



## ವೆಜ್ ಮಂಚೂರಿ

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಕಾರ್ನ್ ಫ್ಲೋರ್, ಮೈದಾ ಹಿಟ್ಟು, ಕೆಂಪು ಮೆಣಸಿನ ಪುಡಿ, ಶುಂಠಿ ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ, ಪೇಸ್ಟ್, ಎಲೆಕೋಸು, ಆಲೂಗಡ್ಡೆ, ಬೀನ್ಸ್, ಟೊಮ್ಯಾಟೊ, ಕ್ಯಾರೆಟ್, ಈರುಳ್ಳಿ, ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು, ಸೋಯಾ ಸಾಸ್, ಟೊಮ್ಯಾಟೊ ಸಾಸ್

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಅರ್ಧ ಬಟ್ಟಲು ಮೈದಾಹಿಟ್ಟು ಹಾಗೂ ಜೋಳದ ಹಿಟ್ಟು ತೆಗೆದುಕೊಂಡು ಅದಕ್ಕೆ ಕೆಂಪು ಮೆಣಸಿನ ಪುಡಿ, ಬೇಯಿಸಿ ತುರಿದಿಟ್ಟುಕೊಂಡ ಆಲೂಗಡ್ಡೆ,

ಸಣ್ಣದಾಗಿ ಕತ್ತರಿಸಿಕೊಂಡಿರುವ ಬೀನ್ಸ್, ಎಲೆಕೋಸು, ತುರಿದ ಕ್ಯಾರೆಟ್ ಹಾಕಿ ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು ಉಪ್ಪು, ನೀರು ಹಾಕಿ ಒಂದು ಹದದಲ್ಲಿ ಕಲಸಿ. ಎಣ್ಣೆ ಸರಿಯಾಗಿ ಕಾದ ನಂತರ ಮಿಶ್ರಣವನ್ನು ಎಣ್ಣೆಗೆ ಹಾಕಿ ಕರಿದಿಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಬೇಕು. ಒಂದು ಬಾಣಲೆಯಲ್ಲಿ ಸ್ವಲ್ಪ ಎಣ್ಣೆ, ಈರುಳ್ಳಿ, ಟೊಮ್ಯಾಟೊ, ಶುಂಠಿಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ ಪೇಸ್ಟ್, ಟೊಮ್ಯಾಟೊ ಸಾಸ್ ಹಾಗೂ ಸೋಯಾ ಸಾಸ್, ಉಪ್ಪು ಹಾಕಿ ಬಿಸಿಯಾದ ನಂತರ ಕರಿದು ತೆಗೆದಿಟ್ಟುಕೊಂಡಿರುವ ತರಕಾರಿ ಮಿಶ್ರಣವನ್ನು ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಹುರಿಯಿರಿ. ನಂತರ ಮೇಲಿಂದ ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು ಉದುರಿಸಿದರೆ ತಿನ್ನಲು ಸಿದ್ಧ.



## ಎಣ್ಣೆ ರೊಟ್ಟಿ

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಅಕ್ಕಿ ಹಿಟ್ಟು ಒಂದು ಬಟ್ಟಲು, ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು, ಹಸಿಮೆಣಸು, ಉಪ್ಪು, ಈರುಳ್ಳಿ, ಕರಿಬೇವಿನ ಸೊಪ್ಪು, ಎಣ್ಣೆ, ಓಮ್ ಕಾಳು

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಒಂದು ಬಟ್ಟಲು ಅಕ್ಕಿ ಹಿಟ್ಟಿಗೆ ಸಣ್ಣಕ್ಕೆ ಹೆಚ್ಚಿಟ್ಟುಕೊಂಡ ಈರುಳ್ಳಿ, ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು, ಕರಿಬೇವು ಹಾಗೂ ಹಸಿಮೆಣಸು ಹಾಕಿ ಒಂದು ಚಮಚ ಓಮ್ ಕಾಳು ಹಾಗೂ ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು ಉಪ್ಪು ಹಾಕಿ ನೀರು ಸೇರಿಸಿ ರೊಟ್ಟಿ ಹಿಟ್ಟಿನ ಹದದಲ್ಲಿ ಕಲಸಿಕೊಳ್ಳಬೇಕು. ನಂತರ ಸಣ್ಣ ಉಂಡೆಗಳನ್ನಾಗಿ ಮಾಡಿ ಅಂಗೈ ಅಗಲಕ್ಕೆ ತಟ್ಟಿ ಎಣ್ಣೆಗೆ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಕಾದ ನಂತರ ಎಣ್ಣೆಗೆ ಬಿಡಬೇಕು. ಸಾಯಂಕಾಲದ ಸಮಯದಲ್ಲಿ ಬಿಸಿ ಬಿಸಿಯಾಗಿ ತಿನ್ನಲು ರುಚಿಯಾದ ಎಣ್ಣೆ ರೊಟ್ಟಿ ರೆಡಿ.