

ಸಿಹಿ ಸಿಹಿ ಸಜ್ಜಪ್ಪ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಬೇಯಿಸಿದ ಜೋಳದ ಕಾಳನ್ನು ಗಟ್ಟಿಯಾಗಿ ರುಬ್ಬಿಕೊಳ್ಳಿ, ದಪ್ಪ ತಳದ ಬಾಣಲೆ ತೆಗೆದುಕೊಂಡು ಹೂರಣಕ್ಕೆ ಹೇಳಿದ ಎಲ್ಲಾ ಪದಾರ್ಥವನ್ನು ಹಾಕಿ ಸಣ್ಣ ಉರಿಯಲ್ಲಿ ಮಗುಚಿಕೊಳ್ಳಿ. ಹೂರಣದ ಹದ ಸ್ವಲ್ಪ ಮತ್ತೆಗೆ ಇರಲಿ.

ಕಣಕ ಮಾಡೋದಕ್ಕೆ ಇಲ್ಲಿ ಹೇಳಿದ ಪದಾರ್ಥಗಳನ್ನು ಸ್ವಲ್ಪ ನೀರು ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಕಲಸಿ ಒಂದು ಗಂಟೆ ಕಾಲ ಮುಚ್ಚಿಡಿ. ನಂತರ ಹದ ಬಂದ ಕಣಕಕ್ಕೆ ಹೂರಣ ತುಂಬಿ ದಪ್ಪನಾಗಿ ಸಜ್ಜಪ್ಪದ ಹದಕ್ಕೆ ತಟ್ಟಿಕೊಂಡು ಕಾದ ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ಒಂದೊಂದಾಗಿ ಕರಿದುಕೊಳ್ಳಿ.



ಎನೇನು ಬೇಕು?

ಹೂರಣಕ್ಕೆ

- ಬೇಯಿಸಿದ ಸ್ವೀಟ್ ಕಾರ್ನ್ ಎರಡು ಕಪ್
- ಬೆಲ್ಲ ಪುಡಿ ಎರಡು ಕಪ್
- ಏಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿ ಚಿಟಿಕೆ
- ಕಾಯಿತ್ತುರಿ ಅರ್ಧ ಕಪ್
- ಹುರಿದ ಚಿರೋಟಿ ರವೆ ಒಂದು ಚಮಚ
- ತುಪ್ಪ ಎರಡು ಚಮಚ
- ಕಣಕಕ್ಕೆ
- ಚಿರೋಟಿ ರವೆ ಎರಡು ಕಪ್
- ಮೈದಾ ಹಿಟ್ಟು ನಾಲ್ಕು ಚಮಚ
- ತುಪ್ಪ ನಾಲ್ಕು ಚಮಚ
- ಉಪ್ಪು ರುಚಿಗೆ
- ಕರಿಯಲು ಎಣ್ಣೆ



ಊಟಕ್ಕೆ ಮೊಸರು ಬಜ್ಜೆ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಮೊದಲಿಗೆ ಸ್ವೀಟ್ ಕಾರ್ನ್ ಅನ್ನು ತರಿತರಿಯಾಗಿ ರುಬ್ಬಿಕೊಳ್ಳಿ. ನಂತರ ತೆಂಗಿನಕಾಯಿ, ಹಸಿಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ, ಚಿಟಿಕೆ ಸಾಸಿವೆ, ಅರಿಶಿನ ಪುಡಿ, ಉಪ್ಪು ಹಾಕಿ ರುಬ್ಬಿ. ಇದಕ್ಕೆ ರುಬ್ಬಿಕೊಂಡ ಸ್ವೀಟ್ ಕಾರ್ನ್, ಮೊಸರು, ಈರುಳ್ಳಿ, ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು ಸೇರಿಸಿ ಒಗ್ಗರಣೆ ಕೊಡಿ.

ಎನೇನು ಬೇಕು?

- ಬೇಯಿಸಿದ ಸ್ವೀಟ್ ಕಾರ್ನ್ ಒಂದು ಕಪ್
- ಮೊಸರು ಒಂದು ಕಪ್
- ಹಸಿಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ನಾಲ್ಕು
- ಸಣ್ಣಗೆ ಹೆಚ್ಚಿದ ಈರುಳ್ಳಿ ಅರ್ಧ ಕಪ್
- ತೆಂಗಿನಕಾಯಿ ತುರಿ ಒಂದು ಕಪ್
- ಅರಿಶಿನ ಚಿಟಿಕೆ
- ಉಪ್ಪು ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು
- ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು ಸ್ವಲ್ಪ
- ಒಗ್ಗರಣೆಗೆ ಸಾಸಿವೆ, ಜೀರಿಗೆ, ಎಣ್ಣೆ, ಕರಿಬೇವಿನ ಸೊಪ್ಪು

ಸಿಹಿ ಕಡುಬು ರುಚಿ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಹೂರಣಮಾಡುವುದಕ್ಕೆ ದಪ್ಪತಳದಪಾತ್ರೆಗೆಇಲ್ಲಿಹೇಳಿದಎಲ್ಲ ಪದಾರ್ಥಗಳನ್ನು ಹಾಕಿ ಸ್ವಲ್ಪ ಮೇಲಿಟ್ಟು ಮಗುಚಿಕೊಳ್ಳಿ. ಒಂದು ಬಾಣಲೆಗೆ ಕಣಕದ ಪದಾರ್ಥ ಹಾಕಿ ನೀರು ಸೇರಿಸಿ ಮಗುಚಿ ಕಡುಬಿನ ಹದಕ್ಕೆ ಬೇಯಿಸಿ,

ಬಟ್ಟಲು ಮಾಡಿ ಕಣಕ ತುಂಬಿ ಮತ್ತೆ ಉರಿಯಲ್ಲಿ ಹತ್ತು ನಿಮಿಷ ಬೇಯಿಸಿದರೆ ರುಚಿಯಾದ ಸಿಹಿ ಸ್ವೀಟ್ ಕಾರ್ನ್ ಕಡುಬು ಸಿದ್ಧ.

ಎನೇನು ಬೇಕು?

ಹೂರಣಕ್ಕೆ

- ಕಾಯಿತ್ತುರಿ ಅರ್ಧ ಕಪ್
- ಬೆಲ್ಲ ಒಂದೂವರೆ ಕಪ್
- ಏಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿ, ಉಪ್ಪು ಚಿಟಿಕೆ
- ಬೇಯಿಸಿದ ಸ್ವೀಟ್ ಕಾರ್ನ್ ಒಂದು ಕಪ್
- ಕಣಕ ಮಾಡುವುದಕ್ಕೆ
- ಅಕ್ಕಿ ಹಿಟ್ಟು ಒಂದೂವರೆ ಕಪ್
- ತುಪ್ಪ ಮೂರು ಚಮಚ

