

## ಕಡಲೆಬೇಳೆ ಹೋಳಿಗೆ

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಕಡಲೆಬೇಳೆ ಒಂದು ಕಪ್/ಮೈದಾ ಹಿಟ್ಟು ಒಂದು ಕಪ್  
ಬೆಲ್ಲ ಒಂದು ಕಪ್

ಉಪ್ಪು ಸ್ವಲ್ಪ, ಏಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿ ಸ್ವಲ್ಪ

ಅರಿಶಿಣ ಪುಡಿ ಒಂದು ಚಮಚ, ಎಣ್ಣೆ ಒಂದು ಕಪ್  
ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಮೊದಲಿಗೆ ಮೈದಾ ಹಿಟ್ಟಿಗೆ ಉಪ್ಪು, ಅರಿಶಿಣ ಪುಡಿ, ನಾಲ್ಕು  
ಚಮಚ ಎಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ ಸ್ವಲ್ಪ ನೀರು ಹಾಕಿ ಮತ್ತೆಗೆ ಕಲಸಿಕೊಳ್ಳಿ.  
ಕುಕ್ಕರ್‌ನಲ್ಲಿ ಕಡಲೆಬೇಳೆಗೆ ನೀರು ಹಾಕಿ ಎರಡು ವಿಷಲ್ ಕೂಗಿಸಿ ನಂತರ  
ಅದರ ನೀರನ್ನು ಬಿಸಿದು ಇನ್ನೊಂದು ಪಾತ್ರೆಯಲ್ಲಿ ಬೇಳೆ ಹಾಗೂ ಬೆಲ್ಲವನ್ನು  
ಹಾಕಿ ಬೆಲ್ಲ ಕರಗಿ ಮಿಶ್ರಣ ಸ್ವಲ್ಪ ಮುದ್ದೆ ಆಗುವವರೆಗೂ ಮಗುಚಿ. ಇದು ತಣಿದ  
ನಂತರ ಮಿಕ್ಕಿಯಲ್ಲಿ ಹಾಕಿ ನುಣ್ಣಿಗೆ ರುಬ್ಬಿ ಏಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿ ಸೇರಿಸಿದರೆ ಹೂರಣ ತಯಾರು.  
ಈಗ ಮೈದಾ ಹಿಟ್ಟಿನ ಪೂರಿ ತಯಾರಿಸಿ ಅದರಲ್ಲಿ ಹೂರಣವನ್ನು ತುಂಬಿ ಹೋಳಿಗೆ ಲಟ್ಟಿಸಿ  
ಕಾವಲಿಯ ಮೇಲೆ ಎಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ ಕಾಯಿಸಿ.



## ಕರಿಗಡುಬು

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಕಡಲೆಬೇಳೆ ಒಂದು ಕಪ್

ಬೆಲ್ಲ ಒಂದು ಕಪ್

ಏಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿ ಸ್ವಲ್ಪ

ಗೋದಿ ಹಿಟ್ಟು ಒಂದು ಕಪ್

ಉಪ್ಪು ಸ್ವಲ್ಪ, ಕರಿಯಲು ಎಣ್ಣೆ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಗೋದಿ ಹಿಟ್ಟಿಗೆ ಸ್ವಲ್ಪ ಉಪ್ಪು ಹಾಕಿ ಪೂರಿ ಹಿಟ್ಟಿನಂತೆ ಕಲಸಿಕೊಳ್ಳಿ.  
ಕಡಲೆಬೇಳೆಯನ್ನು ನೀರು ಹಾಕಿ ಕುಕ್ಕರ್‌ ನಲ್ಲಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಬೇಯಿಸಿಕೊಂಡು  
ನೀರನ್ನು ಬಿಸಿದುಕೊಂಡು ಕಡಲೆಬೇಳೆ ಹಾಗೂ ಬೆಲ್ಲವನ್ನು ಮಿಕ್ಕಿಯಲ್ಲಿ  
ನುಣ್ಣಿಗೆ ರುಬ್ಬಿ. ಸ್ವಲ್ಪ ಏಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿ ಹಾಕಿ ಹೂರಣ ತಯಾರಿಸಿ. ಈಗ  
ಚಿಕ್ಕ ಚಿಕ್ಕ ಪೂರಿ ಲಟ್ಟಿಸಿ ಅದರಲ್ಲಿ ಹೂರಣದ ಚಿಕ್ಕ ಉಂಡೆಯನ್ನು  
ಇಟ್ಟು ಮುಚ್ಚಿ ಕಡುಬು ತಯಾರಿಸಿ ಕಾದು ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ಕರಿಯಿರಿ.  
ತುಪ್ಪದೊಂದಿಗೆ ಸವಿಯಿರಿ.



## ಶೇಂಗಾ ಹೋಳಿಗೆ

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಶೇಂಗಾ ಒಂದು ಕಪ್/ ಬೆಲ್ಲ ಒಂದು ಕಪ್

ಏಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿ ಸ್ವಲ್ಪ/ ಮೈದಾ ಹಿಟ್ಟು ಒಂದು ಕಪ್

ಚಿರೋಟಿ ರವೆ ಕಾಲು ಕಪ್

ಉಪ್ಪು ಸ್ವಲ್ಪ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಮೈದಾ ಹಿಟ್ಟಿಗೆ ಚಿರೋಟಿ ರವೆ ಸೇರಿಸಿ ಉಪ್ಪು ಹಾಕಿ ಚಪಾತಿ  
ಹಿಟ್ಟಿನಂತೆ ಕಲಸಿಕೊಳ್ಳಿ. ಶೇಂಗಾವನ್ನು ಹುರಿದು ಸಿಪ್ಪೆ ತೆಗೆದು  
ಮಿಕ್ಕಿಯಲ್ಲಿ ಬೆಲ್ಲ, ಏಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿ ಹಾಕಿ ಪುಡಿ ಮಾಡಿ ಈ ಮಿಶ್ರಣಕ್ಕೆ  
ಸ್ವಲ್ಪವೇ ಬಿಸಿ ನೀರು ಹಾಕಿ ಹೂರಣ ತಯಾರಿಸಿಕೊಳ್ಳಿ. ಮೊದಲೇ  
ಕಲಸಿಟ್ಟಿ ಹಿಟ್ಟಿನಿಂದ ಚಿಕ್ಕ ಚಿಕ್ಕ ಪೂರಿ ತಯಾರಿಸಿ ಅದಕ್ಕೆ ಹೂರಣ  
ತುಂಬಿ ಹೋಳಿಗೆ ಲಟ್ಟಿಸಿ ಕಾವಲಿಯ ಮೇಲೆ ಎಣ್ಣೆ ಹಾಕದೆ  
ಎರಡೂ ಬದಿಗೆ ಕಾಯಿಸಿ.

