

ಚೇನಿಕಾಯಿ ಬೋಂಡಾ

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ತೆಳ್ಳಗೆ ಹೆಚ್ಚಿದ ಚೇನಿಕಾಯಿ ಹೋಳು

ಕಡ್ಡೆ ಹಿಟ್ಟು ಒಂದು ಬಟ್ಟಲು

ಅಕ್ಕಿ ಹಿಟ್ಟು ಎರಡು ಚಮಚ

ಖಾರದ ಪುಡಿ ಒಂದು ಚಮಚ

ಸೋಡಾ ಪುಡಿ ಸ್ವಲ್ಪ

ಕರಿಯಲು ಎಣ್ಣೆ

ರುಚಿಗೆ ಬೇಕಾದಷ್ಟು ಉಪ್ಪು

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಪಾತ್ರಗೆ ಕಡ್ಡೆ ಹಿಟ್ಟು, ಅಕ್ಕಿ ಹಿಟ್ಟು, ಖಾರದ ಪುಡಿ, ಸೋಡಾಪುಡಿ, ಉಪ್ಪು ಹಾಕಿ, ಸ್ವಲ್ಪ ನೀರು ಹಾಕಿ ಬೋಂಡಾ ಹಿಟ್ಟಿನಂತೆ ಕಲಸಿ, ಚೇನಿಕಾಯಿ ಹೋಳನ್ನು ಹಿಟ್ಟಿನಲ್ಲಿ ಅದ್ದಿ ಕಾದ ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ಕರಿದು ತೆಗೆಯಿರಿ. ರುಚಿಕರವಾದ ಬೋಂಡಾ ರೆಡಿ.



ಚೇನಿಕಾಯಿ ಪಕೋಡ

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಚೇನಿಕಾಯಿ ತುರಿ ಒಂದು ಬಟ್ಟಲು

ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು ಹೆಚ್ಚಿದ್ದು ಒಂದು

ಚಮಚ

ಹೆಚ್ಚಿದ ಕರಿಬೇವು ಒಂದು ಚಮಚ

ಪುದಿನಾ ಸೊಪ್ಪು ಹೆಚ್ಚಿದ್ದು ಒಂದು

ಚಮಚ

ಶುಂಠಿ ಪೇಸ್ಟ್ ಅರ್ಧ ಚಮಚ

ಓಂಕಾಳು ಒಂದು ಚಮಚ

ಕಡ್ಡೆ ಹಿಟ್ಟು ಒಂದು ಬಟ್ಟಲು

ಅಕ್ಕಿ ಹಿಟ್ಟು ಎರಡು ಚಮಚ

ಕೆಂಪು ಮೆಣಸಿನಪುಡಿ ಒಂದು ಚಮಚ

ನೀರುಳ್ಳಿ ಸಣ್ಣಗೆ ಹೆಚ್ಚಿದ್ದು ಸ್ವಲ್ಪ

ಉಪ್ಪು ರುಚಿಗೆ ಬೇಕಾದಷ್ಟು

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಮೇಲೆ ಹೇಳಿದ ಎಲ್ಲ

ಸಾಮಾನುಗಳನ್ನು ಒಂದು ಬಟ್ಟಲಲ್ಲಿ

ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಕಲಸಿ, ಎರಡು ಚಮಚ

ಎಣ್ಣೆ ಕಾಯಿಸಿ ಹಾಕಿ ಕಲಸಿ. ನಂತರ

ಸ್ವಲ್ಪ ನೀರು ಹಾಕಿ ಗಟ್ಟಿಯಾಗಿ ಕಲಸಿ

ಕಾದ ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ಹೊಂಬಣ್ಣ

ಬರುವವರೆಗೆ ಕರಿದು ತೆಗೆಯಿರಿ.

ರುಚಿಕರವಾದ ಪಕೋಡ ರೆಡಿ.

ಚೇನಿಕಾಯಿ ಹಲ್ವ

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಚೇನಿಕಾಯಿ ತುರಿ ಒಂದು ಬಟ್ಟಲು

ಸಕ್ಕರೆ ಅರ್ಧ ಬಟ್ಟಲು

ಕೋವಾ ನಾಲ್ಕು ಚಮಚ

ತುಪ್ಪು ನಾಲ್ಕು ಚಮಚ

ಏಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿ ಸ್ವಲ್ಪ, ಗೋಡಂಬಿ, ದ್ರಾಕ್ಷಿ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಬಾಣಲೆ ಒಲೆಯ ಮೇಲೆ ಇಟ್ಟು ಎರಡು ಚಮಚ ತುಪ್ಪು ಹಾಕಿ, ತುರಿದ ಚೇನಿಕಾಯಿ ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಹುರಿಯಿರಿ, ನಂತರ ಸಕ್ಕರೆ, ತುಪ್ಪು, ಕೋವಾ ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಮಗುಚಿ, ಏಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿ, ತುಪ್ಪದಲ್ಲಿ ಹುರಿದ ಗೋಡಂಬಿ ದ್ರಾಕ್ಷಿ ಹಾಕಿ ಇಳಿಸಿ ರುಚಿಕರವಾದ ಹಲ್ವ ರೆಡಿ.

