

ಈರುಳ್ಳಿ ಹೂವಿನ ರೊಟ್ಟಿ

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಬಾಂಬೆ ರವೆ ಒಂದು ಕಪ್/ ಮೀಡಿಯಂ ರವೆ ಒಂದು ಕಪ್
ಮೈದಾ ಅರ್ಧ ಕಪ್/ ಕ್ಯಾರೆಟ್ ತುರಿ ಅರ್ಧ ಕಪ್
ಹಸಿಮೆಣಸು ಆರು/ ಶುಂಠಿ ತರಿ ನಾಲ್ಕು ಚಮಚ
ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು ಎಂಟು ಚಮಚ/ ಹೆಚ್ಚಿದ ಈರುಳ್ಳಿಹೂವು ಅರ್ಧ ಕಪ್
ಕಾಯಿತುರಿ ಅರ್ಧ ಕಪ್/ ಹೆಚ್ಚಿದ ಕ್ಯಾಪ್ಸಿಕಂ ಆರು ಚಮಚ/ ಉಪ್ಪು ರುಚಿಗೆ.
ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಬಾಂಬೆರವೆ, ಮೀಡಿಯಂ ರವೆ, ಮೈದಾ, ಕಾಯಿತುರಿಗೆ ಉಪ್ಪು ಮತ್ತು
ಬೇಕಷ್ಟು ನೀರು ಸೇರಿಸಿ ಅರ್ಧ ಗಂಟೆ ನೆನಿಸಿಡಿ. ನಂತರ ಇದಕ್ಕೆ ಅರಶಿಣ, ಹೆಚ್ಚಿಟ್ಟ
ಕ್ಯಾಪ್ಸಿಕಂ, ಈರುಳ್ಳಿಹೂವು, ಶುಂಠಿ ತರಿ, ಕ್ಯಾರೆಟ್ ತುರಿ ಮತ್ತು ಹಸಿಮೆಣಸು
ಇವುಗಳನ್ನು ಸೇರಿಸಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಮಿಶ್ರಮಾಡಿ ತವಾದಲ್ಲಿ ರೊಟ್ಟಿ ಮಾಡಿ ಎರಡೂ
ಬದಿ ಕೆಂಪಾಗ ಬೇಯಿಸಿ. ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ ಸೇರಿಸಿದ ಕಾಯಿಚಟ್ನಿ ಜೊತೆ ಸರ್ವ್
ಮಾಡಬಹುದು.



ರಾಯತ

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಈರುಳ್ಳಿ ಹೂವು ಅರ್ಧ ಕಪ್/ ಬೇಯಿಸಿ ಪುಡಿ ಮಾಡಿದ ಆಲೂಗಡ್ಡೆ ಒಂದು
ದಾಳಿಂಬೆ ಅರ್ಧ ಕಪ್/ ಮೊಸರು ಎರಡು ಕಪ್
ಹೆಚ್ಚಿದ ಸೌತೆಕಾಯಿ ಆರು ಚಮಚ/ ಹಸಿಮೆಣಸು ಎರಡು
ಶುಂಠಿ ಅರ್ಧ ಇಂಚು/ ಕಾಯಿತುರಿ ಆರು ಚಮಚ
ಸ್ವೀಟ್‌ಕಾರ್ನ್ ಆರು ಚಮಚ/ ಈರುಳ್ಳಿ ಆರು ಚಮಚ
ಕ್ಯಾಪ್ಸಿಕಂ ಚೂರು ಎಂಟು ಚಮಚ/ ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು ನಾಲ್ಕು ಚಮಚ
ಉಪ್ಪು ರುಚಿಗೆ.
ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ ?

ತೆಂಗಿನತುರಿಗೆ ಒಂದು ಹಸಿಮೆಣಸು ಮತ್ತು ಶುಂಠಿ ಸೇರಿಸಿ ನುಣ್ಣಿಗೆ ರುಬ್ಬಿ
ಮಿಕ್ಸಿಂಗ್‌ಬೌಲ್ ಗೆ ಹಾಕಿ. ಇದಕ್ಕೆ ತುಪ್ಪದಲ್ಲಿ ಬಾಡಿಸಿದ ಸ್ವೀಟ್‌ಕಾರ್ನ್ ಮತ್ತು
ಕ್ಯಾಪ್ಸಿಕಂ ಸೇರಿಸಿ. ನಂತರ, ಮೇಲೆ ತಿಳಿಸಿದ ಎಲ್ಲಾ ಸಾಮಗ್ರಿಗಳನ್ನು ಸೇರಿಸಿ
ಚೆನ್ನಾಗಿ ಮಿಶ್ರ ಮಾಡಿ ಈರುಳ್ಳಿ ಹೂವಿನಿಂದ ಅಲಂಕರಿಸಿ.

