

ಹೆಸರುಬೇಳೆ ಪಕೋಡ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಹೆಸರುಬೇಳೆಯನ್ನು ಚೆನ್ನಾಗಿ ತೊಳೆದು ಒಂದು ಗಂಟೆ ನೀರಿನಲ್ಲಿ ನೆನೆಸಿದ ನಂತರ ನೀರನ್ನು ಒಸಿದು ಅದಕ್ಕೆ ಹಸಿಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ, ಉಪ್ಪು, ಶುಂಠಿ ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ ಹಾಕಿ ಸ್ವಲ್ಪ ನೀರು ಹಾಕಿ ಮಿಕ್ಸಿಯಲ್ಲಿ ತರಿತರಿಯಾಗಿ ರುಬ್ಬಿಕೊಳ್ಳಿ. ರುಬ್ಬಿದ ಮಿಶ್ರಣಕ್ಕೆ ಸಣ್ಣಗೆ ಹೆಚ್ಚಿದ ಈರುಳ್ಳಿ, ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು, ಕರಿಬೇವು, ಗರಂ ಮಸಾಲ ಹಾಕಿ ಕಲಸಿ ಕಾದ ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ಪಕೋಡ ಕರಿಯಿರಿ.

ಎನೇನು ಬೇಕು?

- ಹೆಸರುಬೇಳೆ ಒಂದು ಕಪ್
- ಹಸಿಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ನಾಲ್ಕು
- ಶುಂಠಿ ಒಂದು ಇಂಚು
- ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ ಆರು ಎಸಳು
- ಈರುಳ್ಳಿ ಒಂದು
- ಉಪ್ಪು, ಗರಂ ಮಸಾಲ ಒಂದು ಚಮಚ
- ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು, ಕರಿಬೇವು
- ಎಣ್ಣೆ ಅರ್ಧ ಲೀಟರ್



ಪಾವ್ ಬಾಜಿ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಆಲೂಗೆಡ್ಡೆ, ಹೂಕೋಸು, ನೆನೆಸಿದ ಬಟಾಣಿಯನ್ನು ಕುಕ್ಕರ್‌ನಲ್ಲಿ ಬೇಯಿಸಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಕಿವುಚಿಕೊಳ್ಳಿ. ಒಂದು ಬಾಣಲೆಯಲ್ಲಿ ಬೆಣ್ಣೆ ಬಿಸಿ ಮಾಡಿ ಅದಕ್ಕೆ ಸಣ್ಣಗೆ ಹೆಚ್ಚಿದ ಈರುಳ್ಳಿ, ಶುಂಠಿ ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ ಪೇಸ್ಟ್ ಹಾಕಿ ಹುರಿಯಿರಿ. ನಂತರ ಹೆಚ್ಚಿದ ಟೊಮ್ಯಾಟೊ ಹಾಕಿ ಫೈ ಮಾಡಿ ಎಲ್ಲ ಮಸಾಲೆ ಪುಡಿಗಳನ್ನು ಹಾಕಿ. ಈ ಮಿಶ್ರಣಕ್ಕೆ ತರಕಾರಿಗಳನ್ನು ಹಾಕಿ ಉಪ್ಪು, ನಿಂಬೆರಸ ಹಾಗೂ ಅಗತ್ಯವಿದ್ದಷ್ಟು ನೀರು ಹಾಕಿ ಕುದಿಸಿ ಮೇಲೆ ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು ಹಾಕಿದರೆ ಪಾವ್ ಬಾಜಿ ಮಸಾಲೆ ಸಿದ್ಧವಾಗುತ್ತದೆ. ಪಾವ್‌ಗೆ ಬೆಣ್ಣೆ ಸವರಿ ಕಾವಲಿಯ ಮೇಲೆ ಸ್ವಲ್ಪ ಬಿಸಿ ಮಾಡಿ ತಯಾರಿಸಿದ ಮಸಾಲೆ ಮತ್ತು ಸಣ್ಣಗೆ ಹೆಚ್ಚಿದ ಈರುಳ್ಳಿ ಜೊತೆ ಸವಿಯಿರಿ.

