

ಪಾಲಕ್ ಸೊಪ್ಪಿನ ಅನ್ನ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಬಾಣಲೆಗೆ ತುಪ್ಪ ಹಾಕಿ ಗೋಡಂಬಿ ಹುರಿದು ತೆಗೆದಿಡಿ.

ಜೀರಿಗೆ ಉಪ್ಪು ಹಾಕಿ ರುಬ್ಬಿದ ಪಾಲಕ್ ಸೊಪ್ಪು ಹಾಕಿ ಪರಿಮಳ ಬರುವವರೆಗೆ ಹುರಿಯಿರಿ. ನಂತರ ಅನ್ನ ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಬೆರೆಸಿ ಗೋಡಂಬಿ ಹಾಕಿ ಬೆರೆಸಿ.

ಏನೇನು ಬೇಕು?

- ಪಾಲಕ್ ಸೊಪ್ಪು ಹೆಚ್ಚಿದ್ದು ಎರಡು ಬಟ್ಟಲು
- ಹಸಿ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಎರಡು
- ಜೀರಿಗೆ ಒಂದು ಚಮಚ
- ತುಪ್ಪ ಒಂದು ಚಮಚ
- ಗೋಡಂಬಿ, ಉಪ್ಪು
- ಅನ್ನ ಎರಡು ಬಟ್ಟಲು



ಕ್ಯಾಪ್ಸಿಕಂ, ಬಟಾಣಿ ಚಿತ್ರಾನ್ನ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಬಾಣಲೆಗೆ ಎಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ ಸಾಸಿವೆ, ಕಡಲೆ ಬೇಳೆ, ಉದ್ದಿನ ಬೇಳೆ, ಮೆಣಸಿನ ಕಾಯಿ, ಅರಿಶಿನ ಹಾಕಿ ನಂತರ ಬಟಾಣಿ, ಕ್ಯಾಪ್ಸಿಕಂ ಹಾಕಿ ಹುರಿದು ಉಪ್ಪು ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಬೆರೆಸಿ ಸ್ವಲ್ಪ ಅರಿಶಿನ ಅನ್ನವನ್ನು ಹಾಕಿ ಬೆರೆಸಿ ಕಾಯಿತುರಿ, ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪಿನಿಂದ ಅಲಂಕರಿಸಿ.

ಏನೇನು ಬೇಕು?

- ಅನ್ನ ಎರಡು ಬಟ್ಟಲು
- ಹಸಿ ಬಟಾಣಿ ಒಂದು ಬಟ್ಟಲು
- ಸಣ್ಣಗೆ ಹೆಚ್ಚಿದ ಕ್ಯಾಪ್ಸಿಕಂ ಒಂದು
- ಎಣ್ಣೆ ನಾಲ್ಕು ಚಮಚ
- ಸಾಸಿವೆ ಒಂದು ಚಮಚ
- ಕಡಲೆಬೇಳೆ, ಉದ್ದಿನಬೇಳೆ ತಲಾ ಒಂದು ಚಮಚ
- ಅರಿಶಿನ, ಉಪ್ಪು, ತೆಂಗಿನ ತುರಿ
- ನಿಂಬೆ ರಸ ಎರಡು ಚಮಚ
- ಹಸಿ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಎರಡು

ಟೊಮ್ಯಾಟೊ ರೈಸ್ ಬಾತ್

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಕುಕ್ಕರ್‌ಗೆ ಎರಡು ಚಮಚ ತುಪ್ಪು ಹಾಕಿ ಪಲಾವ್ ಎಲೆ ಹಾಕಿ ಏಲಕ್ಕಿ, ಒಂದು ತುಂಡು ಚಕ್ಕೆ, ಒಂದು ಚಮಚ ಜೀರಿಗೆ, ಶುಂಠಿ ಹಾಕಿ ಹುರಿದುಕೊಳ್ಳಿ. ಒಂದು ಹೆಚ್ಚಿದ ಈರುಳ್ಳಿ ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಹುರಿದು, ಎರಡು ಸಣ್ಣಗೆ ಹೆಚ್ಚಿದ ಟೊಮ್ಯಾಟೊ ಹಾಕಿ ಮತ್ತೆ ಗಾಣುವವರೆಗೆ ಹುರಿಯಿರಿ. ರುಬ್ಬಿದ ಮಸಾಲೆ ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಬೆರೆಸಿ ಬಟಾಣಿ, ದಪ್ಪ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ, ಅರಿಶಿನ, ಗರಂ ಮಸಾಲೆ ಪುಡಿ, ಉಪ್ಪು, ಅಕ್ಕಿ ಮತ್ತು ನೀರು ಹಾಕಿ ಮುಚ್ಚಳ ಮುಚ್ಚಿ ಬೇಯಿಸಿ. ಆದಿ ನಂತರ ತೆಗೆದು ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪಿನಿಂದ ಅಲಂಕರಿಸಿ.

ಏನೇನು ಬೇಕು?

- ಅಕ್ಕಿ ಒಂದು ಬಟ್ಟಲು
- ನೀರು ಎರಡು ಬಟ್ಟಲು
- ಹಸಿ ಬಟಾಣಿ ಮೂರು ಚಮಚ
- ದಪ್ಪ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಹೆಚ್ಚಿದ್ದು ಮೂರು ಚಮಚ
- ತೆಂಗಿನತುರಿ ಎರಡು ಚಮಚ
- ಕೆಂಪು ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ 4
- ಪಲಾವ್ ಎಲೆ ಒಂದು
- ಶುಂಠಿ ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ
- ದನಿಯಾ ಒಂದು ಚಮಚ
- ಗರಂ ಮಸಾಲೆ ಒಂದು ಚಮಚ

