

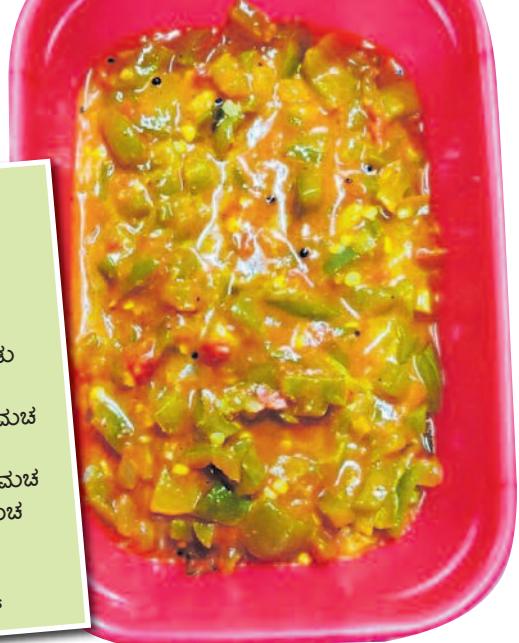
## ಕ್ಯಾಪಿಕಂ ಟೊಮ್ಯಾಟೋ ಗೈರಿ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಒಂದು ಬಾಣಲೆಯಲ್ಲಿ ಎನ್ನೆ ಹಾಕಿ ಹೆಚ್ಚಿಟ್ಟ ಕ್ಯಾಪಿಕಂ ಅನ್ನ ಪ್ರೇ ಮಾಡಿ ತೆಗೆದಿಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಿ. ಈಗ ಅದೇ ಬಾಣಲೆಯಲ್ಲಿ ಎನ್ನೆ ಹಾಕಿ ಸಣ್ಣಗೆ ಹೆಚ್ಚಿದ ಈರುಳ್ಳ ಟೊಮ್ಯಾಟೋ ಶುಂಠಿ ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳ ಪೆಸ್ಸೆ ಹಾಕಿ ಹಸಿ ವಾಸನೆ ಹೊಗುವವರಿಗೆ ಹುರಿಯಿರಿ. ನಂತರ ಇದನ್ನು ನೀರಿನಲ್ಲಿ ನೆನೆಟ್ಟು ಗೋಡಂಬಿ ಜೊತೆಗೆ ಮುಕ್ಕಿಯಲ್ಲಿ ರುಜ್ಬಿಕೊಳ್ಳಿ. ಈಗ ಬಾಣಲೆಯಲ್ಲಿ ಎನ್ನೆ ಹಾಕಿ ಜೀರಿಗೆ ಹಾಕಿ ನಂತರ ರುಜ್ಬಿದ ಮಿಶ್ರಣವನ್ನು ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಕುದಿಸಿ ಇದಕ್ಕೆ ಗರಂ ಮಸಾಲ, ಮಣಿಸಿನ ಪ್ರಡಿ, ಉಪ್ಪು, ಪ್ರೇ ಮಾಡಿದ ಕ್ಯಾಪಿಕಂ ಹಾಕಿ ನಿಂಬೆ ರಸ ಸ್ವಲ್ಪ ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು ಹಾಕಿ ಕುದಿಸಿದರೆ ರುಚಿಕರವಾದ ಕ್ಯಾಪಿಕಂ ಗೈರಿ ರೆಡಿ.

ಎನ್ನೆನು ಬೇಕು?

- ಕ್ಯಾಪಿಕಂ ಎರಡು
- ಟೊಮ್ಯಾಟೋ ಎರಡು
- ಈರುಳ್ಳ ಎರಡು
- ಗೋಡಂಬಿ ಆರು
- ಶುಂಠಿ ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳ ಪೆಸ್ಸೆ ಎರಡು
- ಚಮಚ
- ಮೆಣಸಿನ ಪ್ರಡಿ ಎರಡು ಚಮಚ
- ಜೀರಿಗೆ ಒಂದು ಚಮಚ
- ಗರಂ ಮಸಾಲ ಒಂದು ಚಮಚ
- ಅರಿವಿನ ಪ್ರಡಿ ಅಥವ್ ಚಮಚ
- ನಿಂಬೆ ರಸ ಸ್ವಲ್ಪ
- ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು ಸ್ವಲ್ಪ
- ಉಪ್ಪು, ಎನ್ನೆ ಕಾಲು ಕಪ್ಪೆ



## ಕ್ಯಾಪಿಕಂ ಪುಳಿಯೋಗರೆ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಒಂದು ಬಾಣಲೆಯಲ್ಲಿ ಎನ್ನೆ ಹಾಕಿ ಅದರಲ್ಲಿ ಕ್ಯಾಪಿಕಂ ಹಾಕಿ ಪ್ರೇ ಮಾಡಿ ತೆಗೆದಿಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಿ. ನಂತರ ಅದೇ ಬಾಣಲೆಯಲ್ಲಿ ಎನ್ನೆ ಹಾಕಿ ಅದಕ್ಕೆ ಕಡಲೆಬೀಜ, ಉದ್ದಿನಬೆಳೆ, ಕರಿಬೆವು, ಒಣಮೆಣಸು, ಸಾಸಿವೆ ಹಾಕಿ ಒಗ್ಗರಣಿ ತಯಾರಿಸಿ ಕ್ಯಾಪಿಕಂ ಹಾಕಿ ಪ್ರೇ ಮಾಡಿ ನಂತರ ರುಜ್ಬಿದ ಮಿಶ್ರಣವನ್ನು ಹಾಕಿ ಉಪ್ಪು, ಬೆಳ್ಲ, ಮಣಿಸಿ ರಸ ಸ್ವಲ್ಪ ಹಾಕಿ ಕುದಿಸಿ.

