

## ಆಲೂ ಸ್ನೇರ್

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಆಲೂಗಡ್ಡೆಯನ್ನು ಬೇಯಿಸಿ ಪುಡಿ ಮಾಡಿ ಇದಕ್ಕೆ ಉಳಿದ ಪದಾರ್ಥಗಳನ್ನು ಸೇರಿಸಿ ಕಲಸಿ ಎಣ್ಣೆ ಸವರಿದ ತಟ್ಟೆಗೆ ಸಮನಾಗಿ ಹರಡಿ ಅರ್ಧ ಗಂಟೆ ಫ್ರಿಜ್‌ನಲ್ಲಿ ಇಡಿ. ನಂತರ ತೆಗೆದು ಕತ್ತರಿಸಿ ಕಾದ ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ಕರಿಯಿರಿ.

ಎನೇನು ಬೇಕು?

- ಆಲೂಗಡ್ಡೆ ನಾಲ್ಕು
- ಅಕ್ಕಿಹಿಟ್ಟು ಎರಡು ಚಮಚ
- ಕಾರ್ನಫ್ಲೋರ್ ಎರಡು ಚಮಚ
- ಚಿಲ್ಲಿ ಫ್ಲೇಕ್ಸ್, ಗರಂ ಮಸಾಲ ಪುಡಿ
- ಶುಂಠಿ ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ ಪೇಸ್ಟ್
- ಉಪ್ಪು, ಕರಿಯಲು ಎಣ್ಣೆ



## ಸಾಬುದಾನಿ ವಡಾ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಸಾಬುದಾನಿಯನ್ನು ಆರು ಗಂಟೆ ನೆನೆಸಿ ಬಿಸಿದ ಒಂದು ಪಾತ್ರೆಗೆ ಹಾಕಿಕೊಳ್ಳಿ. ಹಸಿಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ, ಶುಂಠಿ, ಜೀರಿಗೆ ಹಾಕಿ ರುಬ್ಬಿಕೊಂಡು ಇದಕ್ಕೆ ಹಾಕಿ. ನಂತರ ಪುಡಿ ಮಾಡಿದ ಆಲೂಗಡ್ಡೆ, ತರಿತರಿಯಾಗಿ ಪುಡಿ ಮಾಡಿದ ಶೇಂಗಾ ಬೀಜ, ಉಪ್ಪು ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಬೆರೆಸಿ ಸಣ್ಣ ಸಣ್ಣ ಉಂಡೆಗಳನ್ನು ಮಾಡಿ ವಡೆ ಆಕಾರದಲ್ಲಿ ತಟ್ಟೆ ಸಣ್ಣ ಉರಿಯಲ್ಲಿ ಕಾದ ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ಗರಿ ಗರಿಯಾಗುವಂತೆ ಕರಿಯಿರಿ.

ಎನೇನು ಬೇಕು?

- ಸಾಬುದಾನಿ ಎರಡು ಬಟ್ಟಲು
- ಹುರಿದ ಶೇಂಗಾ ಅರ್ಧ ಬಟ್ಟಲು
- ಬೇಯಿಸಿದ ಆಲೂಗಡ್ಡೆ ಎರಡು
- ಹಸಿಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ 8
- ಶುಂಠಿ ಒಂದು ಇಂಚು
- ಜೀರಿಗೆ ಒಂದು ಚಮಚ
- ಉಪ್ಪು, ಕರಿಯಲು ಎಣ್ಣೆ

## ಆಲೂಗಡ್ಡೆ ಚಿಪ್ಸ್ ರೋಲ್

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಆಲೂಗಡ್ಡೆಯನ್ನು ಚಿಪ್ಸ್ ಮಾಡಿ ಉಪ್ಪು ಹಾಕಿದ ನೀರಿನಲ್ಲಿ ಹಾಕಿ. ಸಕ್ಕರೆ ಪುಡಿ, ಉಪ್ಪು, ಖಾರದ ಪುಡಿ ಬೆರೆಸಿ ಇಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಿ. ಆಲೂಗಡ್ಡೆ ಚಿಪ್ಸ್ ಒಂದು ಬಟ್ಟೆಯ ಮೇಲೆ ಆರಲು ಹಾಕಿ. ಎರಡು ಅಥವಾ ಮೂರು ಚಿಪ್ಸ್ ತೆಗೆದುಕೊಂಡು ಒಂದರ ಪಕ್ಕದಲ್ಲಿ ಒಂದರಂತೆ ಸಾಲಾಗಿ ಇಡಿ. ಇದರ ಮೇಲೆ ಕಾರ್ನಫ್ಲೋರ್ ಉದುರಿಸಿ ಸುರುಳಿಯಂತೆ ಸುತ್ತಿ ಒಂದು ಟೂತ್ ಪಿಕ್ ಮಧ್ಯದಲ್ಲಿ ಚುಚ್ಚಿ. ಹೀಗೆ ಎಲ್ಲವನ್ನೂ ಮಾಡಿ ನಂತರ ಗರಿ ಗರಿಯಾಗುವಂತೆ ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ಕರಿದು ತೆಗೆಯಿರಿ. ಇದರ ಮೇಲೆ ಮಸಾಲೆ ಉದುರಿಸಿ.

ಎನೇನು ಬೇಕು?

- ದಪ್ಪ ಆಲೂಗಡ್ಡೆ ನಾಲ್ಕು
- ಕಾರ್ನಫ್ಲೋರ್ ಎರಡು ಚಮಚ
- ಖಾರದ ಪುಡಿ ಒಂದು ಚಮಚ
- ಉಪ್ಪು, ಸಕ್ಕರೆ ಪುಡಿ ಒಂದು ಚಮಚ
- ಟೂತ್ ಪಿಕ್, ಕರಿಯಲು ಎಣ್ಣೆ

