

# ಇದಯಂ ಎಳ್ಳೆಣ್ಣೆ

# BUTTER PANEER MASALA

5 ಜನಕ್ಕೆ ತಯಾರಿಕೆ ಸಮಯ ಅಡುಗೆ ಮಾಡುವ ಸಮಯ  
ಬಡಿಸಬಹುದು 30 ನಿಮಿಷಗಳು 35 ನಿಮಿಷಗಳು



## ಪದಾರ್ಥಗಳು

- 250 ಗ್ರಾಂ ಸಣ್ಣ ಘನಾಕೃತಿಗಳಲ್ಲಿ ಕತ್ತರಿಸಿರುವ ಪನೀರ್
- 4 ಟೇಬಲ್ ಸ್ಪೂನ್ ನುಣ್ಣಿಗೆ ಕತ್ತರಿಸಿರುವ ಈರುಳ್ಳಿ
- 1 ಅಂಗುಲ ಕತ್ತರಿಸಿರುವ ತುಂಬಿ
- 6 ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ ಚಕ್ಕೆಗಳು
- 100 ಮಿ.ಲೀ ಹಾಲು
- 250 ಗ್ರಾಂ ಟೊಮ್ಯಾಟೋ
- 5 ಟೇಬಲ್ ಸ್ಪೂನ್ ಇದಯಂ ಎಳ್ಳೆಣ್ಣೆ
- 1 ಟೇಬಲ್ ಸ್ಪೂನ್ ಪುಡಿ ಮಾಡಿರುವ ಗೋಡಂಬಿ
- 2 ಟೇ ಸ್ಪೂನ್ ಒಣಗಿರುವ ಮೆಂಧೆ ಎಲೆಗಳು
- 3/4 ಟೇ ಸ್ಪೂನ್ ಹುರಿದ ಜೇರಿಗೆ ಪುಡಿ
- 1 ಟೇ ಸ್ಪೂನ್ ಕೆಂಪು ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಪುಡಿ
- 1/2 ಟೇ ಸ್ಪೂನ್ ಗರಂ ಮಸಾಲಾ
- 1/4 ಟೇ ಸ್ಪೂನ್ ಸಕ್ಕರೆ
- 1 ಉದ್ದವಾಗಿ ಸೀಳಲ್ಪಟ್ಟ ಹಸಿ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ
- 2 ಟೇಬಲ್ ಸ್ಪೂನ್ ಬೆಣ್ಣೆ
- ಒಂದು ಚಿಟಿಕೆಯಷ್ಟು ಕೇಸರಿ ಬಣ್ಣ
- ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಂತೆ ಉಪ್ಪು

## ತಯಾರಿಸುವ ವಿಧಾನ

- ಈರುಳ್ಳಿ, ತುಂಬಿ ಮತ್ತು ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿಯನ್ನು ಸೇರಿಸಿ, ಕಣಕದಂತೆ ಆಗಲು ಚೆನ್ನಾಗಿ ರುಬ್ಬಬೇಕು.
- ಟೊಮ್ಯಾಟೋಗಳನ್ನು ಚೆನ್ನಾಗಿ ರುಬ್ಬಿ, ಅದರ ಸಾರವನ್ನು ತೆಗೆದಿಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಬೇಕು.
- ರುಬ್ಬಿಟ್ಟುಕೊಂಡ ಈರುಳ್ಳಿಯನ್ನು ಹೊಂಬಣ್ಣು ಬರುವ ತನಕ ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ಬೇಯಿಸಬೇಕು ಮತ್ತು ಕೆಂಪು ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಪುಡಿ ಸೇರಿಸಬೇಕು. 30 ಸೆಕೆಂಡುಗಳ ವರೆಗೆ ಬೇಯಿಸಬೇಕು.
- ಹಾಲನ್ನು ನಿಧಾನವಾಗಿ ಅದರೊಳಗೆ ಸೇರಿಸಬೇಕು. 3 ನಿಮಿಷಗಳ ವರೆಗೆ ಅದನ್ನು ಬೇಯಿಸಬೇಕು. ನಂತರ, ಗೋಡಂಬಿ ಪುಡಿ ಮತ್ತು ಟೊಮ್ಯಾಟೋ ಸಾರವನ್ನು ಅದರೊಳಗೆ ಸೇರಿಸಿ. ಕಡಿಮೆ ಶಾಖದಲ್ಲಿ, ಎಣ್ಣೆ ಹೊರ ಬರುವ ತನಕ, 15 ನಿಮಿಷಗಳ ವರೆಗೆ ಅದನ್ನು ಬೇಯಿಸಿ.
- ಜೇರಿಗೆ ಪುಡಿ, ಗರಂ ಮಸಾಲಾ, ಉಪ್ಪು ಮತ್ತು ಸಕ್ಕರೆಯನ್ನು ನೀರಿನೊಂದಿಗೆ ಸೇರಿಸಿ, ಇನ್ನೂ 10 ನಿಮಿಷಗಳ ವರೆಗೆ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಆ ಮಿಶ್ರಣವನ್ನು ಬೇಯಿಸಬೇಕು. ಕೊನೆಗೆ, ಒಣಗಿರುವ ಮೆಂಧೆ ಎಲೆಗಳನ್ನು ಅದಕ್ಕೆ ಹಾಕಿ, ಪಕ್ಕದಲ್ಲಿ ಇಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಿ.
- ಒಂದು ಸ್ವಚ್ಛವಾದ ಬಾಣಲೆಯಲ್ಲಿ ಸ್ವಲ್ಪ ಬೆಣ್ಣೆಯನ್ನು ಕಾಯಿಸಿ, ಒಂದು ನಿಮಿಷದವರೆಗೆ ಹಸಿ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿಯನ್ನು ಹುರಿಯಬೇಕು.
- ತಯಾರಿಸಿರುವ ಗ್ರೇವೆಯೊಳಗೆ ಇದನ್ನು ಪನೀರ್ ಜೊತೆಗೆ ಸೇರಿಸಿ, ಕೇಸರಿ ಬಣ್ಣದ ಪುಡ್ ಕಲರ್ ಅನ್ನು ಕೂಡ ಸೇರಿಸಿ, ಸುಮಾರು 5 ನಿಮಿಷಗಳ ವರೆಗೆ ಕುದಿಸಬೇಕು.
- ನಾನ್ ಜೊತೆ ಬಿಸಿಯಾಗಿ ಬಡಿಸಿ.