

ರುಚಿಕರ ಕೋಡುಬಳೆ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಕೆಸುವಿನ ಗೆಡ್ಡೆ ಬೇಯಿಸಿ ಸಿವ್ವೆ ಸುಲಿದು ರುಬ್ಬಿ ಪೇಸ್ಟ್ ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳಿ. ಈಗ ಇಲ್ಲಿ ತಿಳಿಸಿದ ಪದಾರ್ಥಗಳ ಜೊತೆ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಹೊಂದುವಂತೆ ನಾದಿ. ಕೋಡು ಬಳೆಯ ಹದಕ್ಕೆ ಕಲಸಿಕೊಳ್ಳಬೇಕು. ಒಂದು ಬಾಣಲೆಯಲ್ಲಿ ಎಣ್ಣೆ ಕಾಯಲು ಇಟ್ಟು ಕೋಡುಬಳೆ ಹೊಸೆದು ಸಣ್ಣ ಉರಿಯಲ್ಲಿ ಗರಿ ಗರಿಯಾಗಿ ಕರಿದರೆ ರುಚಿಯಾದ ಕೆಸುವಿನ ಗೆಡ್ಡೆ ಕೋಡುಬಳೆ ರೆಡಿ.

ಎನೇನು ಬೇಕು?

- ಅಕ್ಕಿಹಿಟ್ಟು ಒಂದೂವರೆ ಬಟ್ಟಲು
- ಚಿರೋಟಿ ರವೆ ನಾಲ್ಕು ಚಮಚ
- ರುಬ್ಬಿದ ಕೆಸುವಿನ ಪೇಸ್ಟ್ ಒಂದು ಬಟ್ಟಲು
- ಅಜವಾನ ಅರ್ಧ ಚಮಚ
- ಇಂಗು ಚಿಟಿಕೆ
- ಅಜ್ಜಿಖಾರದ ಪುಡಿ ಮೂರು ಚಮಚ
- ಉಪ್ಪು ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು
- ಸಣ್ಣಗೆ ಹೆಚ್ಚಿದ ಕರಿಬೇವು ಮೂರು ಚಮಚ
- ಬಿಸಿ ಎಣ್ಣೆ ನಾಲ್ಕು ಚಮಚ



ಪರೋಟವೂ ಬಲುರುಚಿ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಮೊದಲು ಕೆಸುವಿನ ಗೆಡ್ಡೆ ಪೇಸ್ಟ್‌ಗೆ ಇಲ್ಲಿ ತಿಳಿಸಿದ ಎಲ್ಲಾ ಪದಾರ್ಥಗಳನ್ನು ಸೇರಿಸಿಕೊಂಡು ಚೆನ್ನಾಗಿ ಪರೋಟ ಹದಕ್ಕೆ ಕಲಸಿ ಉಂಡೆ ಮಾಡಿ ಲಟ್ಟಿಸಿಕೊಳ್ಳಿ. ತವಾದ ಮೇಲೆ ಲಟ್ಟಿಸಿದ ಪರೋಟವನ್ನು ಎಣ್ಣೆ ಸವರಿ ಹದವಾದ ಉರಿಯಲ್ಲಿ ಬೇಯಿಸಿ. ರುಚಿಯಾದ ಕೆಸುವಿನ ಗೆಡ್ಡೆ ಪರೋಟವನ್ನು ಟೊಮ್ಯಾಟೊ ಚಟ್ನಿ, ತುಪ್ಪದೊಂದಿಗೆ ಸವಿಯಿರಿ.

ಎನೇನು ಬೇಕು?

- ಗೋಧಿ ಹಿಟ್ಟು ಎರಡು ಲೋಟ
- ಬೇಯಿಸಿದ ಕೆಸುವಿನ ಗೆಡ್ಡೆ ಪೇಸ್ಟ್ ಒಂದು ಕಪ್
- ಕಾರದ ಪುಡಿ ಒಂದು ಚಮಚ
- ಹಸಿಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಹೆಚ್ಚಿದ್ದು ಎರಡು ಚಮಚ
- ಗರಂ ಮಸಾಲ ಪುಡಿ ಒಂದು ಚಮಚ
- ಜೀರಿಗೆ ಪುಡಿ, ದನಿಯಾ ಪುಡಿ ತಲಾ ಒಂದು ಚಮಚ
- ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು ಸ್ವಲ್ಪ
- ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು ಉಪ್ಪು



ಬಾಯಿರುಚಿಗೆ ಖಾರಸೇವು

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಮೊದಲಿಗೆ ಬೇಯಿಸಿದ ಕೆಸುವಿನ ಗೆಡ್ಡೆಯನ್ನು ಪೇಸ್ಟ್ ಮಾಡಿಕೊಂಡು ಇಲ್ಲಿ ಹೇಳಿದ ಎಲ್ಲಾ ಪದಾರ್ಥಗಳನ್ನು ಹಾಕಿ ಬೇಕಿದ್ದರೆ ಸ್ವಲ್ಪ ನೀರು ಸೇರಿಸಿ ಕಲಸಿಕೊಳ್ಳಿ. ಸೇವು ಮಾಡುವ ಅಚ್ಚಿನಲ್ಲಿ ಹಾಕಿ ಒತ್ತಿ ಹದವಾಗಿ ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ಕರಿದು ತೆಗೆಯಿರಿ.

ಎನೇನು ಬೇಕು?

- ಬೇಯಿಸಿ ಸಿವ್ವೆ ತೆಗೆದ ಕೆಸುವಿನ ಗೆಡ್ಡೆ ಪೇಸ್ಟ್ ಒಂದು ಕಪ್
- ಕಡಲೆ ಹಿಟ್ಟು ಒಂದೂವರೆ ಕಪ್
- ಅಕ್ಕಿ ಹಿಟ್ಟು ಅರ್ಧ ಕಪ್
- ಅಜವಾನ ಒಂದು ಚಮಚ
- ಅಜ್ಜಿ ಖಾರದ ಪುಡಿ ಎರಡು ಚಮಚ
- ಬೆಣ್ಣೆ ಒಂದು ಚಮಚ
- ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು ಉಪ್ಪು