



ಪುದಿನ ಮಸಾಲ ಚಕ್ಕುಲಿ

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಅಕ್ಕಿ ಹಿಟ್ಟು ಎರಡು ಕಪ್/ಹುರಿದ ಉದ್ದಿನ

ಹಿಟ್ಟು ಒಂದೂವರೆ ಕಪ್

ತೆಂಗಿನತುರಿ ಅರ್ಧ ಕಪ್/ಪುದಿನ ಆರು ಚಮಚ

ಜೀರಿಗೆ ಎರಡು ಚಮಚ/ಕೆಂಪುಮೆಣಸು ನಾಲ್ಕು

ಧನಿಯ ಪುಡಿ ಒಂದು ಚಮಚ/ಇಂಗು ಕಾಲು ಚಮಚ

ಬೆಣ್ಣೆ ಎರಡು ಚಮಚ/ಉಪ್ಪು ರುಚಿಗೆ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಮಿಶ್ರಣ ಜಾರಿಗೆ ತೆಂಗಿನ ತುರಿ, ಪುದಿನ, ಕೆಂಪುಮೆಣಸು,

ಜೀರಿಗೆ, ಧನಿಯ, ಇಂಗು ಮತ್ತು ಉಪ್ಪು ಹಾಕಿ ನುಣ್ಣಿಗೆ

ರುಬ್ಬಿ ಬೌಲಾಗೆ ಹಾಕಿ. ನಂತರ ಇದಕ್ಕೆ ಅಕ್ಕಿ ಹಿಟ್ಟು,

ಉದ್ದಿನ ಹಿಟ್ಟು, ಬೆಣ್ಣೆ ಸೇರಿಸಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಕಲಸಿ ಹತ್ತು ನಿಮಿಷ

ಇಡಿ. ನಂತರ ಚಕ್ಕುಲಿ ಒರಳಿಸಿ ಮೂಲಕ ಚಕ್ಕುಲಿ

ತಯಾರಿಸಿ ಕಾದ ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ಕರಿಯಿರಿ.

ಹೆಸರುಬೇಳೆ ಚಕ್ಕುಲಿ

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಅಕ್ಕಿ ಹಿಟ್ಟು ನಾಲ್ಕು ಕಪ್

ಹೆಸರು ಬೇಳೆ ಒಂದು ಕಪ್

ತೆಂಗಿನಹಾಲು ಅರ್ಧ ಕಪ್

ಇಂಗು ಪುಡಿ ಒಂದು ಚಮಚ

ಮೆಣಸಿನ ಪುಡಿ ಒಂದೂವರೆ ಚಮಚ

ಉಪ್ಪು ರುಚಿಗೆ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಹೆಸರು ಬೇಳೆಯನ್ನು ನುಣ್ಣಿಗೆ ಬೇಯಿಸಿಕೊಂಡು ಮಿಶ್ರಣ

ಬೌಲಾಗೆ ಹಾಕಿ. ನಂತರ ಇದಕ್ಕೆ ಅಕ್ಕಿ ಹಿಟ್ಟು ಮತ್ತು ಮೇಲೆ ತಿಳಿಸಿದ

ಸಾಮಗ್ರಿಗಳನ್ನು ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಮಿಶ್ರಣ ಮಾಡಿ ಚಕ್ಕುಲಿ ಮಾಡಿ

ಕಾದ ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ಕರಿಯಿರಿ. (ಅಕ್ಕಿ ಹಿಟ್ಟು ಬದಲು ಮೈದಾವನ್ನು

ಉಗಿಯಲ್ಲಿ ಕಾಲು ಗಂಟೆ ಬೇಯಿಸಿ ಉಪಯೋಗಿಸಬಹುದು)



ಮಿಶ್ರ ಬೇಳೆಗಳ ಚಕ್ಕುಲಿ

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಅಕ್ಕಿ ಹಿಟ್ಟು ಒಂದು ಕಪ್/ಕಡ್ಡೆ ಬೇಳೆ ಅರ್ಧ ಕಪ್

ಉದ್ದಿನ ಬೇಳೆ ಕಾಲು ಕಪ್/ಗಟ್ಟಿ ಅವಲಕ್ಕಿ

ಕಾಲು ಕಪ್

ಬೆಣ್ಣೆ ನಾಲ್ಕು ಚಮಚ/ಜೀರಿಗೆ ನಾಲ್ಕು ಚಮಚ

ಧನಿಯ ಪುಡಿ ಎರಡು ಚಮಚ

ಇಂಗು ಅರ್ಧ ಚಮಚ

ಕೆಂಪು ಮೆಣಸಿನಪುಡಿ ನಾಲ್ಕು ಚಮಚ

ಉಪ್ಪು ರುಚಿಗೆ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಕಡ್ಡೆ ಬೇಳೆ, ಉದ್ದಿನ ಬೇಳೆ ಮತ್ತು ಅವಲಕ್ಕಿ

ಇವುಗಳನ್ನು ಬೇರೆ ಬೇರೆಯಾಗಿ ಹುರಿದು ಪುಡಿ ಮಾಡಿ

ಮಿಶ್ರಣ ಬೌಲಾಗೆ ಹಾಕಿ. ನಂತರ ಇದಕ್ಕೆ ಅಕ್ಕಿ ಹಿಟ್ಟು

ಮತ್ತು ಮೇಲೆ ತಿಳಿಸಿದ ಎಲ್ಲಾ ಸಾಮಗ್ರಿಗಳನ್ನು ಹಾಕಿ

ಚೆನ್ನಾಗಿ ಮಿಶ್ರಣ ಮಾಡಿ. ನಂತರ ಬೆಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ಹಿಟ್ಟನ್ನು

ಚಕ್ಕುಲಿ ಒರಳಿಸಿ ಹಾಕಿ ಚಕ್ಕುಲಿ ಮಾಡಿ ಕಾದ

ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ಕರಿಯಿರಿ.