

ಕ್ರಂಚಿ ಹೌಸ್ ಸಲಾಡ್

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಸೌತೆಕಾಯಿ, ಟೊಮ್ಯಾಟೊ, ಬೆಲ್ ಪೆಪ್ಪರ್ಸ್, ಕ್ಯಾರೆಟ್, ಈರುಳ್ಳಿ, ಸ್ಪಿಂಗ್ ಆನಿಯನ್, ಚಾಟ್ ಮಸಾಲ, ದಾಳಿಂಬೆ ಬೀಜ ಹಸಿ ಕಡಲೇಕಾಯಿ ಬೀಜ, ಲೆಟ್‌ಯೂಸ್, ಬ್ಲಾಕ್ ಸಾಲ್ಟ್, ಕರಿಮೆಣಸಿನ ಪುಡಿ, ಸ್ವಲ್ಪ ಸಕ್ಕರೆ, ಪುದಿನಾ, ಅಮೆರಿಕನ್ ಕಾನ್‌ಫ. ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಎಲ್ಲ ತರಕಾರಿಗಳನ್ನು ಸಣ್ಣಗೆ ಹಚ್ಚಿ ಬೌಲಿಗೆ ಹಾಕಿ. ತಟ್ಟೆಯಲ್ಲಿ ಲೆಟ್‌ಯೂಸ್ ಹರಡಿ ಅದರ ಮೇಲೆ ಎಲ್ಲಾ ತರಕಾರಿಗಳನ್ನು ಮತ್ತು ಪುದಿನಾ ಹರಡಿ.

ಡ್ರೆಸಿಂಗ್‌ಗೆ: ಎರಡು ಚಮಚ ವಿನಿಗರ್, ಜೇನುತುಪ್ಪು, ಬ್ಲಾಕ್ ಸಾಲ್ಟ್, ಕರಿಮೆಣಸಿನ ಪುಡಿ, ಚಾಟ್ ಮಸಾಲ ಸಕ್ಕರೆಗಳನ್ನು ಬೌಲಿಗೆ ಹಾಕಿ ಮೂರು ನಿಮಿಷ ಬೀಟ್ ಮಾಡಿ ತರಕಾರಿಗಳ ಮೇಲೆ ಹರಡಿ ಕೊನೆಯಲ್ಲಿ ನಿಂಬೆಸಿಪ್ಪೆಯನ್ನು ತುದಿದು ಉದುರಿಸಿ. ತಿನ್ನಲು ಕೊಡುವಾಗ ಬೆರೆಸಿ ಕೂಡಲೇ ತಿನ್ನಿ.



ಮೂಲಂಗಿ ಸಲಾಡ್

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಮೂಲಂಗಿ ತುರಿ ಒಂದು ಬಟ್ಟಲು

ತೆಂಗು ಕಾಲು ಬಟ್ಟಲು

ಹಸಿಮೆಣಸು ಒಂದು ಅಥವಾ ಎರಡು

ಸಾಸಿವೆ ಕಾಲು ಚಮಚ

ಮೊಸರು ಒಂದು ಬಟ್ಟಲು

ಉಪ್ಪು ರುಚಿಗೆ

ಬೇಕಿದ್ದರೆ ದಾಳಿಂಬೆ ಬೀಜ ಸೇರಿಸಬಹುದು.

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಬಾಣಲೆಗೆ ತುಪ್ಪು ಹಾಕಿ ಸಾಸಿವೆ, ಹಸಿಮೆಣಸು, ತೆಂಗು ಹಾಕಿ ಹುರಿದು ಉಪ್ಪು, ಇಂಗು ಸೇರಿಸಿ ರುಬ್ಬಿ ಮೊಸರಿಗೆ ಸೇರಿಸಿ ಮೂಲಂಗಿ ತುರಿ ಸೇರಿಸಿ ಕಲಿಸಿ. ತುಪ್ಪದಲ್ಲಿ ಸಾಸಿವೆ, ಕರಿಬೇವು, ಒಣಮೆಣಸು, ಇಂಗಿನ ಒಗ್ಗರಣೆ ಕೊಡಿ.

ಪೂರನ್‌ಪೋಳಿ

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಮೈದಾಹಿಟ್ಟು ಒಂದು ಕಪ್ / ಗೋಧಿಹಿಟ್ಟು ನಾಲ್ಕು ಚಮಚ

ತೊಗರಿಬೇಳೆ ಒಂದು ಕಪ್ / ಕಡಲೇಬೇಳೆ ಎರಡು ಚಮಚ

ಬೆಲ್ಲ ಒಂದು ಕಪ್, ಏಲಕ್ಕಿ 2, ತುಪ್ಪ ಎರಡು ಚಮಚ

ಎಣ್ಣೆ ಕಾಲು ಕಪ್ / ಅಕ್ಕಿಹಿಟ್ಟು ಕಾಲು ಕಪ್

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ತೊಗರಿಬೇಳೆ ಮತ್ತು ಕಡಲೇಬೇಳೆಯನ್ನು ನೀರು ಹಾಕಿ ಬೇಯಿಸಿಕೊಳ್ಳಿ. ಮೈದಾಹಿಟ್ಟು, ಗೋಧಿಹಿಟ್ಟು, ಚಿಟಿಕೆ ಉಪ್ಪು ಚಿಟಿಕೆ ಅರಶಿನವುಡಿ, ಒಂದು ಚಮಚ ಎಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ ಕೂಡಿಸಿ ನೀರು ಹಾಕಿ ಚಪಾತಿ ಹಿಟ್ಟಿನಂತೆ ಕಲಿಸಿ. ಜಿಡ್ಡು ಸವರಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ನಾದಿ ಮುಚ್ಚಿಡಿ, ಬೇಯಿಸಿದ ಬೇಳೆಯಲ್ಲಿ ನೀರು ಬಸಿದುಕೊಳ್ಳಿ, ಬಾಣಲೆಗೆ ತುಪ್ಪು ಹಾಕಿ ಬೆಂದ ಬೇಳೆ ಮತ್ತು ಬೆಲ್ಲ, ಏಲಕ್ಕಿ ಸೇರಿಸಿ ಹುರಿಯಿರಿ. ನೀರಿನ ಅಂಶ ಹೋದ ನಂತರ ಇಳಿಸಿ, ರುಬ್ಬಿಕೊಳ್ಳಿ, ಇದರಲ್ಲಿ ಚಿಕ್ಕ ಉಂಡೆಗಳು ಮಾಡಿ. ಕಲಸಿದ ಹಿಟ್ಟನ್ನು ಇನ್ನೊಮ್ಮೆ ಚೆನ್ನಾಗಿ ನಾದಿ ಹದ ಮಾಡಿ ಉಂಡೆ ಗಾತ್ರ ಹಿಟ್ಟನ್ನು ತೆಗೆದುಕೊಂಡು ಬಟ್ಟಲಿನಂತೆ ಮಾಡಿ ಇದರೊಳಗೆ ಹೂರಣದ ಉಂಡೆ ಇಟ್ಟು ಮುಚ್ಚಿ ಒತ್ತಿ ಅಕ್ಕಿ ಹಿಟ್ಟು ಉದುರಿಸಿ ಹೋಳಿಗೆಯನ್ನು ಲಟ್ಟಿಸಿ. ಕಾದ ಹಂಚಿನಮೇಲೆ ಹಾಕಿ ಎಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ ಎರಡೂ ಕಡೆ ಹದವಾಗಿ ಸುಟ್ಟು ತೆಗೆಯಿರಿ. ಪೂರನ್ ಪೋಳಿ ಸಿದ್ಧ.



■ ಸವಿತೆ