

ರವೆ ಕುರ್ಕುರೆ

ಮಾಡುವುದು ಹೇಗೆ?

ಇಲ್ಲಿ ತಿಳಿಸಿದ ಎಲ್ಲ ಪದಾರ್ಥಗಳನ್ನು ಸೇರಿಸಿ ಬಾಣಲೆಗೆ ಹಾಕಿ ಒಲೆಯ ಮೇಲಿಟ್ಟು ಸಣ್ಣ ಉರಿಯಲ್ಲಿ ಬಿಡದಂತೆ ಕೈಯಾಡಿಸಿ. ಹತ್ತು ನಿಮಿಷಕ್ಕೆ ಗಟ್ಟಿಯಾಗುತ್ತದೆ. ನಂತರ ಮುಚ್ಚಳ ಮುಚ್ಚಿ ಹತ್ತು ನಿಮಿಷ ಆರಲು ಬಿಡಿ. ಆಮೇಲೆ ಕೈಗೆ ಎಣ್ಣೆ ಸವರಿಕೊಂಡು ಚೆನ್ನಾಗಿ ನಾದಿ ಪುಟ್ಟ ಪುಟ್ಟ ಉಂಡೆ ಮಾಡಿಕೊಂಡು ಫಿಂಗರ್ ಚಿಪ್ಸ್ ರೀತಿಯಲ್ಲಿ ಹೊಸದು ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ಕರಿಯಿರಿ. ಈಗ ತಯಾರಾದ ಕುರ್ಕುರೆ ಮೇಲೆ ಕಾರದಪುಡಿ, ಪೆರಿ ಪೆರಿ ಮಸಾಲೆ, ಗರಂ ಮಸಾಲೆ, ಸಕ್ಕರೆ ಪುಡಿ, ಚಾಟ್ ಮಸಾಲೆ ಎಲ್ಲವನ್ನೂ ಮಿಕ್ಸ್ ಮಾಡಿ ಉದುರಿಸಿ ತಿನ್ನಲು ಕೊಡಿ.

ಏನೇನು ಬೇಕು?

- ಅಕ್ಕಿಹಿಟ್ಟು ಒಂದು ಬಟ್ಟಲು
- ಕಡಲೆಹಿಟ್ಟು ಕಾಲು ಬಟ್ಟಲು
- ಗೋಧಿಹಿಟ್ಟು ಎರಡು ಚಮಚ
- ಎಣ್ಣೆ ಎರಡು ಚಮಚ
- ಉಪ್ಪು ರುಚಿಗೆ



ತ್ರಿಕೋನ ಕುರ್ಕುರೆ

ಮಾಡುವುದು ಹೇಗೆ?

ಮೈದಾ, ರವೆ, ಉಪ್ಪು, ಅಜವಾನ, ತುಪ್ಪ, ಕಾರದ ಪುಡಿ ಸೇರಿಸಿ ನೀರು ಹಾಕಿ ಕಲಿಸಿ ನೆನೆಯಲು ಇಡಿ. ನಂತರ ಪೂರಿಯಷ್ಟು ಅಗಲವಾಗಿ ತೆಳ್ಳಗೆ ಲಟ್ಟಿಸಿ ತುಪ್ಪ ಸವರಬೇಕು. ಅದರ ಮೇಲೆ ಕಾರ್ನ್ ಫ್ಲೋರ್ ಉದುರಿಸಿ ನಾಲ್ಕು ಪದರ ಅಂದರೆ ತ್ರಿಕೋನಾಕಾರ ಬರುವಂತೆ ಮಾಡಿ ಚಿ ಸ್ವಲ್ಪ ಅದುಮಿ ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ಕರಿಯಿರಿ.

ಏನೇನು ಬೇಕು?

- ಮೈದಾಹಿಟ್ಟು ಒಂದು ಬಟ್ಟಲು
- ರವೆ ಕಾಲು ಬಟ್ಟಲು
- ಕಾರ್ನ್‌ಫ್ಲೋರ್ ಕಾಲು ಬಟ್ಟಲು
- ಅಜವಾನ ಒಂದು ಚಮಚ
- ತುಪ್ಪ ನಾಲ್ಕು ಚಮಚ
- ಇಂಗು, ಕಾರದ ಪುಡಿ
- ಉಪ್ಪು ರುಚಿಗೆ
- ಕರಿಯಲು ಎಣ್ಣೆ



ಫಟಾಫಟ್ ಚಾಟ್

ಮಾಡುವುದು ಹೇಗೆ?

ಒಂದು ತಟ್ಟೆಗೆ ಬಿಸ್ಕೆಟ್‌ಗಳನ್ನು ಜೋಡಿಸಿ ಟೊಮ್ಯಾಟೊ ಸಾಸ್ ಸವರಿ ಗಜ್ಜರಿ ತುರಿ, ಹೆಚ್ಚಿದ ಈರುಳ್ಳಿ, ಟೊಮ್ಯಾಟೊ ಉದುರಿಸಿ. ನಂತರ ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು, ಹಸಿರು ಚಟ್ನಿ ಹಾಗೂ ಸೇವ್‌ನಿಂದ ಅಲಂಕರಿಸಿ.

ಏನೇನು ಬೇಕು?

- ಸಾಲ್ಟ್ ಬಿಸ್ಕೆಟ್ ಆರು
- ಗಜ್ಜರಿ ತುರಿ, ಹೆಚ್ಚಿದ ಈರುಳ್ಳಿ
- ಸಣ್ಣಗೆ ಹೆಚ್ಚಿರುವ ಟೊಮ್ಯಾಟೊ ಎಲ್ಲ ಸೇರಿ ಒಂದು ಬಟ್ಟಲು
- ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು
- ಕಾರ ಸೇವ್
- ಟೊಮ್ಯಾಟೊ ಸಾಸ್, ಹಸಿರು ಚಟ್ನಿ