ಎನೇನು ಬೇಕು?

- ಪಾವ್ (ಬನ್) 6
- ಈರುಳ್ಳಿ ಎರಡು
- ಟೊಮ್ಯಾಟೊ ಎರಡು
- ಶುಂಠಿ- ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ ಪೇಸ್ಟ್ ಒಂದು ಚಮಚ
- ದನಿಯಾ ಪುಡಿ ಒಂದು ಚಮಚ
- ಮೆಣಸಿನ ಪುಡಿ ಒಂದು ಚಮಚ
- ಪಾವ್ ಬಾಜಿ ಮಸಾಲೆ 3 ಚಮಚ
- ಜೀರಾ ಪುಡಿ ಒಂದು ಚಮಚ
- ಆಲೂಗೆಡ್ಡೆ ಎರಡು
- ಹೂಕೋಸು ಅರ್ಧ ಕಪ್
- ಬಟಾಣಿ ಕಾಳು ಅರ್ಧ ಕಪ್
- ಉಪ್ಪು, ನಿಂಬೆರಸ, ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು
- ಬೆಣ್ಣೆ ಅರ್ಧ ಕಪ್



ಸಿಹಿಗಣಿಸಿನ ಚಾಟ್

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಸಿಹಿಗಣಿಸನ್ನು ಉಪ್ಪು ಹಾಕಿ ಕುಕ್ಕರ್‌ನಲ್ಲಿ ಬೇಯಿಸಿಕೊಳ್ಳಿ. ಅದರ ಸಿಪ್ಪೆ ತೆಗೆದು ಚಿಕ್ಕ ಚಿಕ್ಕ ಹೋಳುಗಳಾಗಿ ಮಾಡಿ. ಈಗ ಒಂದು ಮಿಕ್ಸಿ ಜಾರ್‌ನಲ್ಲಿ ಪುದಿನಾ, ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು, ಸ್ವಲ್ಪ ಉಪ್ಪು, ಬೆಲ್ಲ, ಹಸಿಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಹಾಕಿ ರುಬ್ಬಿಕೊಂಡು ಚಿಟ್ಟಿ ತಯಾರಿಸಿಕೊಳ್ಳಿ. ಒಂದು ಪ್ಲೇಟ್‌ನಲ್ಲಿ ಗಣಿಸಿನ ಹೋಳುಗಳನ್ನು ಹಾಕಿ

ಅದರ ಮೇಲೆ ಪುದಿನಾ ಚಿಟ್ಟಿ, ನಿಂಬೆರಸ ಹಾಗೂ ಚಾಟ್ ಮಸಾಲೆ ಹಾಕಿ ಕಲಸಿ. ಇದರ ಮೇಲೆ ದಾಳಿಂಬೆ ಕಾಳು, ಸೇವ್ ಹಾಗೂ ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು ಹಾಕಿ ಅಲಂಕರಿಸಿದರೆ ಸಿಹಿ ಗಣಿಸಿನ ಚಾಟ್ ರೆಡಿ.

ಎನೇನು ಬೇಕು?

- ಸಿಹಿಗಣಿಸು ಎರಡು
- ಹಸಿಮೆಣಸು ನಾಲ್ಕು
- ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು
- ಪುದಿನಾ ಸ್ವಲ್ಪ
- ಬೆಲ್ಲ ಒಂದು ತುಂಡು
- ಉಪ್ಪು, ಚಾಟ್ ಮಸಾಲೆ
- ದಾಳಿಂಬೆ ಕಾಳು ಕಾಲು ಕಪ್
- ಸೇವ್ ಕಾಲು ಕಪ್
- ನಿಂಬೆರಸ ಸ್ವಲ್ಪ