

## ಆಲೂ ಫವರ್

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಆಲೂಗೆಡ್ಡೆಯನ್ನು ಸಿಪ್ಪೆ ತೆಗೆದು ಒಂದೇ ಅಳತೆಯ ತುಂಡುಗಳಾಗಿ ಕತ್ತರಿಸಿ ಉಪ್ಪು ನೀರಿನಲ್ಲಿ ಹಾಕಿ. ಸ್ವಲ್ಪ ಹೊತ್ತಿನ ಬಳಿಕ ಆಲೂ ಪಕಳೆಗಳನ್ನು ಬೆರಳುಗಳಿಂದ ಬಿಡಿಸಿ ತೆಗೆಯಿರಿ. ಮೈದಾ ಹಿಟ್ಟಿಗೆ ಉಪ್ಪು, ಖಾರದ ಪುಡಿ ಬೆರೆಸಿ ಹೂವಿನ ಮೇಲೆ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಉದುರಿಸಿ ಕಾದ ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ಹತ್ತು ನಿಮಿಷ ಗರಿ ಗರಿಯಾಗುವಂತೆ ಕರಿಯಿರಿ.

### ಎನೇನು ಬೇಕು?

- ಆಲೂಗೆಡ್ಡೆ ನಾಲ್ಕು
- ಮೈದಾ ಹಿಟ್ಟು ನಾಲ್ಕು ಚಮಚ
- ಖಾರದ ಪುಡಿ ಒಂದು ಚಮಚ
- ಉಪ್ಪು
- ಟೊಮ್ಯಾಟೊ ಸಾಸ್
- ಕರಿಯಲು ಎಣ್ಣೆ



## ಆಲೂ ಕ್ರಿಸ್

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಆಲೂಗೆಡ್ಡೆ ಬೇಯಿಸಿ ಸಿಪ್ಪೆ ತೆಗೆದು ಸಣ್ಣಗೆ ಪುಡಿ ಮಾಡಿ ಕಾರ್ನಫ್ಲೋರ್, ಖಾರದ ಪುಡಿ, ಗರಂ ಮಸಾಲ ಪುಡಿ, ಈರುಳ್ಳಿ ಮೈದಾ ಸೇರಿಸಿ

ಕಲಸಿ ಸಣ್ಣ ಸಣ್ಣ ಉಂಡೆ ಮಾಡಿ ತೆಳುವಾಗಿ ಲಟ್ಟಿಸಿ ಕಾದ ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ಕರಿಯಿರಿ. ಮೊಸರಿಗೆ ಸಕ್ಕರೆ ಪುಡಿ ಸೇರಿಸಿ ಕಲಸಿ ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪಿನಿಂದ ಅಲಂಕರಿಸಿ.

### ಎನೇನು ಬೇಕು?

- ಆಲೂಗೆಡ್ಡೆ ನಾಲ್ಕು
- ಕಾರ್ನಫ್ಲೋರ್ ನಾಲ್ಕು ಚಮಚ
- ಮೈದಾ ಎರಡು ಚಮಚ
- ಖಾರದ ಪುಡಿ ಎರಡು ಚಮಚ
- ಗರಂ ಮಸಾಲ ಪುಡಿ ಎರಡು ಚಮಚ
- ಸಣ್ಣಗೆ ಹೆಚ್ಚಿದ ಈರುಳ್ಳಿ ಒಂದು ಬಟ್ಟಲು
- ಉಪ್ಪು
- ಮೊಸರು ಒಂದು ಬಟ್ಟಲು
- ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು
- ಸಕ್ಕರೆ ಪುಡಿ ಒಂದು ಚಮಚ
- ಕರಿಯಲು ಎಣ್ಣೆ

## ಆಲೂ ಬಾಲ್ಸ್

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಆಲೂಗೆಡ್ಡೆ ಬೇಯಿಸಿ ಸಿಪ್ಪೆ ತೆಗೆದು ಸಣ್ಣಗೆ ಪುಡಿ ಮಾಡಿ ಅದಕ್ಕೆ ಉಳಿದ ಪದಾರ್ಥಗಳನ್ನು ಹಾಕಿ ಕಲಸಿ ಸಣ್ಣ ಸಣ್ಣ ಉಂಡೆಗಳನ್ನು ಮಾಡಿ. ಒಂದು ಕಡ್ಡಿಗೆ ನಾಲ್ಕು ಉಂಡೆಗಳನ್ನು ಪೋಣಿಸಿ ನಂತರ ಕಾದ ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ಸಣ್ಣ ಉರಿಯಲ್ಲಿ ಹೊಂಬಣ್ಣ ಬರುವವರೆಗೆ ಕರಿಯಿರಿ.

### ಎನೇನು ಬೇಕು?

- ಆಲೂಗೆಡ್ಡೆ ನಾಲ್ಕು
- ಕಾರ್ನಫ್ಲೋರ್ ನಾಲ್ಕು ಚಮಚ
- ಅಕ್ಕಿ ಹಿಟ್ಟು ಎರಡು ಚಮಚ
- ಚಿಲ್ಲಿ ಫ್ಲೇಕ್ಸ್ ಎರಡು ಚಮಚ
- ಹಬ್ಸ್ ಎರಡು ಚಮಚ
- ಉಪ್ಪು, ಕರಿಯಲು ಎಣ್ಣೆ

