



ಕೆಸುವಿನ ಸೊಪ್ಪಿನ ಕರಕಲಿ

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಕೆಸುವಿನ ಸೊಪ್ಪು 8-10

ಹಸಿಮೆಣಸು 4

ಉಪ್ಪು ರುಚಿಗೆ

ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ 4-5 ಎಸಳು

ಚಿಟಿಕೆ ಇಂಗು.

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಕೆಸುವಿನ ಸೊಪ್ಪನ್ನು ಸಣ್ಣದಾಗಿ ಹೆಚ್ಚಿ ಹುಳಿ ಪುಡಿ ಹಾಕಿ ಬೇಯಿಸಿಕೊಳ್ಳಿ. ಹಸಿಮೆಣಸು ಉಪ್ಪು, ಇಂಗನ್ನು ಮಿಕ್ಸಿಂಗ್ ಹಾಕಿ ರುಬ್ಬಿ. ಬೇಯಿಸಿದ ಕೆಸುವಿನ ಸೊಪ್ಪಿಗೆ ರುಬ್ಬಿದ ಮಸಾಲೆ ಹಾಕಿ ಕುದಿಸಿ. ನಂತರ ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ ಹಾಕಿ ಒಗ್ಗರಣೆ ಮಾಡಿ.

ಕೆಸುವಿನ ಸೊಪ್ಪಿನ ಪಲ್ಯ

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಕೆಸುವಿನ ಎಲೆ 8-10

ಉಪ್ಪಿನಲ್ಲಿ ನೆನೆಸಿಟ್ಟ ಹಲಸಿನ ತೊಳೆಗಳು 8-10

ಹಸಿಮೆಣಸು 2

ಸಾಸಿವೆ ಅರ್ಧ ಚಮಚ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಕೆಸುವಿನ ಸೊಪ್ಪನ್ನು ಸಣ್ಣದಾಗಿ ಹೆಚ್ಚಿಕೊಳ್ಳಿ. ಉಪ್ಪಿನಲ್ಲಿ ನೆನೆಸಿಟ್ಟ ಹಲಸಿನ ತೊಳೆಗಳನ್ನು ಸಣ್ಣದಾಗಿ ಹೆಚ್ಚಿ, ಹಿಂಡಿ ನೀರು ತೆಗೆಯಿರಿ. ಬಳಿಕ ಬಾಣಲೆಗೆ ಎಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ ಸಾಸಿವೆ ಹಾಕಿ ಸಿಡಿಸಿ, ಹೆಚ್ಚಿಟ್ಟ ಹಲಸಿನ ತೊಳೆಗಳನ್ನು ಹಾಕಿ ಹುರಿಯಿರಿ. ಅದು ಸ್ವಲ್ಪ ಹುರಿದ ನಂತರ ಹೆಚ್ಚಿಟ್ಟ ಕೆಸುವಿನ ಸೊಪ್ಪು ಹಾಕಿ ಇನ್ನಷ್ಟು ಹುರಿಯಿರಿ. ನಂತರ ಹಸಿಮೆಣಸು, ಉಪ್ಪನ್ನು ರುಬ್ಬಿಕೊಂಡು ಇದಕ್ಕೆ ಸೇರಿಸಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಮಿಶ್ರಣ ಮಾಡುತ್ತಾ ಹುರಿದು ಕೆಳಗಿಳಿಸಿ.



ಕೆಸುವಿನ ಸೊಪ್ಪಿನ ಪತ್ಯೋಡೆ

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಕೆಸುವಿನ ಎಲೆ 5-6

ಕಡಲೆಬೇಳೆ ಒಂದು ಲೋಟ

ಅಕ್ಕಿ ಅರ್ಧ ಲೋಟ

ಜೀರಿಗೆ ಒಂದು ಚಮಚ

ಒಣಮೆಣಸು 5-6

ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಒಂದು ಚಮಚ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಕೆಸುವಿನ ಎಲೆಯನ್ನು ಸ್ವಚ್ಛ ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳಿ. ಕಡಲೆಬೇಳೆ, ಅಕ್ಕಿಯನ್ನು ನಾಲ್ಕು ತಾಸು ನೆನೆ ಹಾಕಿ ಇದಕ್ಕೆ ಜೀರಿಗೆ ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಒಣಮೆಣಸು ಉಪ್ಪು, ಹುಣಿಸೆ ಹಣ್ಣು ಹಾಕಿ ರುಬ್ಬಿಕೊಳ್ಳಿ. ಕೆಸುವಿನ ಎಲೆಯ ಹಿಂಭಾಗಕ್ಕೆ ರುಬ್ಬಿದ ಹಿಟ್ಟನ್ನು ಹದವಾಗಿ ಹಚ್ಚಿ, ಎಲೆಯನ್ನು ಸುರುಳಿ ಮಾಡಿ, ಉಗಿಯಲ್ಲಿ ಬೇಯಿಸಿ. ಬೆಂದ ನಂತರ ಕತ್ತರಿಸಿ. ಬಳಿಕ ದೋಸೆ ಕಾವಲಿಯ ಮೇಲೆ ಕತ್ತರಿಸಿದ ಪತ್ಯೋಡೆ ಹಾಕಿ ಎಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ ಬೇಯಿಸಿ.

