

ಅಲಸಂದೆಯಿಂದಲೂ ಮಾಡಬಹುದು!

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಒಂದು ಬಾಣಲೆಗೆ ತುಪ್ಪ, ಉದ್ದಿನಬೇಳೆ, ಕಡಲೆಬೇಳೆ, ಸಾಸಿವೆ, ಜೀರಿಗೆ, ಕರಿಬೇವಿನ ಸೊಪ್ಪು, ಹಸಿಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಹಾಗೂ ಇಂಗು ಹಾಕಿ ಒಗ್ಗರಣೆ ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳಿ. ಇದಕ್ಕೆ ಅಲಸಂದೆ ಹೋಳು, ನೀರು, ಉಪ್ಪು ಹಾಕಿ ಮೆತ್ತಗಾಗುವವರೆಗೆ ಬೇಯಿಸಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಕುದಿಸಿ ಕೊನೆಯಲ್ಲಿ ಮಜ್ಜೆಗೆ ಸೇರಿಸಿ ಇಳಿಸಿ. ಬಿಸಿಯಾಗಿರುವಾಗಲೇ ಅನ್ನಕ್ಕೆ ರುಚಿಯಾದ ಪಳದ್ಯವನ್ನು ಬಡಿಸಿಕೊಳ್ಳಿ.

ಏನೇನು ಬೇಕು?

- ಒಂದು ಕಪ್ ಹೆಚ್ಚಿದ ಅಲಸಂದೆಕಾಯಿ
- ಹಸಿ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಮೂರು
- ಸಾಸಿವೆ ಅರ್ಧ ಚಮಚ
- ಜೀರಿಗೆ ಅರ್ಧ ಚಮಚ
- ಉದ್ದಿನಬೇಳೆ ಒಂದು ಚಮಚ
- ಕಡಲೆ ಬೇಳೆ ಒಂದು ಚಮಚ
- ತುಪ್ಪ ಒಂದು ಚಮಚ
- ಕರಿಬೇವು ಒಂದು ಎಸಳು
- ಕಡೆದ ಮಜ್ಜೆಗೆ ಒಂದು ಕಪ್



ದಪ್ಪ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಪಳದ್ಯ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ದಪ್ಪ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿಯನ್ನು ಸಣ್ಣದಾಗಿ ಹೆಚ್ಚಿಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಿ. ಒಂದು ಬಾಣಲೆಗೆ ತುಪ್ಪ ಹಾಕಿ ಬಿಸಿ ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳಿ. ಇದಕ್ಕೆ ದಪ್ಪ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಹೋಳನ್ನು ಸೇರಿಸಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಹುರಿಯಿರಿ. ಸ್ವಲ್ಪ ನೀರು ಸೇರಿಸಿ ಉಪ್ಪು ಹಾಕಿ ಮೆತ್ತಗಾಗುವವರೆಗೆ ಬೇಯಿಸಿಕೊಳ್ಳಿ. ನಂತರ ದನಿಯಾ, ಜೀರಿಗೆ, ಸಾಸಿವೆ ಹುರಿದು ಕಾಯಿ ತುರಿ ಸೇರಿಸಿ ರುಬ್ಬಿಕೊಂಡ ಮಸಾಲೆಯನ್ನು ಬೆಂದ ಹೋಳಿಗೆ ಸೇರಿಸಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಕುದಿಸಿ. ಇದಕ್ಕೆ ಮಜ್ಜೆಗೆಯನ್ನು ಸೇರಿಸಿ ಕೆಳಗಿಳಿಸಿ. ಈಗ ರುಚಿಯಾದ ದಪ್ಪ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಬಿಸಿ ಪಳದ್ಯವನ್ನು ಅನ್ನಕ್ಕೆ ಬಡಿಸಿಕೊಳ್ಳಿ.

ಏನೇನು ಬೇಕು?

- ದಪ್ಪ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಒಂದು
- ಹಸಿಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಎರಡು
- ಕಾಯಿ ತುರಿ ಎರಡು ಚಮಚ
- ದನಿಯಾ ಅರ್ಧ ಚಮಚ
- ಜೀರಿಗೆ ಅರ್ಧ ಚಮಚ
- ಸಾಸಿವೆ ಅರ್ಧ ಚಮಚ
- ಕಡೆದ ಮಜ್ಜೆಗೆ ಒಂದು ಕಪ್
- ಒಂದು ಚಮಚ ತುಪ್ಪ
- ಕಾಲು ಚಮಚ ಅರಿಶಿನ ಪುಡಿ
- ಚಿಟಿಕೆ ಇಂಗು

ಹಾಗಲಕಾಯಿ ಮೊಸರುಹುಳಿ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಒಂದು ಬಾಣಲೆಗೆ ತುಪ್ಪ ಹಾಕಿ ಮೇಲೆ ಹೇಳಿದ ಎಲ್ಲಾ ಒಗ್ಗರಣೆ ಪದಾರ್ಥವನ್ನು ಹಾಕಿ ಒಗ್ಗರಣೆ ಮಾಡಿಕೊಂಡು ಅದಕ್ಕೆ ಸಣ್ಣಗೆ ಹೆಚ್ಚಿದ ಹಾಗಲಕಾಯಿ ಹೋಳು ಹಾಕಿ ಹುರಿದುಕೊಂಡು ಉಪ್ಪು ಬೆಲ್ಲ ನೀರು ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಬೇಯಿಸಿ ಕುದಿಸಿ ಕೊನೆಯಲ್ಲಿ ಹುಳಿ ಮಜ್ಜೆಗೆ ಹಾಕಿ ಕೆಳಗಿಳಿಸಿ. ಈಗ ರುಚಿಯಾದ ಬಿಸಿ ಹಾಗಲಕಾಯಿ ಮಜ್ಜೆಗೆ ಪಳದ್ಯವನ್ನು ಅನ್ನಕ್ಕೆ ಹಾಕಿಕೊಂಡು ಸವಿಯಿರಿ.

ಏನೇನು ಬೇಕು?

- ಹೆಚ್ಚಿದ ಹಾಗಲಕಾಯಿ ಅರ್ಧ ಕಪ್
- ಹಸಿಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ನಾಲ್ಕು
- ಒಂದು ಚಮಚ ತುಪ್ಪ
- ಕಡೆದ ಹುಳಿ ಮಜ್ಜೆಗೆ ಒಂದು ಕಪ್
- ಅರಿಶಿನ ಪುಡಿ, ಸಾಸಿವೆ
- ಉದ್ದಿನಬೇಳೆ, ಜೀರಿಗೆ
- ಒಂದು ಚಮಚ ಕಡಲೆ ಬೇಳೆ
- ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು ಉಪ್ಪು
- ಚಿಟಿಕೆ ಇಂಗು, ಕರಿಬೇವು
- ಒಂದು ಚಮಚ ಬೆಲ್ಲ

