



ಭರವಾ ಮಿಚ್ಚೆ

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಬೋಂಡಾ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ 8 / ಬೇಯಿಸಿದ ಆಲೂಗಡ್ಡೆ ಪುಡಿ 10 ಚಮಚ

ಈರುಳ್ಳಿ ಅರ್ಧ ಕಪ್ / ಗರಂ ಮಸಾಲ ಅರ್ಧ ಚಮಚ / ಉಪ್ಪು, ಅರಿಶಿನ, ಹಸಿ ಕಾರ ಅರ್ಧ ಚಮಚ

ಕಾರದ ಪುಡಿ ಅರ್ಧ ಚಮಚ / ಕರಿಯಲು ಎಣ್ಣೆ / ಮೈದಾ ಹಿಟ್ಟು 10 ಚಮಚ

ಕಾರ್ನಾಫ್ಲೋರ್ 5 ಚಮಚ / ಉಪ್ಪು, ಅಜವಾನ ಕಾಲು / ಬ್ರೆಡ್‌ಕ್ರಮ್ಸ್ ಒಂದು ಕಪ್

ಸೋಡಾ ಚಿಟಿಕೆ.

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಬೋಂಡಾ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಮೇಲೆ ಸೀಳಿ ಬೀಜ ತೆಗೆದಿಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಿ. ಒಗ್ಗರಣೆಯಲ್ಲಿ ಪಲ್ಕದ

ಪದಾರ್ಥಗಳೆಲ್ಲವನ್ನು ಸೇರಿಸಿ ಹುರಿದು ಪಲ್ಕ ತಯಾರಿಸಿಕೊಳ್ಳಿ ಸೀಳಿ ಬೀಜ ತೆಗೆದ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿಗಳಿಗೆ ಈ

ಪಲ್ಕ ತುಂಬಿ ಇಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಿ, ಮೈದಾ ಜೊತೆಗೆ ಕಾರ್ನಾಫ್ಲೋರ್, ಉಪ್ಪು, ಸೋಡಾ, ಅಜವಾನ ಕೂಡಿಸಿ ನೀರು

ಸೇರಿಸಿ ಬೋಂಡಾ ಹಿಟ್ಟಿನಂತೆ ಕಲಸಿಕೊಳ್ಳಿ. ಒಂದೊಂದೇ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿಯನ್ನು ಕಲಸಿದ ಹಿಟ್ಟಿನಲ್ಲಿ ಅದ್ದಿ ಬ್ರೆಡ್

ಕ್ರಮ್ಸ್‌ನಲ್ಲಿ ಉರುಳಿಸಿ ಒಂದು ಕಡೆ ಸವರಿ ಕಾದ ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ಹಾಕಿ ಹದವಾಗಿ ಕರಿದು ತೆಗೆಯಿರಿ.

ಕುರುಕುರೆ ಬೆಂಡಿ

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಬೆಂಡೆಕಾಯಿ ಕಾಲು ಕೆಜಿ / ಕಡಲೆಬೇಳೆ ಹಿಟ್ಟು ನಾಲ್ಕು ಚಮಚ

ಅಕ್ಕಿಹಿಟ್ಟು ಒಂದು ಚಮಚ / ಸಣ್ಣರವೆ ಒಂದು ಚಮಚ / ಅರಿಶಿನ

ಉಪ್ಪು ರುಚಿಗೆ / ಅಜವಾನ 1/4 ಚಮಚ / ಕಾರದಪುಡಿ 1 ಚಮಚ

ಅಮಚೂರ್ ಪುಡಿ ಕಾಲು ಚಮಚ / ಕರಿಯಲು ಎಣ್ಣೆ, ಜೀರಿಗೆ ಪುಡಿ ಅರ್ಧ ಚಮಚ.

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಬೆಂಡೆಕಾಯಿಯು ತೊಟ್ಟು ಮತ್ತು ತುದಿಯನ್ನು ಕತ್ತರಿಸಿ, ಬೆರಳುದ್ದದ ತುಂಡುಗಳಾಗಿ

ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳಿ. ಬೆಂಡೆಕಾಯಿಯನ್ನು ತುಂಡು ಮಾಡುವ ಮೊದಲು ಚೆನ್ನಾಗಿ

ಒರೆಸಿಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಿ. ಕತ್ತರಿಸಿದ ತುಂಡನ್ನು ಅರ್ಧಕ್ಕೆ ಸೀಳಿ ಒಳಗಿನ ಎಲ್ಲಾ ಬೀಜಗಳನ್ನು

ತೆಗೆದುಬಿಡಿ, ಈಗ ಒಂದು ತುಂಡಿನಲ್ಲಿ 3 ಸೀಳುಗಳಾಗಿ ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳಿ. ಸೀಳಿದ ಹೋಳುಗಳ

