

ಆಲೂಗಡ್ಡೆ ಭುಜಿಯಾ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಆಲೂಗಡ್ಡೆ ಬೇಯಿಸಿ ಸಿಪ್ಪೆ ತೆಗೆದು ಚೆನ್ನಾಗಿ ಕಿವುಚಿ ಇದಕ್ಕೆ ಉಪ್ಪು, ಇಂಗು ಹಾಗೂ ಹೇಳಿರುವ ಎಲ್ಲ ಪುಡಿಗಳನ್ನು ಹಾಕಿ ಕಡಲೆಹಿಟ್ಟು ಹಾಕಿ. ಈ ಮಿಶ್ರಣಕ್ಕೆ ನಾಲ್ಕು ಚಮಚ ಕಾದ ಎಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ ಸ್ವಲ್ಪವೇ ನೀರು ಹಾಕಿ ಕಲಸಿ. ಹಿಟ್ಟನ್ನು ಸೇವ್ ಅಚ್ಚಿನಲ್ಲಿ ಹಾಕಿ ಕಾದ ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ಹೊಂಬಣ್ಣ ಬರುವವರೆಗೆ ಕರಿಯಿರಿ.



ಎನೇನು ಬೇಕು?

- ಕಡಲೆಹಿಟ್ಟು ಎರಡು ಕಪ್
- ಆಲೂಗಡ್ಡೆ ಎರಡು
- ಉಪ್ಪು, ಮೆಣಸಿನ ಪುಡಿ ಒಂದು ಚಮಚ
- ಜೀರಿಗೆ ಪುಡಿ ಒಂದು ಚಮಚ
- ಕಾಳುಮೆಣಸಿನ ಪುಡಿ ಅರ್ಧ ಚಮಚ
- ಚಾಟ್ ಮಸಾಲ ಅರ್ಧ ಚಮಚ
- ಅರಿಶಿನ ಪುಡಿ ಅರ್ಧ ಚಮಚ
- ಗರಂಮಸಾಲ ಅರ್ಧ ಚಮಚ
- ಇಂಗು ಒಂದು ಚಿಟಿಕೆ, ಕರಿಯಲು ಎಣ್ಣೆ

ಆಲೂಗಡ್ಡೆ ಥೇಪ್ಲಾ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಆಲೂಗಡ್ಡೆಯನ್ನು ಕುಕ್ಕರ್‌ನಲ್ಲಿ ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಬೇಯಿಸಿ ಸಿಪ್ಪೆಯನ್ನು ತೆಗೆದು ಚೆನ್ನಾಗಿ ಕಿವುಚಿ. ಇದಕ್ಕೆ ಗೋಧಿಹಿಟ್ಟು, ಉಪ್ಪು, ಹಸಿಮೆಣಸು, ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು ಮತ್ತು ಉಳಿದ ಪುಡಿಗಳನ್ನು ಹಾಕಿ ಎರಡು ಚಮಚ ಎಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ ಗಟ್ಟಿಯಾಗಿ ಕಲಸಿ ನಂತರ ಚಪಾತಿಯಂತೆ ಲಟ್ಟಿಸಿ ಕಾದ ಕಾವಲಿಗೆ ಎಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ ಎರಡೂ ಕಡೆ ಕಾಯಿಸಿ. ರುಚಿಕರವಾದ ಗುಜರಾತಿ ಥೇಪ್ಲಾ ತಯಾರು.

ಎನೇನು ಬೇಕು?

- ಗೋಧಿಹಿಟ್ಟು ಒಂದು ಕಪ್
- ಆಲೂಗಡ್ಡೆ ಎರಡು
- ತುಂಬಿ ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ ಪೇಸ್ಟ್ ಒಂದು ಚಮಚ
- ಹಸಿಮೆಣಸು, ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು ಸ್ವಲ್ಪ
- ಅರಿಶಿನ ಪುಡಿ ಒಂದು ಚಮಚ
- ಜೀರಿಗೆ ಪುಡಿ ಒಂದು ಚಮಚ
- ಉಪ್ಪು ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು
- ಮೆಣಸಿನ ಪುಡಿ ಒಂದು ಚಮಚ
- ಗರಂಮಸಾಲ ಅರ್ಧ ಚಮಚ, ಎಣ್ಣೆ ಕಾಲು ಕಪ್

ಆಲೂಗಡ್ಡೆ ತವಾ ಫೈ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಆಲೂಗಡ್ಡೆ ಸಿಪ್ಪೆ ತೆಗೆದು ಗಾಲಿಯಾಕಾರದಲ್ಲಿ ಕತ್ತರಿಸಿ ಹತ್ತು ನಿಮಿಷ ಬಿಸಿ ನೀರಿನಲ್ಲಿ ಹಾಕಿ ತೆಗೆದಿಡಿ. ಒಂದು ಫ್ಲೇಟಿನಲ್ಲಿ ಉಪ್ಪು ಅರಿಶಿನ ಪುಡಿ ಮತ್ತು ಮೆಣಸಿನ ಪುಡಿ ಹಾಕಿ ಮಿಶ್ರಣ ಮಾಡಿ. ಆ ಮಿಶ್ರಣವನ್ನು ಆಲೂಗಡ್ಡೆ ಗಾಲಿಗಳಿಗೆ ಎರಡೂ ಕಡೆ ಸವರಿ. ನಂತರ ಈ ಗಾಲಿಗಳನ್ನು ರವೆಯಲ್ಲಿ ಹೊರಳಿಸಿ ಕಾದ ತವಾಗೆ ಎಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ ಎರಡೂ ಕಡೆ ಮಧ್ಯಮ ಉರಿಯಲ್ಲಿ ಫೈ ಮಾಡಿ.

ಎನೇನು ಬೇಕು?

- ಆಲೂಗಡ್ಡೆ ಎರಡು
- ರವೆ ಕಾಲು ಕಪ್
- ಉಪ್ಪು ಸ್ವಲ್ಪ
- ಮೆಣಸಿನ ಪುಡಿ ಒಂದು ಚಮಚ
- ಅರಿಶಿನ ಪುಡಿ ಅರ್ಧ ಚಮಚ
- ಎಣ್ಣೆ ಅರ್ಧ ಕಪ್

