

ಗೋಬಿ ಕಟ್ಲೆಟ್ ಮಾಡಿ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಪುದಿನಾ, ಶುಂಠಿ, ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ, ಹಸಿಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ, ಉಪ್ಪು, ಮತ್ತು ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು ಇವುಗಳನ್ನು ರುಬ್ಬಿ ಮಿಕ್ಸಿಂಗ್‌ಬೌಲ್‌ಗೆ ಹಾಕಿ. ಇದಕ್ಕೆ, ಹೆಚ್ಚಿದ ಗೋಬಿಗ್ಗೆ ಸ್ವಲ್ಪ ಅರಶಿನ ಮತ್ತು ನೀರು ಸೇರಿಸಿ ಒಂದು ಕುದಿ ಕುದಿಸಿ, ನೀರಿನಿಂದ ಬಿಸಿದು, ಸೇರಿಸಿ. ನಂತರ, ಸ್ವಾಲ್ ಮಾಡಿಟ್ಟ ಆಲೂಗೆಡ್ಡೆ, ಈರುಳ್ಳಿ, ಸ್ವೀಟ್‌ಕಾರ್ನ್, ಕ್ಯಾರೆಟ್ ತುರಿ, ಪುದಿನಾ ಪೇಸ್ಟ್ ಹಾಗೂ ಮೇಲೆ ತಿಳಿಸಿದ ಎಲ್ಲ ಮಸಾಲೆಗಳನ್ನು ಸೇರಿಸಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಮಿಶ್ರಮಾಡಿ, ವಡೆಯ ಆಕಾರ ಮಾಡಿ, ಬಾಂಬೆ ರವಾದಲ್ಲಿ ಹೊರಳಿಸಿ. ಕಾದ ತವಾದಲ್ಲಿ ಸ್ವಲ್ಪ ಎಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ ಎರಡೂ ಬದಿ ಕೆಂಪಗೆ ಬೇಯಿಸಿ.

ವನೇನು ಬೇಕು?

- ಹೆಚ್ಚಿದ ಗೋಬಿ ಆರು ಚಮಚ
- ಆಲೂಗೆಡ್ಡೆ ಅರ್ಧ ಕಪ್
- ಸ್ವೀಟ್‌ಕಾರ್ನ್ ನಾಲ್ಕು ಚಮಚ
- ಕ್ಯಾರೆಟ್ ತುರಿ ನಾಲ್ಕು ಚಮಚ
- ಹೆಚ್ಚಿದ ಈರುಳ್ಳಿ ಆರು ಚಮಚ
- ಕೊತ್ತಂಬರಿಸೊಪ್ಪು ಪುದಿನಾ ಸ್ವಲ್ಪ
- ಶುಂಠಿ ಅರ್ಧ ಇಂಚು
- ಅರಿಶಿನ ಸ್ವಲ್ಪ
- ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ ಆರು ಎಸಳು
- ಗರಂ ಮಸಾಲ, ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿಪುಡಿ
- ಹಸಿಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ, ಉಪ್ಪು
- ಬಾಂಬೆ ರವಾ ಆರು ಚಮಚ



ಕಾಬೂಲಿ ಚನ್ನಾದಿಂದ ರುಚಿಕರ ಕಟ್ಲೆಟ್

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಕಾಬೂಲಿ ಚನ್ನಾವನ್ನು ಬೇಯಿಸಿ, ನೀರಿನಿಂದ ಬೇರ್ಪಡಿಸಿ ಸ್ವಾಲ್ ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳಿ. ನಂತರ, ಇದಕ್ಕೆ ಸಿಹಿಕುಂಬಳ ತುರಿ, ಕ್ಯಾರೆಟ್ ತುರಿ, ಹೆಚ್ಚಿದ ಈರುಳ್ಳಿ, ಕೊತ್ತಂಬರಿಸೊಪ್ಪು, ಶುಂಠಿ ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ ಪೇಸ್ಟ್, ಉಪ್ಪು ಮತ್ತು ಮೇಲೆ ತಿಳಿಸಿದ ಎಲ್ಲ ಮಸಾಲೆಗಳನ್ನು ಸೇರಿಸಿ, ಚೆನ್ನಾಗಿ ಮಿಶ್ರ ಮಾಡಿ. ಹಿಟ್ಟು ನೀರಾಗಿದ್ದರೆ ಚಿರೋಟಿ ರವಾ ಅಥವಾ ಬ್ರೆಡ್‌ಕ್ರಂಪ್ಸ್ ಸೇರಿಸಿ ಹದ ಮಾಡಿಕೊಂಡು ಬೇಕಾದ ಆಕಾರದಲ್ಲಿ ಕಟ್ಲೆಟ್ ತಯಾರಿಸಿ. ನಂತರ, ಇದನ್ನು ಬ್ರೆಡ್‌ಕ್ರಂಪ್ಸ್‌ನಲ್ಲಿ ಎರಡೂ ಬದಿ ಹೊರಳಿಸಿ, ಸ್ವಲ್ಪ ಎಣ್ಣೆ ಹಾಕಿದ ಕಾದ ತವಾದಲ್ಲಿ ಎರಡೂ ಬದಿ ಬೇಯಿಸಿ, ಟೊಮ್ಯಾಟೋ ಕೆಚಪ್‌ನೊಂದಿಗೆ ಸರ್ವ್ ಮಾಡಬಹುದು.

