

ಟೊಮ್ಯಾಟೊ ಚಿಕನ್ ಗ್ರೇವಿ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಈರುಳ್ಳಿ, ಶುಂಠಿ ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ ಪೇಸ್ಟ್ ರುಬ್ಬಿಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಿ. ದನಿಯಾಪುಡಿ, ಖಾರ ಪುಡಿ, ಪೆಪ್ಪರ್ ಪುಡಿ, ಗರಂ ಮಸಾಲೆಯನ್ನು ಕಂದು ಬಣ್ಣ ಬರುವವರೆಗೂ ಹುರಿದುಕೊಳ್ಳಿ. ಫೈ ಪ್ಯಾನ್‌ಗೆ ಎಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ ಕಾದ ನಂತರ ಸಾಸಿವೆ ಸಿಡಿಸಿ ಹಸಿಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ, ಟೊಮ್ಯಾಟೊ ಹಾಕಿ ರಸ ಬಿಡುವ ತನಕ ಫೈ ಮಾಡಿದ ಮೇಲೆ ಚಿಕನ್, ಉಪ್ಪು, ಅರಿಶಿನ ಪುಡಿ ಹಾಕಿ ಮುಕ್ಕಾಲು ಭಾಗ ಬೇಯುವ ತನಕ ಫೈ ಮಾಡಿ. ರುಬ್ಬಿದ ಮಿಶ್ರಣ ಹಾಕಿ ಹಸಿ ವಾಸನೆ ಹೋಗುವ ತನಕ ಬೇಯಿಸಿದ ನಂತರ ಕರಿಬೇವು, ಕೊತ್ತಂಬರಿ, ಪುದಿನಾ ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಬೇಯಿಸಿ. ಈಗ ಹುರಿದ ಪುಡಿಗಳನ್ನು ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಮಿಕ್ಸ್ ಮಾಡಿ ಮುಚ್ಚಳ ಮುಚ್ಚಿ ಸಣ್ಣ ಉರಿಯಲ್ಲಿ ಬೇಯಿಸಿ.

ಎನೇನು ಬೇಕು?

- ಚಿಕನ್ ಅರ್ಧ ಕೇಜಿ
- ಶುಂಠಿ ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ ಪೇಸ್ಟ್ 1 ಚಮಚ
- ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು ಸ್ವಲ್ಪ
- ಪುದಿನಾ ಸೊಪ್ಪು ಸ್ವಲ್ಪ
- ಕರಿಬೇವು ಒಂದು ಕಡ್ಡಿ
- ಹಸಿಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಐದು
- ದನಿಯಾ ಪುಡಿ ಎರಡು ಚಮಚ
- ಖಾರದಪುಡಿ ಎರಡು ಚಮಚ
- ಗರಂ ಮಸಾಲೆ ಅರ್ಧ ಚಮಚ
- ಅರಿಶಿನ ಪುಡಿ ಸ್ವಲ್ಪ, ಕಾಳುಮೆಣಸು ಪುಡಿ ಅರ್ಧ ಚಮಚ
- ಈರುಳ್ಳಿ ಎರಡು, ಟೊಮ್ಯಾಟೊ ಮೂರು, ಸಾಸಿವೆ, ಎಣ್ಣೆ, ಉಪ್ಪು



ಮೀನಿನ ತವಾ ಫೈ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಚೆನ್ನಾಗಿ ತೊಳೆದ ಮೀನಿಗೆ ಕಡಲೆಹಿಟ್ಟು, ಅಕ್ಕಿಹಿಟ್ಟು, ಖಾರದಪುಡಿ, ಉಪ್ಪನ್ನು ಹಾಕಿ ನೀರನ್ನು ಬೆರೆಸದೆ ಹುಣಸೇಹುಳಿಯಲ್ಲಿ ಕಲಸಿ ಅರ್ಧ ಗಂಟೆ ಫ್ರಿಜ್‌ನಲ್ಲಿಡಿ. ತವಾಗೆ ಎಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ ಕಾದ ನಂತರ ಮೀನನ್ನು ತವಾ ಮೇಲಿಟ್ಟು ಸಣ್ಣ ಉರಿಯಲ್ಲಿ ತಿರುಗಿಸುತ್ತಾ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಬೇಯಿಸಿ.

ಎನೇನು ಬೇಕು?

