

ಹಾಗಲಕಾಯಿ ಚಟ್ನಿಪುಡಿ

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಸಣ್ಣಗೆ ಹೆಚ್ಚಿದ ಹಾಗಲಕಾಯಿ ಹೋಳು ಒಂದು ಬಟ್ಟಲು
ಕಡ್ಡೆ ಬೇಳೆ ಒಂದು ಬಟ್ಟಲು/ ಉದ್ದಿನಬೇಳೆ ಅರ್ಧ ಬಟ್ಟಲು
ಬಣಕೊಬ್ಬರಿತುರಿ ಒಂದು ಬಟ್ಟಲು
ಕೆಂಪುಮೆಣಸು 6/ ಕರಿಬೇವು ಮೂರು ಎಸಳು
ಹುಣಸೆಹುಳಿ, ಎಣ್ಣೆ, ಉಪ್ಪು
ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಬೇಳೆಯನ್ನು ಬೇರೆ ಬೇರೆಯಾಗಿ ಹುರಿದುಕೊಂಡು, ಮೆಣಸು, ಕರಿಬೇವು ಹಾಕಿ ಹುರಿದು ಕೊಬ್ಬರಿತುರಿ ಹಾಕಿ ಒಂದು ಸುತ್ತು ಹುರಿದು ತೆಗೆಯಿರಿ. ತಣ್ಣಗಾದ ಮೇಲೆ ಮಿಕ್ಸಿಜಾರಿಗೆ ಹಾಕಿ ಉಪ್ಪು, ಹುಳಿ ಹಾಕಿ ಪುಡಿಮಾಡಿಕೊಳ್ಳಿ. ಹಾಗಲಕಾಯಿ ಹೋಳನ್ನು ಕಹಿ ತೆಗೆದುಕೊಂಡು ಎರಡು ಚಮಚ ಎಣ್ಣೆಹಾಕಿ ಕಂದುಬಣ್ಣ ಬರುವವರೆಗೆ ಹುರಿದು ತೆಗೆದು ತಣ್ಣಗಾದ ಮೇಲೆ ಪುಡಿ ಮಾಡಿ. ಈಗ ಎಲ್ಲವನ್ನು ಚೆನ್ನಾಗಿ ಮಿಕ್ಸ್ ಮಾಡಿ. ರುಚಿಕರವಾದ ಚಟ್ನಿಪುಡಿ ರೆಡಿ.



ಹಾಗಲಕಾಯಿ ಫೈ

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಹಾಗಲಕಾಯಿ 4
ಕಾರ್ನಫ್ಲೋರ್ ಹಿಟ್ಟು 2 ಚಮಚ
ಅಕ್ಕಿಹಿಟ್ಟು ಚಮಚ
ಕಡ್ಡೆ ಹಿಟ್ಟು ಒಂದು ಚಮಚ
ಕೆಂಪುಮೆಣಸಿನಪುಡಿ ಒಂದು ಚಮಚ
ಜೀರಿಗೆಪುಡಿ ಒಂದು ಚಮಚ
ಗರಂಮಸಾಲ ಒಂದು ಚಮಚ
ಲಿಂಬೆರಸ ಸ್ವಲ್ಪ, ಉಪ್ಪು, ಕರಿಯಲು ಎಣ್ಣೆ.
ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಹಾಗಲಕಾಯಿಯನ್ನು ಉದ್ದಕ್ಕೆ ತೆಳ್ಳಗೆ ಕಟ್ ಮಾಡಿಕೊಂಡು ಕಹಿ ತೆಗೆದುಕೊಂಡು, ಕಾರ್ನಫ್ಲೋರ್, ಅಕ್ಕಿಹಿಟ್ಟು, ಕಡ್ಡೆಹಿಟ್ಟು, ಮೆಣಸಿನಪುಡಿ, ಜೀರಿಗೆಪುಡಿ, ಗರಂಮಸಾಲ, ಲಿಂಬೆರಸ ಎಲ್ಲವನ್ನು ಹಾಕಿ ಎರಡು ಚಮಚ ಎಣ್ಣೆ ಕಾಯಿಸಿ ಹಾಕಿ ಕಲಸಿ ಹಾಗಲಕಾಯಿ ಹೋಳನ್ನು ಹಾಕಿ ಕಲಸಿ 20 ನಿಮಿಷ ಬಿಟ್ಟು ಕಾದ ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ಗರಿ ಗರಿಯಾಗಿ ಕರಿದು ತೆಗೆಯಿರಿ.



ಹಾಗಲಕಾಯಿ ಚಿಪ್ಸ್

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಹಾಗಲಕಾಯಿ 2
ಕೆಂಪುಮೆಣಸಿನಪುಡಿ 2 ಚಮಚ
ಅಕ್ಕಿಹಿಟ್ಟು ಒಂದು ಚಮಚ
ಉಪ್ಪು, ಇಂಗು ಸ್ವಲ್ಪ, ಕರಿಯಲು ಎಣ್ಣೆ
ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಹಾಗಲಕಾಯಿಯನ್ನು ಗುಂಡಿಗೆ ತೆಳ್ಳಗೆ ಕಟ್ ಮಾಡಿಕೊಂಡು ಅರಿಶಿನ ಉಪ್ಪು ಹಾಕಿ ಕಲಸಿಡಿ. ಒಂದು ಗಂಟೆ ಬಿಟ್ಟು ನೀರು ಹಾಕಿ ತೊಳೆದು ಬಿಸಿದುಕೊಳ್ಳಿ. ಅದಕ್ಕೆ ಅಕ್ಕಿ ಹಿಟ್ಟು, ಕಾರದ ಪುಡಿ, ಉಪ್ಪು ಉದುರಿಸಿ ಕಲಸಿ ಕಾದ ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ಗರಿ ಗರಿಯಾಗುವವರೆಗೆ ಕರಿದು ತೆಗೆಯಿರಿ. ಬಿಸಿ ಇರುವಾಗಲೇ ಕಾರದ ಪುಡಿ, ಉಪ್ಪು, ಇಂಗು ಮಿಕ್ಸ್ ಮಾಡಿ ಉದುರಿಸಿ.

