

# ಇದಯಂ ಎಳ್ಳೆಣ್ಣೆ

# ರೈಸ್ ಕಟ್‌ಲೆಟ್ಸ್

4 ಜನಕ್ಕೆ  
ಬಡಿಸಬಹುದು

ತಯಾರಿಕೆ ಸಮಯ  
30 ನಿಮಿಷಗಳು

ಅಡುಗೆ ಮಾಡುವ ಸಮಯ  
30 ನಿಮಿಷಗಳು



## ಪದಾರ್ಥಗಳು

- 1 ಕಪ್ ಬೇಯಿಸಿದ ಅನ್ನ
- 1/2 ಕಪ್ ಚೆಡ್ಡಾರ್ ಚೀಸ್
- 2 ಟೇಬಲ್ ಸ್ಪೂನ್ ಎಲ್ಲಾಧಕ್ಕಾ ಉಪಯೋಗಿಸುವ ಹಿಟ್ಟು
- 2 ನುಣ್ಣಿಗೆ ಕತ್ತರಿಸಿರುವ ಹಸಿ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ
- 2 ಟೇಬಲ್ ಸ್ಪೂನ್ ನುಣ್ಣಿಗೆ ಕತ್ತರಿಸಿದ ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು
- 4 ಟೇಬಲ್ ಸ್ಪೂನ್ ನುಣ್ಣಿಗೆ ಕತ್ತರಿಸಿದ ಈರುಳ್ಳಿ
- 3 ಟೇಬಲ್ ಸ್ಪೂನ್ ನುಣ್ಣಿಗೆ ಕತ್ತರಿಸಿದ ದಪ್ಪ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ
- ಉಪ್ಪು ಮತ್ತು ನಿಂಬೆ ಹಣ್ಣಿನ ರಸ, ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಂತೆ
- 3 ಟೇಬಲ್ ಸ್ಪೂನ್ ಬ್ರೆಡ್ ತುಣುಕುಗಳು
- 200 ಮಿ.ಲೀ ಹುರಿಯುವುದಕ್ಕಾಗಿ ಇದಯಂ ಎಳ್ಳೆಣ್ಣೆ

## ತಯಾರಿಸುವ ವಿಧಾನ

- ಬಾಣಲೆಯಲ್ಲಿ 1 ಟೇಬಲ್ ಸ್ಪೂನ್ ಎಣ್ಣೆಯನ್ನು, ನುಣ್ಣಿಗೆ ಕತ್ತರಿಸಿರುವ ಈರುಳ್ಳಿ ಮತ್ತು ದಪ್ಪ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿಯನ್ನು, ಒಂದು ನಿಮಿಷದ ವರೆಗೆ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಹುರಿಯಿರಿ.
- ಈಗ, ಚೆಡ್ಡಾರ್ ಚೀಸ್, ಹಸಿ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ, ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು, ಉಪ್ಪು ಮತ್ತು ನಿಂಬೆ ಹಣ್ಣಿನ ರಸವನ್ನು ಅನ್ನದ ಜೊತೆಗೆ ಬೆರೆಸಿ.
- ನಿಮ್ಮ ಕೈಗಳಿಂದ ನಿಧಾನವಾಗಿ ಬೆರೆಸಿ. ನಿಧಾನವಾಗಿ ಬ್ರೆಡ್ ತುಣುಕುಗಳನ್ನು ಅದರೊಂದಿಗೆ ಸೇರಿಸಿ, ಅವುಗಳನ್ನು ಚೆಂಡುಗಳ ಅಥವಾ ಕಟ್‌ಲೆಟ್‌ಗಳಂತೆ ರೂಪಿಸಿ.
- ಆಳವಾಗಿ ಹುರಿಯುವುದಕ್ಕಾಗಿ, ಒಂದು ಬಾಣಲೆಯಲ್ಲಿ ಎಣ್ಣೆಯನ್ನು ಕಾಯಿಸಿ. ಎಲ್ಲಾ ಕ್ರಾಕೆಟ್‌ಗಳನ್ನು ಕಟ್‌ಲೆಟ್‌ಗಳಂತೆ ರೂಪಿಸಿದ ನಂತರ, ಹಿಟ್ಟಿನ ಧೂಳಿನಿಂದ ಅದನ್ನು ಬೆರೆಸಿ, ಅದು ಸಂಪೂರ್ಣವಾಗಿ ಹಿಟ್ಟಿನಿಂದ ಮುಚ್ಚಿಹೋದಂತೆ ಮಾಡಬೇಕು, ಏಕೆಂದರೆ ಹೀಗೆ ಮಾಡುವುದರಿಂದ, ಹುರಿಯುವಾಗ ಕಟ್‌ಲೆಟ್‌ಗಳು ಮುರಿದು ಹೋಗುವುದಿಲ್ಲ.
- ಮಧ್ಯಮದಿಂದ ಅಧಿಕ ತಾಪಮಾನಕ್ಕಿಂತ ಹೆಚ್ಚಾದಂತೆ, ಒಮ್ಮೆಗೆ 3-4 ಕಟ್‌ಲೆಟ್‌ಗಳನ್ನು ಹುರಿಯಿರಿ.
- ಗಾಢವಾದ ಹೊಂಬಣ್ಣ ಬರುವ ತನಕ, ನಿಧಾನವಾಗಿ ಅವುಗಳನ್ನು ತಿರುಗಿಸಿ ಹುರಿಯಿರಿ.
- ನಂತರ, ಅವುಗಳನ್ನು ಎಣ್ಣೆಯಿಂದ ಹೊರ ತೆಗೆದು, ಕಿಚನ್ ಟವೆಲ್‌ಗಳ ಮೇಲೆ ಇಟ್ಟು, ಅಧಿಕ ಎಣ್ಣೆ ಹೊರಬರುವಂತೆ ಮಾಡಿ.

