

## ನೆಲಬಸಳ ಪಳದ್ಯ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ತೆಂಗಿನತುರಿ, ಸಾಸಿವೆ, ದನಿಯಾ, ಹಸಿಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ, ಇಂಗು, ನೆನದ ಅಕ್ಕಿಯನ್ನು ನುಣ್ಣಗೆ ರುಬ್ಬಿಕೊಳ್ಳಿ, ಬೇಯಿಸಿದ ಸೊಪ್ಪಿನೊಟ್ಟಿಗೆ ನೀರು, ಉಪ್ಪು, ಅರಿಶಿನ ಸೇರಿಸಿ ಸ್ವಲ್ಪ ಕುದಿಸಿ ಮೊಸರು ಬೆರೆಸಿ ಒಂದೆರಡು ಬಾರಿ ಕೈಯಾಡಿಸಿ ಇಳಿಸಿ. ಒಂದೆರಡು ಚಮಚ ಕೊಬ್ಬರಿ ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ಸಾಸಿವೆ, ಜೀರಿಗೆ, ಮೆಂತೆ, ಇಂಗು, ಕರಿಬೇವು, ಒಣಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಹುರಿದು ಒಗ್ಗರಣೆ ಸೇರಿಸಿ.



- ಏನೇನು ಬೇಕು?
- ಹೆಚ್ಚಿದ ನೆಲಬಸಳ ಸೊಪ್ಪು ಒಂದು ಬಟ್ಟಲು
- ತೆಂಗಿನತುರಿ ಒಂದು ಕಪ್
- ನೆನಿಸಿಟ್ಟ ಅಕ್ಕಿ ಒಂದು ಚಮಚ
- ದನಿಯು ಒಂದು ಚಮಚ
- ಸಾಸಿವೆ ಕಾಲು ಚಮಚ
- ಇಂಗು, ಹಸಿಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ
- ಮೊಸರು ಅಥವಾ ಮಜ್ಜಿಗೆ ಒಂದೂವರೆ ಕಪ್
- ಕೊಬ್ಬರಿ ಎಣ್ಣೆ ಎರಡು ಚಮಚ

## ನೆಲಬಸಳ ಸಾಂಬಾರು

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಒಂದು ಚಮಚ ಕೊಬ್ಬರಿ ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ಮಸಾಲೆ ಪದಾರ್ಥಗಳನ್ನು ಹುರಿದು ತೆಗೆದಿಡಿ. ನಂತರ ಅದೇ ಬಾಣಲಿಯಲ್ಲಿ ಈರುಳ್ಳಿ, ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ, ಕರಿಬೇವು, ಒಣ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಹುರಿಯಿರಿ. ಕೊನೆಗೆ ತೆಂಗಿನತುರಿ ಹಾಕಿ ಇಳಿಸಿ. ಸ್ವಲ್ಪ ಹುಣಿಸೆಹಣ್ಣಿನೊಟ್ಟಿಗೆ ಎಲ್ಲವನ್ನೂ ನುಣ್ಣಗೆ ರುಬ್ಬಿಕೊಳ್ಳಿ. ಈಗ ಹೆಚ್ಚಿದ ಸೊಪ್ಪು, ಈರುಳ್ಳಿ, ಟೊಮ್ಯಾಟೊ, ಅರಿಶಿನ, ಉಪ್ಪು ಹಾಕಿ ಬೇಯಿಸಿಕೊಳ್ಳಿ. ಇದಕ್ಕೆ ರುಬ್ಬಿದ ಮಸಾಲೆ, ನುಣ್ಣಗೆ ಬೇಯಿಸಿದ ಬೇಳೆ, ಬೆಲ್ಲ ನೀರು ಹಾಕಿ ಮೂರ್ನಾಲ್ಕು ನಿಮಿಷ ಕುದಿಸಿ. ಕೊಬ್ಬರಿ ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ಸಾಸಿವೆ, ಜೀರಿಗೆ, ಒಣಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಒಗ್ಗರಣೆ ಹಾಕಿ.

- ಏನೇನು ಬೇಕು?
- ಹೆಚ್ಚಿದ ಗೋಳಿಸೊಪ್ಪು ಮೂರು ಬಟ್ಟಲು
- ತೊಗರಿಬೇಳೆ ಒಂದು ಕಪ್
- ಈರುಳ್ಳಿ ಎರಡು, ಟೊಮ್ಯಾಟೊ ಎರಡು
- ಬೆಲ್ಲ ಸ್ವಲ್ಪ
- ತೆಂಗಿನತುರಿ ಸ್ವಲ್ಪ
- ಹುಣಿಸೆಹಣ್ಣು ಸ್ವಲ್ಪ

ಮಸಾಲೆಗೆ:  
ಉದ್ದಿನಬೇಳೆ 1 ಚಮಚ, ದನಿಯಾ 3 ಚಮಚ, ಜೀರಿಗೆ ಅರ್ಧ ಚಮಚ, ಮೆಂತೆ ಕಾಲು ಚಮಚ, ಇಂಗು, ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ ಎಸಳು 6, ಈರುಳ್ಳಿ 1, ಬ್ಯಾಡಗಿ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಆರೇಳು, ಗಸಗಸೆ ಅರ್ಧ ಚಮಚ, ಕರಿಬೇವು, ತೆಂಗಿನತುರಿ 1 ಕಪ್.



## ಕರಕಿ ಗೊಜ್ಜು

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಹೆಚ್ಚಿದ ಗೋಳಿಸೊಪ್ಪನ್ನು ಹುಣಿಸೆರಸ, ಉಪ್ಪಿನೊಟ್ಟಿಗೆ ಬೇಯಿಸಿಡಿ. ಅರ್ಧದಿಂದ ಮುಕ್ಕಾಲು ಸಣ್ಣ ಚಮಚದಷ್ಟು ಸಾಸಿವೆ, ಒಂದು ಚಮಚ ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಬೀಜ, ಒಣಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ, ಇಂಗನ್ನು ಒಂದು ಚಮಚ ಕೊಬ್ಬರಿ ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ಹುರಿದುಕೊಳ್ಳಿ. ಇದಕ್ಕೆ ತೆಂಗಿನತುರಿ ಸೇರಿಸಿ ರುಬ್ಬಿ.

ಬೇಯಿಸಿಕೊಂಡದ್ದನ್ನು ಮಿಕ್ಸಿಯಲ್ಲಿ ಒಂದೆರಡು ಸಲ ತಿರುಗಿಸಿ, ಎರಡು ನಿಮಿಷ ಕುದಿಸಿ. ಸ್ವಲ್ಪ ಬೆಲ್ಲ ಹಾಕಿ. ಎರಡು ಚಮಚ ಕೊಬ್ಬರಿ ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ಸಾಸಿವೆ ಸಿಡಿಸಿ, ಜಜ್ಜಿದ ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ ಹುರಿದು ಒಗ್ಗರಣೆಯನ್ನು ಹಾಕಿ.

- ಏನೇನು ಬೇಕು?
- ಹೆಚ್ಚಿದ ಗೋಳಿಸೊಪ್ಪು ಎರಡು ಬಟ್ಟಲು
- ತೆಂಗಿನತುರಿ ಒಂದು ಕಪ್
- ಹುಣಿಸೆರಸ ಸ್ವಲ್ಪ
- ಜಜ್ಜಿದ ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ ಎಸಳು ಹನ್ನೆರಡು
- ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಬೀಜ, ಎಣ್ಣೆ, ಒಣಮೆಣಸು
- ಸಾಸಿವೆ, ಬೆಲ್ಲ
- ಉಪ್ಪು

