

ರೈಸ್‌ಬಾತ್ ಎಲ್ಲ ಕಾಲಕ್ಕೂ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?
ಬಾಣಲೆಗೆ ಎಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ
ಸಾಸಿವೆ ಸಿಡಿಸಿ, ಅರಿಶಿಣ,
ಉದ್ದಿನಬೇಳೆ, ಈರುಳ್ಳಿ,
ನೆಲಗಡಲೆ, ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ,
ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು, ಉಪ್ಪು
ಹಾಕಿ ಹುರಿಯಿರಿ. ನಂತರ
ಅನ್ನವನ್ನು ಬೆರೆಸಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ
ಕಲಸಿ.

ಏನೇನು ಬೇಕು?

- ಉದುರುದುರಾಗಿ ಬೇಯಿಸಿದ ಅನ್ನ
ಎರಡು ಕಪ್
- ನೆಲಗಡಲೆ ಅರ್ಧ ಕಪ್
- ಸಣ್ಣಗೆ ಹೆಚ್ಚಿದ ಈರುಳ್ಳಿ ಎರಡು ಚಮಚ
- ಹಸಿಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ 3-4
- ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು ಸ್ವಲ್ಪ
- ಉದ್ದಿನಬೇಳೆ ಒಂದು ಚಮಚ
- ಅರಿಶಿಣ, ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು ಉಪ್ಪು



ನೆಲಗಡಲೆ ಸಲಾಡ್

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?
ನಿಂಬೆರಸ ಬಿಟ್ಟು ಮತ್ತೆಲ್ಲ ಪದಾರ್ಥಗಳನ್ನು ಮಿಕ್ಸಿಂಗ್
ಬೌಲ್‌ನಲ್ಲಿ ಹಾಕಿಕೊಂಡು ಚೆನ್ನಾಗಿ ಮಿಶ್ರಣ ಮಾಡಿ.
ಬಳಕೆ ನಿಂಬೆರಸ
ಹಾಕಿ.

ಏನೇನು ಬೇಕು?

- ನೆಲಗಡಲೆ ಅರ್ಧ ಕಪ್
- ಕ್ಯಾರಟ್ ತುರಿ, ಮೂಲಂಗಿ ತುರಿ
ತಲಾ ಒಂದು ಚಮಚ
- ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು ಸ್ವಲ್ಪ
- ಜೀರಿಗೆ ಪುಡಿ ಚಿಟಿಕೆ
- ನಿಂಬೆ ರಸ ಅರ್ಧ ಚಮಚ
- ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು ಉಪ್ಪು

ರುಚಿಕರ ಕಾರ್ನ್ ಚಾಟ್

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?
ಮಿಕ್ಸಿಂಗ್ ಬೌಲ್‌ನಲ್ಲಿ
ನೆಲಗಡಲೆ, ಕಾರ್ನ್‌ಗೆ ಬೆಣ್ಣೆ,
ಚಾಟ್ ಮಸಾಲ, ಉಪ್ಪು ಸೇರಿಸಿ
ಹಗುರವಾಗಿ ಬೆರೆಸಿ. ಬೆಣ್ಣೆ
ಇಲ್ಲದೇ ಇದ್ದರೆ ತುಪ್ಪು ಬಿಸಿ ಮಾಡಿ
ಬಳಸಬಹುದು.

ಏನೇನು ಬೇಕು?

- ಬೇಯಿಸಿದ ನೆಲಗಡಲೆ ಹಾಗೂ
ಕಾರ್ನ್ ತಲಾ ಅರ್ಧ ಅರ್ಧ ಕಪ್
- ಬೆಣ್ಣೆ ಒಂದು ಚಮಚ
- ಚಾಟ್ ಮಸಾಲ ಅರ್ಧ ಚಮಚ
- ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು ಉಪ್ಪು

