



ನುಗ್ಗಹೂವಿನ ರೊಟ್ಟಿ

ಏನೇನು ಬೇಕು?
 ಅಕ್ಕಿ ಹಿಟ್ಟು ಎರಡು ಕಪ್/ ತೆಂಗಿನತುರಿ ಅರ್ಧ ಕಪ್
 ಹಸಿಮೆಣಸು ಎರಡು/ ಅರಶಿಣ ಒಂದು ಚಮಚ
 ಬಾಂಬೆ ರವೆ ನಾಲ್ಕು ಚಮಚ/ ಪುಟಾಣಿ ನಾಲ್ಕು ಚಮಚ
 ಕೆಂಪು ಮೆಣಸು ಎರಡು/ ಧನಿಯ ಎರಡು ಚಮಚ
 ಜೀರಿಗೆ ಒಂದು ಚಮಚ/ ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು ನಾಲ್ಕು ಚಮಚ
 ಹೆಚ್ಚಿದ ಈರುಳ್ಳಿ ಒಂದು/ ಸಣ್ಣಗೆ ಹೆಚ್ಚಿದ ನುಗ್ಗಹೂವು ಒಂದು ಕಪ್
 ಉಪ್ಪು ರುಚಿಗೆ
 ಹೇಗೆ ಮಾಡೋದು?

ತೆಂಗಿನತುರಿ, ಮೆಣಸು, ಪುಟಾಣಿ, ಧನಿಯ, ಜೀರಿಗೆ, ಅರಶಿಣ ಹಾಕಿ ರುಬ್ಬಿ
 ಮಿಕ್ಸಿಂಗ್‌ಬೌಲ್‌ಗೆ ಹಾಕಿ. ನಂತರ ಅಕ್ಕಿ ಹಿಟ್ಟು, ಈರುಳ್ಳಿ, ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು, ನುಗ್ಗಹೂವು ಮತ್ತು
 ಬಾಂಬೆ ರವೆ ಸೇರಿಸಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಮಿಶ್ರಮಾಡಿ ಕಾದ ತವಾಕ್ಕೆ ಒಂದು ಚಮಚ ಎಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ, ಕೈಗೂ ಎಣ್ಣೆ
 ಸವರಿಕೊಂಡು ರೊಟ್ಟಿ ತಟ್ಟಿ, ಎರಡೂ ಬದಿ ತುಪ್ಪ ಹಾಕಿ ಬೇಯಿಸಿ. ಈಗ ತಯಾರಾದ ರೊಟ್ಟಿಯನ್ನು ಕಾಯಿ
 ಚಟ್ಟಿ ಜೊತೆ ತಿಂದರೆ ಬಹಳ ರುಚಿ.

ದೀವಿ ಹಲಸಿನ ರೊಟ್ಟಿ

ಏನೇನು ಬೇಕು?
 ಕಾಲು ಇಂಚು ದಪ್ಪಕ್ಕೆ ಬಿಲ್ಲೆಗಳಾಗಿ ಹೆಚ್ಚಟ್ಟ ದೀವಿ ಹಲಸಿನ ಹೋಳುಗಳು ಒಂದು
 ಕಪ್
 ಬೆಳ್ಳಿಗೆ ಅಕ್ಕಿ ಎರಡು ಕಪ್/ ತೆಂಗಿನತುರಿ ಒಂದು ಕಪ್
 ಸಣ್ಣಗೆ ಹೆಚ್ಚಿದ ಈರುಳ್ಳಿ ಒಂದು ಕಪ್
 ಹೆಚ್ಚಿದ ಕರಿಬೇವು ಎಂಟು ಚಮಚ
 ಹುಳಿ ನೆಲ್ಲಿಕಾಯಿ ಗಾತ್ರ/ ಉಪ್ಪು ರುಚಿಗೆ
 ಮಸಾಲೆಗೆ ಕೆಂಪುಮೆಣಸು ಐದು, ಅರಶಿಣ ಅರ್ಧ ಚಮಚ, ಜೀರಿಗೆ ಒಂದು ಚಮಚ,
 ಇಂಗು ಅರ್ಧ ಚಮಚ, ಧನಿಯ ಎರಡು ಚಮಚ, ಉದ್ದಿನಬೇಳೆ ಒಂದು ಚಮಚ
 ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ನೆನಿಸಿದ ಅಕ್ಕಿಗೆ ತೆಂಗಿನ ತುರಿ, ಹುಳಿ, ಉಪ್ಪು ಮತ್ತು ಮೇಲೆ ತಿಳಿಸಿದ ಹುರಿದ
 ಮಸಾಲೆಗಳನ್ನು ಸೇರಿಸಿ ರುಬ್ಬಿಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಿ. ನಂತರ ಈರುಳ್ಳಿ ಮತ್ತು ಕರಿಬೇವು ಸೇರಿಸಿ ಹಿಟ್ಟು
 ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳಿ. ಹೆಚ್ಚಟ್ಟುಕೊಂಡ ದೀವಿ ಹಲಸನ್ನು ಈ ಹಿಟ್ಟಿನಲ್ಲಿ ಮುಳುಗಿಸಿ ಒಂದೊಂದಾಗಿ
 ಕಾದ ಕಾವಲಿಯಲ್ಲಿ ಇಟ್ಟು ರೊಟ್ಟಿಯ ಆಕಾರಕ್ಕೆ ಮಾಡಿ ಎರಡೂ ಬದಿ ತುಪ್ಪ
 ಹಾಕಿಕೊಂಡು ಬೇಯಿಸಿ. ಬೆಣ್ಣೆಯ ಜೊತೆ ತಿಂದರೆ ರುಚಿಯಾಗಿರುತ್ತದೆ.