ಮೇಲೆ ಒಂದು ಚಮಚ ನೀರು ಚೆಮುಕಿಸಿ, ಕಡಲೆ ಬೇಳೆ ಹಿಟ್ಟು, ಅಜವಾನ, ಕಾರದಪುಡಿ,

ಅರಿಶಿನ, ಅಮಚೂರ್ ಪುಡಿ, ಜೀರಿಗೆ ಪುಡಿ, ಸಣ್ಣರವೆ, ಅಕ್ಕಿಹಿಟ್ಟು ಎಲ್ಲವನ್ನು ಹೋಳಿಗೆ

ಅಂಟುವಂತೆ 2 ಸಾರಿ ಕಲಕಿ ಇಡಿ. ಬಾಣಲೆಯಲ್ಲಿ ಎಣ್ಣೆ ಕಾಯಲು ಇಡಿ, ಹೋಳನ್ನು

ಇನ್ನೊಮ್ಮೆ ಹಿಟ್ಟು ಅಂಟುವಂತೆ ಕಲಸಿ, ಕೊನೆಯಲ್ಲಿ ಉಪ್ಪು ಸೇರಿಸಿದ ಕೂಡಲೆ ಕಲಸಿ ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ

ಹೋಳುಗಳನ್ನು ಉದುರಿಸಿ ಮೀಡಿಯಂ ಉರಿಯಲ್ಲಿ ಕರಿಯಿರಿ. ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ಗುಳ್ಳೆ ಶಬ್ದ

ನಿಂತಕೂಡಲೆ ತೆಗೆದು ಪೇಪರ್ ಮೇಲೆ ಹರಡಿ, ಉಳಿದ ಬೆಂಡೆ ಹೋಳುಗಳೆಲ್ಲಾ ಇದೇ ರೀತಿ ಹದವಾಗಿ

ಗರಿಯಾಗಿ ಕರಿದು ತೆಗೆಯಿರಿ. ಕುರುಕುರೆ ಬೆಂಡಿ ಚಹಾ ಜೊತೆಗೆ ಸವಿಯಲು ರುಚಿ.



ಕಟ್ಟಾ ಮೀಠಾ ಸಾಬೂದಾನಿ ಚವ್ವ

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ದಪ್ಪ ಸಬ್ಬಕ್ಕಿ ಒಂದು ಕಪ್ / ಕರಿಯಲು ಎಣ್ಣೆ / ಶೇಂಗಾ ಬೀಜ ಒಂದು ಹಿಡಿ

ಒಣ ಕೊಬ್ಬರಿ ಚೂರು ನಾಲ್ಕು ಚಮಚ / ಹಸಿ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಐದು / ಒಣಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ 2

ಸಿಟ್ರಿಕ್‌ಆಸಿಡ್ ಚಿಟಿಕೆ / ಸಕ್ಕರೆ ಪುಡಿ ಎರಡು ಚಮಚ / ಉಪ್ಪು /

ಒಣ ಖರ್ಜೂರದ ಚೂರು ಎರಡು ಚಮಚ / ಕರಿಬೇವು, ದ್ರಾಕ್ಷಿ, ಗೋಡಂಬಿ ಆರು ಚಮಚ

ಬಾದಾಮಿಹೋಳು 3 ಚಮಚ / ಕರಿಮೆಣಸು ಪುಡಿ ಒಂದು ಚಮಚ

ಕಾಲನಮಕ್ ಕಾಲು ಚಮಚ, ಕರಿಬೇವು ಎರಡು ಎಸಳು

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಬಾಣಲೆಯಲ್ಲಿ ಮೀಡಿಯಂ ಉರಿಯಲ್ಲಿ ಎಣ್ಣೆ ಕಾಯಿಸಿ 3 ಚಮಚ ಸಾಬೂದಾನ ಕಾಳನ್ನು

ಹಾಕಿ. ಸಬ್ಬಕ್ಕಿ ಸಿಡಿಯುವುದರಿಂದ ಪ್ಯಾನ್ ಮುಚ್ಚಳ ಅಡ್ಡ ಹಿಡಿದು ಕರಿಯಿರಿ. ಸಬ್ಬಕ್ಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ

ಅರಳಿ ದಪ್ಪ ಆಗಿ ಸ್ವಲ್ಪವೇ ಹಳದಿ ಬಣ್ಣ ಬಂದರೆ ತೆಗೆದು ಹಾಳೆಯ ಮೇಲೆ ಹರಡಿ. ಈಗ ಶೇಂಗಾ

ಬೀಜ ಹದವಾಗಿ ಕರಿದು ಸಬ್ಬಕ್ಕಿಗೆ ಸೇರಿಸಿ, ಕೊಬ್ಬರಿ ಚೂರು, ಗೋಡಂಬಿ, ಬಾದಾಮಿ, ದ್ರಾಕ್ಷಿಗಳನ್ನು

ಹದವಾಗಿ ಹುರಿದು ಸೇರಿಸಿ, ಖರ್ಜೂರ ಚೂರು ಕರಿಬೇವು, ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿಗಳನ್ನು ಒಂದೊಂದಾಗಿ

ಕರಿದು ಸೇರಿಸಿ. ಕರಿಮೆಣಸುಪುಡಿ ಉಪ್ಪು ಸೇರಿಸಿ, ಸಿಟ್ರಿಕ್ ಆಸಿಡ್, ಕಾಲ ನಮಕ್, ಸಕ್ಕರೆ ಪುಡಿ ಎಲ್ಲವನ್ನು

ಸೇರಿಸಿ ಮಿಕ್ಸ್ ಮಾಡಿ. ರುಚಿಯಾದ ಕಟ್ಟಾಮೀಠಾ ಸಾಬೂದಾನ ಸವಿಯಲು ರುಚಿ.

