

ಆಲೂ ತೊಂಡೆಕಾಯಿ ಬಾಜಿ

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಆಲೂ ಎರಡು/ ತೊಂಡೆಕಾಯಿ ಕಾಲು ಕೆ.ಜಿ.

ಟೊಮ್ಯಾಟೋ ಒಂದು

ಈರುಳ್ಳಿ ಒಂದು, ಚಮಚ ಅಕ್ಕಿ ಹಿಟ್ಟು

ಮೆಣಸಿನ ಪುಡಿ ಒಂದು ಚಮಚ/ರುಚಿಗೆ ಉಪ್ಪು, ಹುಳಿ

ಒಗ್ಗರಣೆಗೆ ಎಣ್ಣೆ ಸ್ವಲ್ಪ, ಸಾಸಿವೆ, ಜೀರಿಗೆ, ತಲಾ ಅರ್ಧ ಚಮಚ, ಮೆಂತಕಾಳು ಕಾಲು ಚಮಚ, ಚಿಟಿಕೆ ಇಂಗು

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಆಲೂವನ್ನು ಬೇಯಿಸಿಕೊಂಡು ಸಿಪ್ಪೆ ತೆಗೆದು ಹೋಳುಗಳನ್ನಾಗಿ ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳಿ. ತೊಂಡೆಕಾಯಿಯನ್ನು ಚಕ್ರದಂತೆ ಹೋಳು ಮಾಡಿಕೊಂಡು, ಒಂದು ಪ್ಯಾನ್‌ಗೆ ಒಗ್ಗರಣೆಯ ಎಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ, ಸಾಸಿವೆ, ಜೀರಿಗೆ, ಮೆಂತ, ಇಂಗು ಹಾಕಿ, ಈರುಳ್ಳಿ, ಟೊಮ್ಯಾಟೋ ಹೋಳುಗಳನ್ನು ಹಾಕಿ ಫ್ರೈ ಮಾಡಿ, ತೊಂಡೆಕಾಯಿ ಸೇರಿಸಿ, ಸರಿಯಾಗಿ ಬೇಯಿಸಿ. ನಂತರ ಅಕ್ಕಿಹಿಟ್ಟು, ಮೆಣಸಿನಪುಡಿ ಸೇರಿಸಿ ತೆಳ್ಳಗೆ ಸಿರಪ್ ತಯಾರಿಸಿಕೊಂಡು ಇದಕ್ಕೆ ಹಾಕಿ, ಆಲೂ, ಉಪ್ಪು, ಹುಳಿ ಬೆರೆಸಿ, ಕುದಿಸಿ ಕೊನೆಗೆ ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು ಹಾಕಿ ಕೆಳಗಿಳಿಸಿ. ಇದನ್ನು ದೋಸೆ, ಚಪಾತಿಯೊಂದಿಗೆ ತಿನ್ನಿ.



ಆಲೂ ಆಂಬೊಡೆ

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಆಲೂ ಎರಡು, ಈರುಳ್ಳಿ ಒಂದು/ ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ ಎಂಟು ಎಸಳು

ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು, ಸ್ವಲ್ಪ/ಜೀರಿಗೆ ಒಂದು ಚಮಚ

ತೆಳು ಅವಲಕ್ಕಿ ಒಂದು ಕಪ್

ಕರಿಬೇವು ಒಂದು ಎಸಳು

ಹಸಿಮೆಣಸು ಎರಡು, ಶುಂಠಿ ಸ್ವಲ್ಪ

ರುಚಿಗೆ ಉಪ್ಪು, ಲಿಂಬು ಅರ್ಧ

ಕರಿಯಲು ಎಣ್ಣೆ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಆಲೂವನ್ನು ಸಿಪ್ಪೆ ತೆಗೆದು ತುರಿದುಕೊಳ್ಳಿ. ನಂತರ ಈರುಳ್ಳಿ, ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ, ಹಸಿಮೆಣಸು, ಜೀರಿಗೆ, ಕರಿಬೇವಿನ ಸೊಪ್ಪನ್ನು ಹಾಕಿ ನೀರು ಹಾಕದೆ ರುಬ್ಬಿಕೊಂಡು, ತೆಳು ಅವಲಕ್ಕಿ, ಹೆಚ್ಚಿದ ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು, ಉಪ್ಪು, ಹುಳಿ ಎಲ್ಲವನ್ನೂ ತುರಿದ ಆಲೂಗೆ ಹಾಕಿ ನೀರು ಸೇರಿಸದೆ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಮಿಕ್ಸ್ ಮಾಡಿ, ಆಂಬೊಡೆಯಂತೆ ತಟ್ಟೆ ಕಾದ ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ಹೊಂಬಣ್ಣ ಬರುವವರೆಗೆ ಕರಿದುಕೊಂಡು, ಬಿಸಿ ಇರುವಾಗಲೇ ಕಾಯಿ ಚಟ್ನಿಯೊಂದಿಗೆ ತಿನ್ನಿ.

ಪಾಲಕ್, ಪುದಿನಾ ಪಲಾವ್

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಅಕ್ಕಿ ಒಂದು ಕಪ್/ ಹೆಚ್ಚಿದ ಪಾಲಕ್ ಸೊಪ್ಪು ಒಂದು ಕಪ್

ಪುದಿನಾ ಸೊಪ್ಪು ಅರ್ಧ ಕಪ್/ ತೆಂಗಿನಕಾಯಿ ತುರಿ ಕಾಲು ಕಪ್

ಈರುಳ್ಳಿ ಒಂದು, ಹಸಿರು ಬಟಾಣಿ ಕಾಲು ಅರ್ಧ ಕಪ್

ಚಕ್ಕೆ ಸ್ವಲ್ಪ, ಲವಂಗ ಎರಡು/ ಪತ್ರ ಸ್ವಲ್ಪ, ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ ಆರು ಎಸಳು

ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಬೀಜ ಒಂದು ಚಮಚ/ಜೀರಿಗೆ ಅರ್ಧ ಚಮಚ

ಶುಂಠಿ ಸ್ವಲ್ಪ, ಹಸಿಮೆಣಸು ಎರಡು/ ಉಪ್ಪು, ಹುಳಿ ಎಣ್ಣೆ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಹಸಿರು ಬಟಾಣಿ ಕಾಳನ್ನು ಹಿಂದಿನ ದಿನ ರಾತ್ರಿಯೆ ನೆನೆಸಿಕೊಂಡಿರಿ. ಒಂದು ಪ್ಯಾನ್‌ಗೆ ಚಮಚ ಎಣ್ಣೆ ಬಿಟ್ಟು ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಬೀಜ, ಜೀರಿಗೆ, ಹಸಿಮೆಣಸು, ಲವಂಗ, ಚಕ್ಕೆ, ಪತ್ರ, ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ, ಹಾಕಿ ಹುರಿದು ಕಾಯಿ ಸೇರಿಸಿ ಶುಂಠಿಯೊಂದಿಗೆ ಎರಡೂ ಸೊಪ್ಪನ್ನು ಸೇರಿಸಿ ನುಣ್ಣಗೆ ರುಬ್ಬಿಕೊಳ್ಳಿ. ನಂತರ ಕುಕ್ಕರಿಗೆ ಒಗ್ಗರಣೆ ಎಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ ಕಾದ ನಂತರ ನೆನೆಸಿದ ಬಟಾಣಿಕಾಳು, ಹೆಚ್ಚಿದ ಈರುಳ್ಳಿ ಹಾಕಿ ಫ್ರೈ ಮಾಡಿ, ಅಕ್ಕಿ ತೊಳೆದು ಹಾಕಿ ಮತ್ತೊಮ್ಮೆ ಫ್ರೈ ಮಾಡಿ ರುಬ್ಬಿಕೊಂಡ ಪದಾರ್ಥವನ್ನು ಹಾಕಿ ಉಪ್ಪು, ಹುಳಿ ಬೆರೆಸಿ, ಬೇಕಷ್ಟೇ ನೀರು ಹಾಕಿ ಕುಕ್ಕರಿನ ಮುಚ್ಚಳ ಮುಚ್ಚಿ ಮೂರು ಕೂಗು ಕೂಗಿಸಿ ಇಳಿಸಿರಿ.