- ಮೀನು ಅರ್ಧ ಕೇಜಿ
- ಕಡಲೆ ಹಿಟ್ಟು ಮೂರು ಚಮಚ
- ಖಾರ ಪುಡಿ ಎರಡು ಚಮಚ
- ಅಕ್ಕಿಹಿಟ್ಟು ಸ್ವಲ್ಪ, ಹುಣಸೇಹುಳಿ ಸ್ವಲ್ಪ
- ಉಪ್ಪು ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು



ಮಟನ್ ಬಿರಿಯಾನಿ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಮಾಂಸಕ್ಕೆ, ಅರಿಶಿನ ಪುಡಿ, ಖಾರದಪುಡಿ, ನೀರು ಮತ್ತು ಸ್ವಲ್ಪ ಉಪ್ಪನ್ನು ಬೆರೆಸಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಬೇಯಿಸಿಕೊಳ್ಳಿ. ಅಗಲವಾದ ಪಾತ್ರೆಗೆ ಎಣ್ಣೆ ಮತ್ತು ತುಪ್ಪ ಹಾಕಿ ಸಾಸಿವೆ ಸಿಡಿಸಿ ಚಕ್ಕೆ, ಲವಂಗ, ಮೆಣಸು, ಏಲಕ್ಕಿ, ಪತ್ರ, ಪಲಾವ್ ಎಲೆ, ಮರಾಠಿ ಮೊಗ್ಗು, ಹಸಿಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ, ಗೋಡಂಬಿ, ಈರುಳ್ಳಿ ಹಾಕಿ ಕಂದು ಬಣ್ಣ ಬರುವವರೆಗೆ ಫೈ ಮಾಡಿ. ನಂತರ ಬೆಂದ ಮಾಂಸ, ಶುಂಠಿ ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ ಪೇಸ್ಟ್, ಉಪ್ಪು, ಬಿರಿಯಾನಿ ಮಸಾಲೆ, ಖಾರಪುಡಿ, ದನಿಯಾ ಪುಡಿ, ಅರಿಶಿನ ಪುಡಿ, ರುಬ್ಬಿದ ಕೊತ್ತಂಬರಿ, ಪುದಿನಾ, ಮೊಸರು ಹಾಕಿ ಹಸಿ ವಾಸನೆ ಹೋಗುವ ತನಕ ಫೈ ಮಾಡಿ. ಆಮೇಲೆ ಟೊಮ್ಯಾಟೊ ಹಾಕಿ ಸ್ವಲ್ಪ ಫೈ ಮಾಡಿ, ನೀರು ಹಾಕಿ ಅಕ್ಕಿ ಮುಕ್ಕಾಲು ಭಾಗ ಬೆಂದಾಗ ಕತ್ತರಿಸಿದ ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು, ಪುದಿನಾವನ್ನು ಉದುರಿಸಿ ಮುಚ್ಚಳ ಮುಚ್ಚಿ ಬೇಯಲು ಇಡಿ.

ಎನೇನು ಬೇಕು?

- ಮಟನ್ ಅರ್ಧ ಕೇಜಿ
- ಸೋನಾ ಮಸೂರಿ ಅಕ್ಕಿ ಅರ್ಧ ಕೇಜಿ
- ಬಾಸುಮತಿ ಅಕ್ಕಿ ಕಾಲು ಕೇಜಿ
- ಶುಂಠಿ ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ ಪೇಸ್ಟ್ ಎರಡು ಚಮಚ
- ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು, ಪುದಿನಾ ಸೊಪ್ಪು ಸ್ವಲ್ಪ
- ಹಸಿಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಹದಿನೈದು
- ಮೊಸರು ಎರಡು ಚಮಚ
- ಖಾರದಪುಡಿ ಎರಡು ಚಮಚ
- ದನಿಯಾಪುಡಿ ಒಂದು ಚಮಚ
- ಅರಿಶಿನ ಪುಡಿ ಸ್ವಲ್ಪ
- ಬಿರಿಯಾನಿ ಮಸಾಲೆ ಎರಡು ಚಮಚ
- ಪತ್ರ ಎರಡು ಎಸಳು, ಗೋಡಂಬಿ ಹತ್ತು
- ಕಾಳುಮೆಣಸು ಇಪತ್ತು
- ಏಲಕ್ಕಿ ಎರಡು, ಲವಂಗ 5, ಚಕ್ಕೆ 2 ಇಂಚು
- ಪಲಾವ್ ಎಲೆ 2, ಮರಾಠಿ ಮೊಗ್ಗು 2
- ಈರುಳ್ಳಿ ಐದು, ಟೊಮ್ಯಾಟೊ ಮೂರು
- ಎಣ್ಣೆ, ತುಪ್ಪ, ಸಾಸಿವೆ, ಉಪ್ಪು