ರಿಂಗ್ ಕಟ್ಲೆಟ್

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಹೆಚ್ಚಿದ ಈರುಳ್ಳಿಹೂವು ಮತ್ತು ಈರುಳ್ಳಿ ತಲಾ ಆರು ಚಮಚ
ಮ್ಯಾಶ್ ಮಾಡಿದ ಆಲೂಗಡ್ಡೆ ಒಂದು ಕಪ್/ ಕ್ಯಾಪ್ಸಿಕಂ ಮೂರು
ಕ್ಯಾರೆಟ್ ತುರಿ ಆರು ಚಮಚ/ ಬೇಯಿಸಿದ ಬಟಾಣಿ ಎರಡು ಚಮಚ
ಹಸಿಮೆಣಸು 2/ ಶುಂಠಿ-ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ ಪೇಸ್ಟ್ ಎರಡು ಚಮಚ/ ಗರಂ ಮಸಾಲ 2 ಚಮಚ
ಖಾರಪುಡಿ ಒಂದು ಚಮಚ/ ಸ್ವೀಟ್ ಕಾರ್ನ್ ಎರಡು ಚಮಚ
ಕಾರ್ನ್‌ಫ್ಲೋರ್ ನಾಲ್ಕು ಚಮಚ/ ರಸ್ತೆ ಪುಡಿ ಆರು ಚಮಚ/ ಉಪ್ಪು ರುಚಿಗೆ
ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಕ್ಯಾಪ್ಸಿಕಂ ಅನ್ನು ಅರ್ಧ ಇಂಚು ದಪ್ಪಕ್ಕೆ ರೌಂಡ್ ಆಗಿ ಕಟ್ ಮಾಡಿ ಅದರ
ಒಳಗಿನಂತವನ್ನು ತೆಗೆದು ರಿಂಗ್‌ನಂತೆ ಮಾಡಿಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಿ. ಬಾಣಲೆಗೆ ನಾಲ್ಕು ಚಮಚ ಎಣ್ಣೆ
ಹಾಕಿಕೊಂಡು ಈರುಳ್ಳಿ, ಹಸಿಮೆಣಸು, ಶುಂಠಿ ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ ಪೇಸ್ಟ್, ಈರುಳ್ಳಿಹೂವು,
ಸ್ವೀಟ್‌ಕಾರ್ನ್ ಹಾಕಿ ಬಾಡಿಸಿಕೊಳ್ಳಿ. ನಂತರ, ಅರಶಿಣಪುಡಿ, ಮ್ಯಾಶ್ ಮಾಡಿದ
ಆಲೂಗಡ್ಡೆ, ಬಟಾಣಿ, ಗರಂಮಸಾಲ, ಉಪ್ಪು ಸೇರಿಸಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಮಿಶ್ರ ಮಾಡಿ ಕಟ್ಲೆಟ್ ತರ
ಮಾಡಿ ಮೊದಲೇ ಕತ್ತರಿಸಿಟ್ಟ ಕ್ಯಾಪ್ಸಿಕಂ ರಿಂಗ್‌ನೊಳಗೆ ತುಂಬಿ ಕಾರ್ನ್ ಫ್ಲೋರ್‌ನಲ್ಲಿ
ಮುಳುಗಿಸಿ ರಸ್ತೆ ಪುಡಿಯಲ್ಲಿ ಹೊರಳಿಸಿ ಕಾದ ತವಾದಲ್ಲಿ ಸ್ವಲ್ಪ ಎಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ ಮುಚ್ಚಳ
ಮುಚ್ಚಿ ಎರಡೂ ಬದಿ ಫ್ರೈ ಮಾಡಿ.