ವೆಜಿಟೇಬಲ್ ಮಿಕ್ಸೆಡ್ ರೊಟ್ಟಿ

ಏನೇನು ಬೇಕು ?
 ಅಕ್ಕಿಹಿಟ್ಟು ಒಂದು ಕಪ್/ ಗೋಧಿ ಹಿಟ್ಟು ಅರ್ಧ ಕಪ್/ ಮೈದಾ ನಾಲ್ಕು ಚಮಚ
 ಸೋಯಾ 4 ಚಮಚ/ ರಾಗಿ ಹಿಟ್ಟು 8 ಚಮಚ/ ಬಾಂಬೆ ರವೆ ಅರ್ಧ ಕಪ್
 ಓಟ್ಸ್ ನಾಲ್ಕು ಚಮಚ/ ತೆಂಗಿನತುರಿ ಅರ್ಧ ಕಪ್/ ಹಸಿಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ 4
 ಕೊತ್ತಂಬರಿಸೊಪ್ಪು ಎಂಟು ಚಮಚ/ ಶುಂಠಿ ತರಿ ನಾಲ್ಕು ಚಮಚ
 ಮೊಸರು ನಾಲ್ಕು ಚಮಚ/ ಕ್ಯಾರೆಟ್‌ತುರಿ ಅರ್ಧ ಕಪ್/ ಹೆಚ್ಚಿದ ಕ್ಯಾಬೇಜ್
 ಅರ್ಧ ಕಪ್/ ನೀರುಳ್ಳಿ ಎರಡು
 ಅರಶಿಣ ಕಾಲು ಚಮಚ, ಸಾಂಬಾರು ಪುಡಿ ಎರಡು ಚಮಚ, ಗರಂಮಸಾಲ
 ಎರಡು ಚಮಚ, ಉಪ್ಪು ರುಚಿಗೆ
 ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಮೇಲೆ ತಿಳಿಸಿದ ಎಲ್ಲಾ ಸಾಮಗ್ರಿಗಳನ್ನು ಮಿಕ್ಸಿಂಗ್‌ಬೌಲ್‌ಗೆ ಹಾಕಿ, ಬೇಕಷ್ಟು ನೀರು
 ಸೇರಿಸಿ ರೊಟ್ಟಿ ಹಿಟ್ಟಿನ ಹದಕ್ಕೆ ಕಲಸಿ ಹತ್ತು ನಿಮಿಷ ಇಡಿ. ನಂತರ, ಬಟರ್‌ಪೇಪರ್‌ಗೆ
 ಎಣ್ಣೆ ಸವರಿ ರೊಟ್ಟಿ ತಟ್ಟಿ ಕಾದ ತವಾದಲ್ಲಿ ಎರಡೂ ಬದಿ ತುಪ್ಪ ಹಾಕಿ ಬೇಯಿಸಿ.
 ತಯಾರಾದ ಈ ರೊಟ್ಟಿಯನ್ನು ಪುದಿನ ಚಟ್ಟಿ ಜೊತೆ ತಿನ್ನಿ.

