

## ಡ್ರೈಫ್ರೂಟ್ಸ್ ಕಡುಬು

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಮೈದಾಹಿಟ್ಟು 2 ಕಪ್ / ಚಿರೋಟಿರವೆ ಮುಕ್ಕಾಲು ಕಪ್  
ಅರಿಶಿನ ಚಿಟಿಕೆ, ಉಪ್ಪು ರುಚಿಗೆ  
ಹುರಿದ ಗೋಡಂಬಿ, ಬಾದಾಮಿ, ಪಿಸ್ತಾ ತರಿಗಳು ಅರ್ಧ ಕಪ್  
ತೆಂಗಿನತುರಿ ಒಂದು ಕಪ್  
ಸಕ್ಕರೆ ಮುಕ್ಕಾಲು ಕಪ್ / ಏಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿ ಅರ್ಧ ಚಮಚ  
ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಮೈದಾಹಿಟ್ಟಿಗೆ ಅರಿಶಿನ, ಕಾಲು ಕಪ್ ಚಿರೋಟಿ ರವೆ, ಉಪ್ಪು ಮತ್ತು ಬೇಕಷ್ಟು ನೀರು ಸೇರಿಸಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಮಿಶ್ರಮಾಡಿ ಹತ್ತು ನಿಮಿಷ ಮುಚ್ಚಿ ಇಡಿ. ತೆಂಗಿನತುರಿ ಮತ್ತು ಅರ್ಧಕಪ್ ಚಿರೋಟಿ ರವೆಯನ್ನು ಸಣ್ಣ ಉರಿಯಲ್ಲಿ ಘಂ ಎನ್ನುವಂತೆ ಹುರಿದು ಮಿಕ್ಸಿಂಗ್ ಬೌಲ್‌ಗೆ ಹಾಕಿ. ಆರಿದ ಮೇಲೆ ಇದಕ್ಕೆ ಮೇಲೆ ತಿಳಿಸಿದ ಡ್ರೈಫ್ರೂಟ್ಸ್, ಏಲಕ್ಕಿಪುಡಿ ಮತ್ತು ಸಕ್ಕರೆ ಸೇರಿಸಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಮಿಶ್ರಮಾಡಿ ಹೂರಣ ತಯಾರಿಸಿ. ನಂತರ ಕಲಸಿಟ್ಟ ಮೈದಾ ಹಿಟ್ಟಿನಿಂದ ಕಡುಬು ತಯಾರಿಸಿ ಒಳಗೆ ಹೂರಣ ತುಂಬಿಸಿ ಕಾದ ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ಕರಿಯಿರಿ.



