

ಇದಯಂ ಎಳ್ಳೆಣ್ಣೆ

POTATO CURRY LEAVES FRY

10 ಜನಕ್ಕೆ
ಬಡಿಸಬಹುದು

ತಯಾರಿಕೆ ಸಮಯ
25 ನಿಮಿಷಗಳು

ಅಡುಗೆ ಸಮಯ
25 ನಿಮಿಷಗಳು

ಪದಾರ್ಥಗಳು

- 500 ಗ್ರಾಂ ಆಲೂಗೆಡ್ಡೆ
- 30 ಚಿಕ್ಕ ಈರುಳ್ಳಿಗಳು
- 2 ಇಂಚು ಉದ್ದದಷ್ಟು ತುಂಠಿ
- 10 ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ ಎಸಳುಗಳು
- 1 ಚಮಚ ಮೆಣಸಿನ ಪುಡಿ
- 2 ಚಮಚ ಖಾರದ ಪುಡಿ
- 1 ಚಮಚ ಹರಿಶಿಣ ಪುಡಿ
- 1/2 ಕಪ್ ಕರಿಬೇವಿನ ಎಲೆಗಳು
- 3 ಚಮಚ ದೊಡ್ಡ ಸೋಂಪು ಬೀಜಗಳು
- 2 ಚಮಚ ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಬೀಜಗಳು
- 2 ಚಮಚ ಕಾಶ್ಚೀರಿ ಖಾರದ ಪುಡಿ
- 100 ಎಂಎಲ್ ಇದಯಂ ಎಳ್ಳೆಣ್ಣೆ
- ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು ಉಪ್ಪು



ತಯಾರಿಸುವ ವಿಧಾನ

- ಆಲೂಗೆಡ್ಡೆಯನ್ನು ಚೆನ್ನಾಗಿ ಬೇಯಿಸಿ, ಅದರ ಸಿಪ್ಪೆಯನ್ನು ತೆಗೆದು 1/4 ಇಂಚು ಮಂದದ ದುಂಡನೆಯ ಚೂರುಗಳನ್ನಾಗಿ ಕತ್ತರಿಸಿ. ತುಂಠಿ ಮತ್ತು ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿಯನ್ನು ಹಿಟ್ಟಿನ ಮಿಶ್ರಣದಂತೆ ರುಬ್ಬಿ. 2 ಚಮಚ ಎಳ್ಳೆಣ್ಣೆಯೊಂದಿಗೆ ಬಾಣಲಿಯನ್ನು ಕಾಯಿಸಿರಿ ಹಾಗೂ ದೊಡ್ಡ ಸೋಂಪು ಬೀಜಗಳು, ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಬೀಜಗಳು, ಮೆಣಸು, 1 ಚಮಚ ಖಾರದ ಪುಡಿ, ಹರಿಶಿಣ ಪುಡಿ, ತುಂಠಿ ಮತ್ತು ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿಯ ಮಿಶ್ರಣ ಮತ್ತು ಚಿಕ್ಕ ಈರುಳ್ಳಿಗಳನ್ನು ತಿಳಿ ಕಂದು ಬಣ್ಣ ಬರುವವರೆಗೆ ಕರಿಯಿರಿ.
- ನಂತರ ಅದು ತಣ್ಣಗಾದ ಮೇಲೆ ಅಗತ್ಯವಿದ್ದಷ್ಟು ನೀರು ಹಾಕಿ ಮಿಕ್ಸಿಯಲ್ಲಿ ಮೆದುವಾದ ಹಿಟ್ಟಿನಂತೆ ರುಬ್ಬಿ. ಉಪ್ಪು, ಕಾಶ್ಚೀರಿ ಖಾರದ ಪುಡಿ, ಉಳಿದ ಖಾರದ ಪುಡಿಯನ್ನು ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಕಲಸಿರಿ. ಈ ಮೇಲಿನ ಮಸಾಲೆಯನ್ನು ಆಲೂಗೆಡ್ಡೆ ಚೂರುಗಳ ಮೇಲೆ 30 ನಿಮಿಷಗಳ ಕಾಲ ಊರಿಕೈರಿ.
- 1 ಚಮಚ ಎಳ್ಳೆಣ್ಣೆಯನ್ನು ಚಿಕ್ಕ ಬಾಣಲಿಯಲ್ಲಿ ಹಾಕಿ ಬಿಸಿ ಮಾಡಿ, ಕರಿಬೇವಿನ ಎಲೆಗಳನ್ನು ಕರಿದು ಪಕ್ಕದಲ್ಲಿಡಿ. ಸಾಕಷ್ಟು ಇದಯಂ ಎಳ್ಳೆಣ್ಣೆಯೊಂದಿಗೆ ಮತ್ತೊಂದು ಬಾಣಲಿಯನ್ನು ಕಾಯಿಸಿ ಮತ್ತು ಆಲೂಗೆಡ್ಡೆ ತುಂಡುಗಳನ್ನು ಅವು ಸುವರ್ಣ ಕಂದು ಬಣ್ಣಕ್ಕೆ ತಿರುಗುವವರೆಗೆ ಕರಿಯಿರಿ.
- ಆಲೂಗೆಡ್ಡೆಗಳನ್ನು ಹೊರಕ್ಕೆ ತೆಗೆದು ಬಡಿಸುವ ತಟ್ಟೆಯ ಮೇಲೆ ಹರಡಿರಿ ಮತ್ತು ಕರಿಬೇವಿನ ಎಲೆಗಳನ್ನು ಆಲೂಗೆಡ್ಡೆಯ ಮೇಲೆ ಉದುರಿಸಿ ಬಿಸಿಬಿಸಿಯಾಗಿ ಬಡಿಸಿರಿ.

