

## ಪತ್ಯೂಡೆಯ ತವಾ ಫೈ

**ಏನೇನು ಬೇಕು?**

ಪತ್ಯೂಡೆ ಒಂದು ರೋಲ್

ಪತ್ಯೂಡೆಗೆ ಹಚ್ಚಿದ್ದ ಹಿಟ್ಟು ಸ್ವಲ್ಪ

ಎಣ್ಣೆ ಸ್ವಲ್ಪ

**ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?**

ಪತ್ಯೂಡೆಯ ರೋಲನ್ನು ವೃತ್ತಾಕಾರದ ರೀತಿಯಲ್ಲಿ ಬಿಲ್ಲೆಗಳಂತೆ ಕತ್ತರಿಸಿ. ಒಂದೊಂದೇ ಬಿಲ್ಲೆಯನ್ನು ಹಿಟ್ಟಿನಲ್ಲಿ ಮುಳುಗಿಸಿ, ತವಾದ ಮೇಲೆ ಎಣ್ಣೆಯನ್ನು ಹಾಕಿ ನಿಧಾನ ಕಾವಿನಲ್ಲಿ ಬೇಯಿಸಿ. ಸಾರಿನ ಜೊತೆಗೂ ರುಚಿ. ಹಾಗೆಯೂ ತಿನ್ನಬಹುದು.



## ಪತ್ಯೂಡೆಯ ಕಾಯಿಹುಳಿ

**ಏನೇನು ಬೇಕು?**

ಪತ್ಯೂಡೆ ಎರಡು

ತೆಂಗಿನಕಾಯಿ ತುರಿ ಒಂದು ಬಟ್ಟಲು

ಹಸಿ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ 3

ಮೊಸರು ಒಂದು ಬಟ್ಟಲು

ಉಪ್ಪು ರುಚಿಗೆ

ಕರಿಬೇವು ಸ್ವಲ್ಪ

ಒಗ್ಗರಣೆಗೆ ತುಪ್ಪ ಎರಡು ಚಮಚ, ಕೆಂಪು ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಒಂದು, ಸಾಸಿವೆ, ಜೀರಿಗೆ ಒಂದು ಚಮಚ

**ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?**

ತೆಂಗಿನ ತುರಿ, ಹಸಿ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ, ಕರಿಬೇವನ್ನು ಮಿಕ್ಸಿ ಜಾರಿಗೆ ಹಾಕಿ ಮೊಸರಿನಲ್ಲಿ ರುಬ್ಬಿಕೊಳ್ಳಿ. ಅದರ ಮಿಶ್ರಣವನ್ನು ಒಂದು ಪಾತ್ರೆಗೆ ಹಾಕಿ ಕುದಿಯಲು ಇಡಿ. ಬೇಕಿದ್ದಷ್ಟು ಉಪ್ಪು ಹಾಕಿ. ನಂತರ ಅದಕ್ಕೆ ಪತ್ಯೂಡೆಯನ್ನು ಸಣ್ಣ ಸಣ್ಣ ಹೋಳುಗಳಂತೆ ಕತ್ತರಿಸಿ, ಇದಕ್ಕೆ ಹಾಕಿ ನಂತರ ಸ್ವಲ್ಪ ಕುದಿಸಿ ಕೆಳಗಿಳಿಸಿ. ಆ ನಂತರ ತುಪ್ಪದಲ್ಲಿ ಕರಿಬೇವಿನೊಂದಿಗೆ ಒಗ್ಗರಣೆ ಹಾಕಿ.



## ಕೆಸುವಿನ ದಂಟಿನ ಸಾಸಿವೆ

**ಏನೇನು ಬೇಕು?**

ಕೆಸುವಿನ ದಂಟು 6

ಒಣಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ 2

ಉಪ್ಪು ರುಚಿಗೆ

ಸಾಸಿವೆ ಎರಡು ಚಮಚ

ಹುಳಿ ಮೊಸರು ಒಂದು ಬಟ್ಟಲು

ತೆಂಗಿನಕಾಯಿ ಅರ್ಧಬಟ್ಟಲು

ಒಗ್ಗರಣೆಗೆ ತುಪ್ಪ, ಕರಿಬೇವು

**ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?**

ಕೆಸುವಿನ ದಂಟನ್ನು ಸಣ್ಣಗೆ ಕತ್ತರಿಸಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಬೇಯಿಸಿ. ಮಿಕ್ಸಿಜಾರಿಗೆ ತೆಂಗಿನ ತುರಿ, ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ, ಉಪ್ಪು, ಸಾಸಿವೆ ಹಾಕಿ ಮೊಸರಿನಲ್ಲಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ರುಬ್ಬಿ, ಅದನ್ನು ಬೇಯಿಸಿದ ಮಿಶ್ರಣಕ್ಕೆ ಸೇರಿಸಿ ಕುದಿಸಿ. ಈಗ ತುಪ್ಪ ಹಾಕಿ ಒಗ್ಗರಣೆ ಮಾಡಿ.

