

ಬಾಳಿಕಾಯಿ ಹುಡಿ ಟಿಕೆ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಒಂದು ಕಪ್ ಬಾಳಿಕಾಯಿ ಹುಡಿ ಎರಡೂವರೆ ಕಪ್ ನೀರು ಹಾಕಿ ಕದಡಿ ಚೂರು ಉಪ್ಪು ಹಾಕಿ ಗಟ್ಟಿ ಆಗುವವರೆಗೆ ಕಾಯಿಸಬೇಕು. ನಂತರ ಅದಕ್ಕೆ ಚಾಟ್ ಮಸಾಲ, ಮೆಣಸಿನ ಪುಡಿ, ಇಂಗು, ಅರಿಶಿನ, ಜೀರಿಗೆ ಪುಡಿ, ಹಸಿಮೆಣಸಿನ ಕಾಯಿ, ಪುದಿನಾ, ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು ಎರಡು ಚಮಚ ಕಾರ್ನ್‌ಫ್ಲೋರ್

ಹಾಕಿ ಕಲಸಿ ಸಣ್ಣ ಸಣ್ಣ ಉಂಡೆ ಮಾಡಿ. ಇದನ್ನು ತಟ್ಟೆ ತವಾ ಮೇಲೆ ಎಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ ಸಣ್ಣ ಉರಿಯಲ್ಲಿ ಬೇಯಿಸಿ. ರುಚಿಯಾದ ಬಾಳಿಕಾಯಿಹುಡಿ ಟಿಕೆ ರೆಡಿ.

ಎನೇನು ಬೇಕು?

- ಬಾಳಿಕಾಯಿ ಹುಡಿ ಒಂದು ಕಪ್
- ಚಾಟ್ ಮಸಾಲ, ಇಂಗು, ಉಪ್ಪು, ಅರಿಶಿನ ಸ್ವಲ್ಪ
- ಜೀರಿಗೆ ಪುಡಿ ಅರ್ಧ ಚಮಚ
- ಹಸಿಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ, ಪುದಿನಾ, ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು
- ಕಾರ್ನ್‌ಫ್ಲೋರ್ ಒಂದು ಚಮಚ



ಎನೇನು ಬೇಕು?

- ಬಾಳಿಕಾಯಿ ಹುಡಿ ಒಂದು ಕಪ್
- ಬೋಳದ ಹಿಟ್ಟು ಅರ್ಧ ಕಪ್
- ಕೆಂಪು ಮೆಣಸಿನಪುಡಿ ಒಂದು ಚಮಚ
- ಉಪ್ಪು ರುಚಿಗೆ, ಎಣ್ಣೆ
- ಹೂಕೋಸು, ಈರುಳ್ಳಿ, ದಪ್ಪ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಹೆಚ್ಚಿದ್ದು ಸ್ವಲ್ಪ
- ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು
- ಶುರಿ ಬೆಳ್ಳಳ್ಳಿ ಪೇಸ್ಟ್
- ಸೋಯಾ ಸಾಸ್, ಟೊಮ್ಯಾಟೊ ಸಾಸ್
- ರೆಡ್ ಚಿಲ್ಲಿ ಸಾಸ್, ಗ್ರೀನ್ ಚಿಲ್ಲಿ ಸಾಸ್

ಬಾಳಿಕಾಯಿ ಹುಡಿಯ ಮಂಚೂರಿ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಬಾಳಿಕಾಯಿ ಹುಡಿ, ಬೋಳದ ಹಿಟ್ಟಿಗೆ ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು ಉಪ್ಪು, ಕೆಂಪು ಮೆಣಸಿನ ಪುಡಿಗಿ ಚೂರು ನೀರು ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಕಲಸಿ. ಇದಕ್ಕೆ ಹೆಚ್ಚಿದ ಹೂಕೋಸು ಅನ್ನು ಹಾಕಿ ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ಕರಿದು ಪಕ್ಕಕ್ಕೆ ಇಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಬೇಕು. ನಂತರ ಒಂದು ಬಾಣಲೆಯಲ್ಲಿ ಸ್ವಲ್ಪ ಎಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ ಕಾದ ಮೇಲೆ ಈರುಳ್ಳಿ, ದಪ್ಪಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ, ಶುರಿ ಬೆಳ್ಳಳ್ಳಿ ಪೇಸ್ಟ್ ಹಾಕಿ ಬಾಡಿಸಿಕೊಳ್ಳಬೇಕು. ನಂತರ ಇದಕ್ಕೆ ಎಲ್ಲ ರೀತಿಯ ಸಾಸ್ ಹಾಕಿ, ಅರ್ಧ ಲೋಟ ನೀರಿಗೆ ಬಾಳಿಕಾಯಿ ಹುಡಿ ಹಾಕಿ ಕದಡಿ. ಚೆನ್ನಾಗಿ ಎಲ್ಲಾ ಮಿಕ್ಸ್ ಆದ ಮೇಲೆ ಮೊದಲೇ ಕರಿದು ಇಟ್ಟ ಹೂಕೋಸಿನ ಮಿಶ್ರಣ ಹಾಕಿ. ಮೇಲಿಂದ ಈರುಳ್ಳಿ, ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು ಉದುರಿಸಿದರೆ ರುಚಿಯಾದ ಬಾಳಿಕಾಯಿ ಹುಡಿ ಮಂಚೂರಿ ರೆಡಿ.

ಹಲಸಿನ ಬೀಜದ ಹಲ್ವ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಹಲಸಿನ ಬೀಜದ ಪುಡಿಯನ್ನು ಅರ್ಧ ಕಪ್ ತುಪ್ಪದಲ್ಲಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಸಣ್ಣ ಉರಿಯಲ್ಲಿ ಹುರಿಯಿರಿ. ನಂತರ ಚಿಟಿಕೆ ಉಪ್ಪು ಹಾಕಿ ಮೂರು ಕಪ್ ಕುದಿಯುವ ನೀರು ಹಾಕಿ ಬೇಯಿಸಿಕೊಳ್ಳಿ. ಬಳಿಕ ಒಂದು ಕಪ್ ಸಕ್ಕರೆ ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ತಿರುವಿ. ಕೊನೆಗೆ ಏಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿ ಡ್ರೈ ಫ್ರೂಟ್ಸ್ ಹಾಕಿದರೆ ಬಿಸಿ ಬಿಸಿ ಹಲಸಿನ ಬೀಜದ ಹಲ್ವ ರೆಡಿ.

ಎನೇನು ಬೇಕು?

- ಹಲಸಿನ ಬೀಜದ ಪುಡಿ ಒಂದು ಕಪ್
- ತುಪ್ಪ ಒಂದು ಕಪ್
- ಸಕ್ಕರೆ ಒಂದೂವರೆ ಕಪ್
- ಏಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿ ಸ್ವಲ್ಪ
- ಡ್ರೈಫ್ರೂಟ್ಸ್ ಸ್ವಲ್ಪ
- ಚಿಟಿಕೆ ಉಪ್ಪು

