕಿ ತುರಿ ಹಾಕಿ ಫ್ರಮ್ ಅನ್ನುವಂತೆ ಹುರಿದು, ಸಕ್ಕರೆ ಕೋವ, ರವೆ ಹಾಕಿ ಬೆರೆಸಿ ತುಪ್ಪ ಸವರಿದ ಕುಕ್ಕರ್ ಬಟ್ಟಲಿಗೆ ಹಾಕಿ ಮೇಲೆ ಗೋಡಂಬಿ, ದ್ರಾಕ್ಷಿ, ಲವಂಗ, ಏಲಕ್ಕಿ ಉದುರಿಸಿ ನೀರು ಹಾಕದೆ ಕಾಯಿಸಿದ ಕುಕ್ಕರಿನಲ್ಲಿ ಟ್ರು ಮುಚ್ಚಿ ಇಪ್ಪತ್ತು ನಿಮಿಷ ವೇಯ್ ಹಾಕದೇ ಬೇಯಿಸಿ. ಕೇಕ್ ಮಾಡುವ ಟೆನ್ಸಿಗೆ ಹಾಕಿ ಮೈಕ್ರೋ ಓವನ್‌ನಲ್ಲೂ ಮಾಡಬಹುದು.



## ಬೆಂಡೆ ಮತ್ತು ಕಲ್ಲಂಗಡಿಯ ಕರಿ

ಏನೇನು ಬೇಕು?  
ದೊಡ್ಡದಾಗಿ ಹಚ್ಚಿದ ಬೆಂಡೆ ಹೋಳು ಒಂದು ಬಟ್ಟಲು  
ಬಿಳಿಯ ಭಾಗದ ಕಲ್ಲಂಗಡಿ ಹೋಳುಗಳು ಒಂದು ಬಟ್ಟಲು  
ಉದ್ದಕ್ಕೆ ಸೀಳಿದ ಈರುಳ್ಳಿ ಅರ್ಧ ಬಟ್ಟಲು  
ಟೊಮ್ಯಾಟೊ ಒಂದು ಬಟ್ಟಲು ಅಥವಾ ಟೊಮ್ಯಾಟೊ ಪ್ಯೂರಿ  
ಆಲೂಗಡ್ಡೆ ಹೋಳು ಅರ್ಧ ಬಟ್ಟಲು/ಹಸಿಮೆಣಸಿನ ಸೀಳು ನಾಲ್ಕು  
ಶುಂಠಿ, ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿಪೇಸ್ಟ್ ಒಂದೊಂದು ಚಮಚ/ಜೀರಿಗೆ ಅರ್ಧ ಚಮಚ  
ಅಜ್ಜಿಖಾರ ಒಂದು ಚಮಚ/ ಗರಂ ಮಸಾಲ, ಜೀರಿಗೆ ಪುಡಿ, ಕಸೂರಿ  
ಮೇಥಿ ಒಂದೊಂದು ಚಮಚ/ಅರಿಸಿನ ಕಾಲು ಚಮಚ  
ಒಂದೆರಡು ಚಿಟಿಕೆ ಸಕ್ಕರೆ / ಚಾಟ್ ಮಸಾಲಾ ಒಂದು ಚಮಚ  
ಉಪ್ಪು ರುಚಿಗೆ, ಕ್ರೀಮ್ ಮೂರು ಚಮಚ  
ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಬೆಂಡೆಕಾಯಿ ಹೋಳುಗಳನ್ನು ಗರಿಗರಿಯಾಗಿ ಕರಿದಿಡಿ. ಬಾಣಲೆಗೆ ನಾಲ್ಕು ಚಮಚ ಎಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ ಜೀರಿಗೆ ಅರಿಸಿನ, ಮೆಣಸಿನ ಸೀಳುಗಳನ್ನು ಹಾಕಿ, ಈರುಳ್ಳಿ ಸೇರಿಸಿ ಬಾಡಿಸಿ. ಶುಂಠಿ, ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ ಪೇಸ್ಟ್ ಹಾಕಿ ಹುರಿದು ಟೊಮ್ಯಾಟೊ ಸೇರಿಸಿ



ಬಾಡಿಸಿ, ಆಲೂಗಡ್ಡೆ ಹೋಳುಗಳನ್ನು ಹಾಕಿ ಬಾಡಿಸಿ. ಅಜ್ಜಿಕಾರ, ಗರಂ ಮಸಾಲ, ಜೀರಿಗೆಪುಡಿ ಹಾಕಿ ಬೆರೆಸಿ ಎರಡು ಲೋಟ ನೀರು ಹಾಕಿ ಕುದಿಸಿ ಕಲ್ಲಂಗಡಿ ಹೋಳುಗಳನ್ನು ಸೇರಿಸಿ ತಟ್ಟಿ ಮುಚ್ಚಿ ಬೇಯಲು ಬಿಡಿ. ಕೊನೆಯಲ್ಲಿ ಬೆಂಡೆ ಉಪ್ಪು ಸಕ್ಕರೆ ಸೇರಿಸಿ ಕುದಿಸಿ, ಬೆರೆಸಿ ಚಾಟ್ ಮಸಾಲ, ಕಸೂರಿ ಮೇಥಿ, ಕ್ರೀಮ್ ಬೆರೆಸಿ. ಇದು ಅನ್ನ, ಚಪಾತಿ, ರೊಟ್ಟಿಯ ಜೊತೆ ಚೆನ್ನಾಗಿರುತ್ತದೆ.