## ಹೆಸರುಬೇಳೆ ಕರಿಗಡುಬು

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಹೆಸರುಬೇಳೆ ಮುಕ್ಕಾಲು ಕಪ್  
ಕಡ್ಲೆ ಬೇಳೆ ಅರ್ಧ ಕಪ್ / ತುಪ್ಪ ಎರಡು ಚಮಚ  
ತೆಂಗಿನತುರಿ ಅರ್ಧ ಕಪ್  
ಸಕ್ಕರೆ ಒಂದು ಕಪ್ / ಹುರಿದ ಗೋಡಂಬಿತರಿ ಆರು ಚಮಚ  
ಹುರಿದ ಕಪ್ಪು ಎಳ್ಳು ನಾಲ್ಕು ಚಮಚ / ಮೈದಾಹಿಟ್ಟು ಮೂರು ಕಪ್  
ಅರಿಶಿನಪುಡಿ ಕಾಲು ಚಮಚ / ಉಪ್ಪು ರುಚಿಗೆ  
ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಮೈದಾಹಿಟ್ಟಿಗೆ ಅರಿಶಿನ, ಉಪ್ಪು, ತುಪ್ಪ ಮತ್ತು ನೀರು ಸೇರಿಸಿ ಚಪಾತಿ ಹಿಟ್ಟಿನ ಹದಕ್ಕೆ ಕಲಸಿ ಹತ್ತು ನಿಮಿಷ ಇಡಿ. ಹೆಸರುಬೇಳೆ ಮತ್ತು ಕಡ್ಲೆ ಬೇಳೆಯನ್ನು ಬೇರೆ ಬೇರೆಯಾಗಿ ಹುರಿದು ಪುಡಿ ಮಾಡಿ ಮಿಕ್ಸಿಂಗ್ ಬೌಲ್‌ಗೆ ಹಾಕಿ. ತೆಂಗಿನತುರಿಯನ್ನು ಹುರಿದು ಇದಕ್ಕೆ ಸೇರಿಸಿ. ಹುರಿದಿಟ್ಟು ಎಳ್ಳು ಮತ್ತು ಗೋಡಂಬಿ ಹಾಗೂ ಸಕ್ಕರೆ ಸೇರಿಸಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಮಿಶ್ರಮಾಡಿ ಹೂರಣ ತಯಾರಿಸಿ ಇಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಿ. ಮೈದಾಹಿಟ್ಟನ್ನು ಪುನಃ ನಾದಿ ಚಿಕ್ಕಚಿಕ್ಕ ಚಪಾತಿಯಂತೆ ಲಟ್ಟಿಸಿ ಒಳಗೆ ಹೂರಣ ತುಂಬಿ ಕಾದ ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ಕರಿಯಿರಿ.

## ಕ್ಯಾರೋಟ್ ಕಡುಬು

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಕ್ಯಾರೋಟ್ ತುರಿ ಒಂದು ಕಪ್ / ತೆಂಗಿನತುರಿ ಅರ್ಧ ಕಪ್  
ತುಪ್ಪ ಆರು ಚಮಚ / ಏಲಕ್ಕಿಪುಡಿ ಅರ್ಧ ಚಮಚ  
ಸಕ್ಕರೆ ಅರ್ಧ ಕಪ್ / ಹಾಲು ಅರ್ಧ ಕಪ್  
ಗೋಧಿಹಿಟ್ಟು ಎರಡು ಕಪ್  
ಚಿರೋಟಿ ರವೆ ಕಾಲು ಕಪ್, ಉಪ್ಪು ರುಚಿಗೆ  
ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಬಾಣಲೆಗೆ ಎರಡು ಚಮಚ ತುಪ್ಪ ಹಾಕಿ, ಕ್ಯಾರೋಟ್‌ತುರಿಯನ್ನು ಬಾಡಿಸಿ. ಇದಕ್ಕೆ ಸ್ವಲ್ಪ ಹಾಲು ಸೇರಿಸಿ, ಇಂಗಿಸಿ ಬೇಯಿಸಿಕೊಳ್ಳಿ. ನಂತರ ಇದಕ್ಕೆ ತೆಂಗಿನತುರಿ ಮತ್ತು ಸಕ್ಕರೆ ಅಥವಾ ಬೆಲ್ಲ ಸೇರಿಸಿ ಗಟ್ಟಿ ಆಗುವವರೆಗೂ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಮಗುಚಿ ಒಲೆಯಿಂದ ಇಳಿಸಿದ ಹೂರಣವನ್ನು ಆರಲು ಬಿಡಿ. ಗೋಧಿಹಿಟ್ಟಿಗೆ ಚಿರೋಟಿ ರವೆ, ಉಪ್ಪು ಹಾಗೂ ಸ್ವಲ್ಪ ನೀರು ಸೇರಿಸಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ನಾದಿ, ಹತ್ತು ನಿಮಿಷ ಮುಚ್ಚಿ ಇಟ್ಟು, ನಂತರ ಚಿಕ್ಕ ಚಪಾತಿಯಂತೆ ಲಟ್ಟಿಸಿ ಒಳಗೆ ಹೂರಣ ತುಂಬಿ ಅಂಚನ್ನು ಚೆನ್ನಾಗಿ ಅಂಟಿಸಿ ಕಾದ ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ಕರಿಯಿರಿ.

