

## ಕ್ಯಾಬೇಜ್ ರೊಟ್ಟಿ

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಅಕ್ಕಿ ಹಿಟ್ಟು ಒಂದುವರೆ ಕಪ್

ಉಪ್ಪಿಟ್ಟು ರವೆ ಅರ್ಧ ಕಪ್

ಕ್ಯಾಬೇಜ್ ಸಣ್ಣಗೆ ಹೆಚ್ಚಿದ್ದು ಒಂದು ಕಪ್

ಸಣ್ಣಗೆ ಹೆಚ್ಚಿದ ಈರುಳ್ಳಿ ಅರ್ಧ ಕಪ್

ತೆಂಗಿನತುರಿ ಒಂದುವರೆ ಕಪ್

ಜೀರಿಗೆ ಒಂದು ಚಮಚ, ಧನಿಯಾ ಅರ್ಧ ಚಮಚ

ಬ್ಯಾಡಗಿ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಐದರಿಂದ ಆರು

ಹುಣಿಸೇಹಣ್ಣು, ಬೆಲ್ಲ

ಉಪ್ಪು ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ತೆಂಗಿನತುರಿ, ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ, ಹುಣಿಸೇಹಣ್ಣು, ಬೆಲ್ಲ, ಉಪ್ಪು, ಧನಿಯಾ ಮತ್ತು ಜೀರಿಗೆಯನ್ನು ರುಬ್ಬಿಕೊಂಡು ಪಾತ್ರೆಯಲ್ಲಿ ತೆಗೆಯಿರಿ. ಉಳಿದೆಲ್ಲಾ ಸಾಮಗ್ರಿಗಳನ್ನು ಬೆರೆಸಿ ಬಿಸಿ ನೀರು ಹಾಕುತ್ತಾ ತಟ್ಟುವ ಹದಕ್ಕೆ ಹಿಟ್ಟು ಕಲಸಿ. ಅರ್ಧಗಂಟೆ ಬಿಟ್ಟು ತೆಳ್ಳಗೆ ತಟ್ಟಿ ರೊಟ್ಟಿ ತಯಾರಿಸಿ. ತುಪ್ಪು, ಚಟ್ನಿಪುಡಿ ಜೊತೆಗೆ ಬಲುರುಚಿ.



## ಸೌತೆಕಾಯಿ ರವೆ ರೊಟ್ಟಿ

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಉಪ್ಪಿಟ್ಟು ರವೆ ಒಂದು ಕಪ್/ ಸೌತೆಕಾಯಿ ಒಂದು

ಅಕ್ಕಿ ಹಿಟ್ಟು ಒಂದೆರಡು ಚಮಚ

ತೆಂಗಿನತುರಿ ಸ್ವಲ್ಪ

ಹಸಿಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ, ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು

ಕರಿಬೇವು, ಉಪ್ಪು ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು

ಜೀರಿಗೆ ಒಂದು ಚಮಚ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಸೌತೆಕಾಯಿ ಸಿಪ್ಪೆ ಸಮೇತ ತುರಿದುಕೊಳ್ಳಿ. ಪಾತ್ರೆಯಲ್ಲಿ ಇದರೊಟ್ಟಿಗೆ ಮೇಲಿನದೆಲ್ಲ ಪದಾರ್ಥಗಳನ್ನೂ ಸೇರಿಸಿ, ನೀರು ಬೇಕಿದ್ದಲ್ಲಿ ನೋಡಿಕೊಂಡು ಸೇರಿಸಿ ತಟ್ಟುವ ಹದಕ್ಕೆ ಕಲಸಿಕೊಳ್ಳಿ. ಹತ್ತು ನಿಮಿಷದ ನಂತರ ತೆಳ್ಳಗೆ ತಟ್ಟಿ ರೊಟ್ಟಿ ತಯಾರಿಸಿ.



## ಜೋಳದ ಹಿಟ್ಟಿನ ತಾಲಿಪಿಟ್ಟು

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಜೋಳದ ಹಿಟ್ಟು ಒಂದು ಕಪ್/ಅಕ್ಕಿ ಹಿಟ್ಟು ಅರ್ಧ ಕಪ್

ಕಡಲೆಹಿಟ್ಟು ಅರ್ಧ ಕಪ್/ ಈರುಳ್ಳಿ ಒಂದು ಹೆಚ್ಚಿದ್ದು

ಕ್ಯಾರೋಟ್ ತುರಿ ಒಂದು/ ಮೂಲಂಗಿ ತುರಿ ಒಂದು

ಅಜವಾನ ಮತ್ತು ಜೀರಿಗೆ ತಲಾ ಒಂದು ಚಿಕ್ಕ ಚಮಚ

ಮಜ್ಜಿಗೆ ಅಥವಾ ಮೊಸರು ಅರ್ಧ ಕಪ್

ಕೊತ್ತಂಬರಿಸೊಪ್ಪು, ಕರಿಬೇವು, ಹಸಿಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ

ಉಪ್ಪು ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಮೇಲಿನ ಪದಾರ್ಥಗಳೆಲ್ಲವನ್ನೂ ಪಾತ್ರೆಯಲ್ಲಿ ಸೇರಿಸಿ ಕಲಸಿ. ಬೇಕಿದ್ದಲ್ಲಿ ನೀರು ಸೇರಿಸಿ. ಅರ್ಧಕಪ್ ಅನ್ನವನ್ನೂ ಸೇರಿಸಿ ಕಲಸಬಹುದು. ಅರ್ಧ ಗಂಟೆ ಮುಚ್ಚಿಟ್ಟು ನಂತರ ತೆಳ್ಳಗೆ ರೊಟ್ಟಿ ತಟ್ಟಿ ಹೆಂಚಿನ ಮೇಲೆ ಬೇಯಿಸಿ.