ರಸ ಹಾಕಿ ಕುದಿಸಿ ಅದಕ್ಕೆ

ಪುಳಿಯೋಗರೆ ಪ್ರಡಿ.

ಉಪ್ಪು, ಬೆಳ್ಲ ಹಾಕಿ, ಅನ್ನ

ಹಾಗೂ ಪ್ರೇ ಮಾಡಿದ

ಕ್ಯಾಪಿಕಂ ಹಾಕಿ ಕಲಸಿ.

ಎನ್ನೆನು ಬೇಕು?

- ಪುಳಿಯೋಗರೆ ಪ್ರಡಿ ನಾಲ್ಕು ಚಮಚ
- ಅನ್ನ ಎರಡು ಕಪ್ಪೆ
- ಉಪ್ಪು, ಕ್ಯಾಪಿಕಂ ಎರಡು
- ಒಗ್ಗರಣಿಗೆ: ಎನ್ನೆ ರಚಲೆ ಬೀಜ ಒಂದು ಕಪ್ಪೆ, ಉದ್ದಿನ ಬೆಳೆ, ಕರಿಬೆವು, ಒಣಮೆಣಸು, ಸಾಸಿವೆ

## ಕ್ಯಾಪಿಕಂ ಪೀನಿಟ್‌ ಮಸಾಲ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಒಂದು ಬಾಣಲೆಯಲ್ಲಿ ಕಡಲೆಬೀಜ ಹುರಿದು ಸಿಪ್ಪೆ ತೆಗೆದಿಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಿ. ನಂತರ ಅದೇ ಬಾಣಲೆಯಲ್ಲಿ ಸ್ವಲ್ಪ ಎನ್ನೆ ಹಾಕಿ ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಬೀಜ, ಜೀರಿಗೆ, ಒಣಮೆಣಸು, ಹೊಬ್ಬಿರಿ, ದಾಲ್ನಿಸಿ, ಎಲ್ಲ, ಈರುಳ್ಳ, ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳ ಎಲ್ಲವನ್ನು ಹುರಿಯಿರಿ. ಹುರಿದಿಟ್ಟ ಸಾಮಗ್ರಿಗಳ ಜೊತೆಗೆ ಹುರಿದಿಟ್ಟ ಕಡಲೆ ಬೀಜವನ್ನು ಸೆರಿಸಿ ಸ್ವಲ್ಪ ನೀರು ಹಾಕಿ ಮುಕ್ಕಿಯಲ್ಲಿ ರುಜ್ಬಿಕೊಳ್ಳಿ. ಒಂದು ಬಾಣಲೆಯಲ್ಲಿ ಎನ್ನೆ ಹಾಕಿ ಒಗ್ಗರಣಿ ತಯಾರಿಸಿ ಕ್ಯಾಪಿಕಂ ಹಾಕಿ ಪ್ರೇ ಮಾಡಿ ನಂತರ ರುಜ್ಬಿದ ಮಿಶ್ರಣವನ್ನು ಹಾಕಿ ಉಪ್ಪು, ಬೆಳ್ಲ, ಮಣಿಸಿ ರಸ ಸ್ವಲ್ಪ ಹಾಕಿ ಕುದಿಸಿ.

ಎನ್ನೆನು ಬೇಕು?

- ಕ್ಯಾಪಿಕಂ ಎರಡು
- ಕಡಲೆಬೀಜ ನಾಲ್ಕು ಚಮಚ
- ಹೊಬ್ಬರಿ ತುರಿ ಒಂದು ಚಮಚ
- ಎಲ್ಲ ಒಂದು ಚಮಚ
- ಒಣಮೆಣಸು ಇದು
- ಕರಿಬೆವು ಸ್ವಲ್ಪ, ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಬೀಜ ಒಂದು ಚಮಚ
- ಜೀರಿಗೆ ಒಂದು ಚಮಚ
- ದಾಲ್ನಿಸಿ ಒಂದು ತುಂಡು
- ಈರುಳ್ಳ ಒಂದು, ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳ ಆರು ಎನ್ನೆಲ್ಲ
- ಉಪ್ಪು ರುಚಿಗೆ
- ಹುಣಿಸೆಹಣ್ಣು ಒಂದು ಬೆಳ್ಲ ಉಂಡೆ ಪ್ರಡಿ ಬೆಳ್ಲ ಒಂದು ಚಮಚ ಎನ್ನೆ ಕಾಲು ಕಪ್ಪೆ
- ಒಗ್ಗರಣಿಗೆ ಸಾಸಿವೆ, ಕರಿಬೆವು, ಉದ್ದಿನ ಬೆಳೆ