ವನೇನು ಬೇಕು?

- ನೆನೆಸಿದ ಕಾಬೂಲಿ ಚನ್ನಾ
- ಸಿಹಿಕುಂಬಳ ತುರಿ
- ಕ್ಯಾರೆಟ್ ತುರಿ
- ಹೆಚ್ಚಿದ ಈರುಳ್ಳಿ
- ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು
- ಧನಿಯಾ ಪೌಡರ್
- ಜೀರಿಗೆ ಪೌಡರ್
- ಖಾರ ಪುಡಿ ಒಂದು ಚಮಚ
- ಚೋಲೆಮಸಾಲ
- ಶುಂಠಿ ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ ಪೇಸ್ಟ್
- ಹಸಿಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಎರಡು
- ಅಮ್ಮೂರ್ ಪೌಡರ್
- ಬ್ರೆಡ್‌ಕ್ರಂಪ್ಸ್ ಅರ್ಧ ಕಪ್
- ಉಪ್ಪು ರುಚಿಗೆ

ಕ್ಯಾಪ್ಸಿಕಂ ರಿಂಗ್ ಕಟ್ಲೆಟ್

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಬೇಯಿಸಿ ಸಿಪ್ಪೆ ತೆಗೆದ ಆಲೂಗೆಡ್ಡೆಯನ್ನು ಮಿಕ್ಸಿಂಗ್‌ಬೌಲ್‌ನಲ್ಲಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಮ್ಯಾಶ್ ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳಿ. ನಂತರ, ಇದಕ್ಕೆ ಮೆಂತೆಸೊಪ್ಪು, ಈರುಳ್ಳಿ, ಮೊಳಕೆಕಾಳು, ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು, ಕ್ಯಾರೆಟ್, ಕ್ಯಾಪ್ಸಿಕಂನ ಮಧ್ಯದ ಭಾಗ, ಉಪ್ಪು ಮತ್ತು ಮೇಲೆ ತಿಳಿಸಿದ ಎಲ್ಲಾ ಮಸಾಲೆಗಳನ್ನು ಸೇರಿಸಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಮಿಶ್ರಮಾಡಿ. ನಂತರ, ಕ್ಯಾಪ್ಸಿಕಂ ಅನ್ನು ಸುಮಾರು ಅರ್ಧ ಇಂಚು ದಪ್ಪಕ್ಕೆ ರಿಂಗ್‌ನ ಆಕಾರದಲ್ಲಿ ಕತ್ತರಿಸಿ ಮಧ್ಯದ ಭಾಗಕ್ಕೆ ಮೊದಲೇ ತಯಾರಿಸಿಟ್ಟ ಮಿಶ್ರಣವನ್ನು ತುಂಬಿಸಿ, ಚಿರೋಟಿ ರವಾದಲ್ಲಿ ಎರಡೂ ಬದಿಯನ್ನು ಹೊರಳಿಸಿ, ಕಾದ ತವಾದಲ್ಲಿ ಸ್ವಲ್ಪ ಎಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ, ಕೆಂಪಗೆ ಹದಾ ಉರಿಯಲ್ಲಿ ಎರಡೂ ಬದಿ ಬೇಯಿಸಿದರೆ ಕಟ್ಲೆಟ್ ಸವಿಯಲು ರೆಡಿ.

ವನೇನು ಬೇಕು?

- ಹೆಸರುಕಾಳು ಅರ್ಧ ಕಪ್
- ಆಲೂಗೆಡ್ಡೆ ಎರಡು
- ಹಸಿಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ
- ಶುಂಠಿ ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ ಪೇಸ್ಟ್
- ಮೆಂತೆಸೊಪ್ಪು, ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು
- ಕ್ಯಾರೆಟ್ ತುರಿ ನಾಲ್ಕು ಚಮಚ
- ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿಪುಡಿ, ಜೀರಿಗೆ ಪುಡಿ
- ಇಂಗು ಸ್ವಲ್ಪ
- ಈರುಳ್ಳಿ ಚೂರು ನಾಲ್ಕು ಚಮಚ
- ಧನಿಯಾ ಪೌಡರ್ ಒಂದು ಚಮಚ
- ಪಾವ್‌ಬಾಜಿ ಮಸಾಲ ಎರಡು ಚಮಚ
- ಉಪ್ಪು ರುಚಿಗೆ ಬೇಕಷ್ಟು
- ಕ್ಯಾಪ್ಸಿಕಂ ಮೂರು
- ಚಿರೋಟಿ ರವಾ ಎಂಟು ಚಮಚ

