

## ಪರೋಟ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಇಲ್ಲಿ ಹೇಳಿದ ಎಲ್ಲ ಸಾಮಾನುಗಳನ್ನು ಚೆನ್ನಾಗಿ ಮಿಕ್ಸ್ ಮಾಡಿ ಪರೋಟ ಹದಕ್ಕೆ ಕಲಸಿ. ಇದನ್ನು ಉಂಡೆ ಮಾಡಿಕೊಂಡು ತೆಳುವಾಗಿ ತಟ್ಟಿ ತವಾದ ಮೇಲೆ ಬೇಯಿಸಿ.



### ವನೇನು ಬೇಕು?

- ಗೋಧಿ ಹಿಟ್ಟು ಎರಡು ಕಪ್
- ಬೇಯಿಸಿ ಪುಡಿ ಮಾಡಿದ ದೀವಿ ಹಲಸು ಎರಡು ಕಪ್
- ಸಣ್ಣಗೆ ಹೆಚ್ಚಿದ ಹಸಿಮೆಣಸಿನ ಕಾಯಿ ಮೂರು
- ಶುಂಠಿ ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ ಪೇಸ್ಟ್ ಒಂದು ಚಮಚ
- ಸಣ್ಣಗೆ ಹೆಚ್ಚಿದ ಈರುಳ್ಳಿ ಮೂರು
- ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು ಸ್ವಲ್ಪ
- ಗರಂ ಮಸಾಲ ಒಂದು ಚಮಚ
- ಅಚ್ಚುಖಾರದಪುಡಿ ಒಂದು ಚಮಚ
- ಧನಿಯಾ, ಜೀರಿಗೆ ಪುಡಿ ತಲಾ ಒಂದು ಚಮಚ
- ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು ಉಪ್ಪು



## ದೀವಿಹಲಸು ಖಾರಕಡ್ಡಿ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಇಲ್ಲಿ ತಿಳಿಸಿದ ಎಲ್ಲ ಸಾಮಾನುಗಳನ್ನು ಒಂದು ಬೌಲ್‌ನಲ್ಲಿ ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಮಿಕ್ಸ್ ಮಾಡಿ, ಖಾರಸೇವು ಮಾಡುವ ಹಿಟ್ಟಿನ ಹದಕ್ಕೆ ನೀರು ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಕಲಸಿ. ಅಚ್ಚಿಗೆ ಹಾಕಿ ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ಕರಿಯಿರಿ.

### ವನೇನು ಬೇಕು?

- ಬೇಯಿಸಿದ ದೀವಿಹಲಸು ಪೇಸ್ಟ್ ಮೂರು ಕಪ್
- ಕಡಲೆ ಹಿಟ್ಟು ಒಂದೂವರೆ ಕಪ್
- ಅಕ್ಕಿ ಹಿಟ್ಟು ನಾಲ್ಕು ಚಮಚ
- ಅಚ್ಚುಖಾರದಪುಡಿ ಎರಡು ಚಮಚ
- ಇಂಗು ಚಿಟಿಕೆ
- ಅಜವಾನ ಅರ್ಧ ಚಮಚ
- ಉಪ್ಪು ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು

## ಖಾರದ ದೋಸೆ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಇಲ್ಲಿ ಹೇಳಿದ ಎಲ್ಲ ಸಾಮಾನುಗಳನ್ನು ಮಿಕ್ಸಿಯಲ್ಲಿ ಹಾಕಿ ನುಣ್ಣಿಗೆ ರುಬ್ಬಿ, ದೋಸೆ ಮಾಡಿ ಕೊಂಡು ತುಪ್ಪು, ಕಾಯಿ ಚಟ್ಟಿಯೊಂದಿಗೆ ಸವಿಯಿರಿ.

### ವನೇನು ಬೇಕು?

- ದೋಸೆ ಅಕ್ಕಿ ಎರಡು ಕಪ್
- ಹೆಚ್ಚಿದ ದೀವಿಹಲಸು ಹೋಳು ಮೂರು ಕಪ್
- ಹಸಿಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಐದು
- ಜೀರಿಗೆ ಒಂದು ಚಮಚ

