

## ಅವಲಕ್ಕಿ ಕಟ್ಲೆಟ್

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ತೆಳು ಅವಲಕ್ಕಿ ಒಂದು ಕಪ್

ಬೇಯಿಸಿದ ಆಲೂಗಡ್ಡೆ ಎರಡು

ಕಾರ್ನ್ ಫ್ಲೋರ್ ಒಂದು ದೊಡ್ಡ ಚಮಚ

ಗರಂ ಮಸಾಲೆ ಪುಡಿ ಅರ್ಧ ಚಮಚ

ಅಚ್ಚ ಖಾರದ ಪುಡಿ ಒಂದೂವರೆ ಚಮಚ

ಕಾಳುಮೆಣಸಿನ ಪುಡಿ ಕಾಲು ಚಮಚ

ಶುಂಠಿ ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ ಪೇಸ್ಟ್ ಒಂದು ಚಮಚ

ಅಮಚೂರು ಪುಡಿ ಮತ್ತು ಚಾಟ್ ಮಸಾಲೆ ಅರ್ಧ ಚಮಚ

ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು, ಅರಿಶಿನ, ರುಚಿಗೆ ಉಪ್ಪು

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಅವಲಕ್ಕಿ ತೊಳೆದು ಮೇಲಿನದ್ದೆಲ್ಲವನ್ನೂ ಸೇರಿಸಿ ಕಲಸಿ. ಎರಡು ದೊಡ್ಡ ಚಮಚ ಕಾರ್ನ್ ಫ್ಲೋರ್, ಕಾಳುಮೆಣಸಿನ ಪುಡಿ ಸ್ವಲ್ಪ ಹಾಗೂ ಉಪ್ಪು ಸೇರಿಸಿ ಅರ್ಧ ಲೋಟ ನೀರು ಹಾಕಿ ಕಲಸಿಡಿ. ತಯಾರಿಸಿದ ಹಿಟ್ಟಲ್ಲಿ ದಪ್ಪ ಬಿಲ್ಲೆಗಳನ್ನು ಮಾಡಿಕೊಂಡು ಕರಡಿಟ್ಟ ಹಿಟ್ಟಲ್ಲಿ ಅದ್ದಿ ಬ್ರೆಡ್ ಕ್ರಂಬ್ಸ್ ನಲ್ಲಿ ಹೊರಳಿಸಿ ಡೀಪ್ ಫ್ರೈ ಮಾಡಿ.

## ಸೌತೆ ಕಾಯಿ ವಡೆ

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಅಕ್ಕಿ ಒಂದು ಕಪ್ (ಎರಡು ಗಂಟೆ ನೆನೆ ಇಡಿ)

ಅಕ್ಕಿ ರವೆ ಒಂದು ಕಪ್

ಸೌತೆಕಾಯಿ ತುರಿ ಒಂದು ಕಪ್

ಬ್ಯಾಡಗಿ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಹಾಗೂ ಹಸಿಮೆಣಸಿನ ಕಾಯಿ ನಾಲ್ಕರಿಂದ ಐದು

ಧನಿಯ ಅರ್ಧ ಚಮಚ

ಇಂಗು, ರುಚಿಗೆ ಉಪ್ಪು

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ನೆನೆಸಿಟ್ಟ ಅಕ್ಕಿ, ಸೌತೆ ತುರಿ, ಧನಿಯ, ಹಸಿ ಮತ್ತು ಒಣ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ, ಇಂಗು ಉಪ್ಪು

ನುಣ್ಣಿಗೆ ರುಬ್ಬಿಕೊಳ್ಳಿ. ಇದನ್ನು ಬಾಣಲೆಗೆ ಹಾಕಿ ಕಾಯಿಸಿಕೊಳ್ಳಿ. ನಂತರ ಅದಕ್ಕೆ ಹಿಡಿಸುವಷ್ಟು ಅಕ್ಕಿರವೆ ಬೆರೆಸಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಕಲಸಿಕೊಂಡು ವಡೆಯಂತೆ ತಟ್ಟೆ ಕರಿದರೆ ಆರೋಗ್ಯಕರ ವಡೆ ಸವಿಯಲು ಸಿದ್ಧ.



## ಹುಬ್ಬಳ್ಳಿ ಫಾಟಿ

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಎಣ್ಣೆ ಒಂದು ಕಪ್

ಓಂಕಾಳು ಅರ್ಧದಿಂದ ಒಂದು ಚಮಚ

ಕಡಲೆಹಿಟ್ಟು ಬೇಕಾಗುವಷ್ಟು

ಒಂದೆರಡು ಚಿಟಿಕೆ ಅಡುಗೆ ಸೋಡ

ರುಚಿಗೆ ಉಪ್ಪು, ಕರಿಯಲು ಎಣ್ಣೆ.

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಪಾತ್ರೆಯಲ್ಲಿ ಎಣ್ಣೆ ಮತ್ತು ಸೋಡಾ ಬೆರೆಸಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಗೊಟಾಯಿಸಿ.

ಬೆಳ್ಳಗೆ ನೂರೆಯಂತಾಗುತ್ತದೆ. ಇದಕ್ಕೆ ಓಂಕಾಳು, ಉಪ್ಪು, ಹಿಡಿಸುವಷ್ಟು ಕಡಲೆಹಿಟ್ಟು ಸೇರಿಸಿ ಕಲಸಿಕೊಳ್ಳಿ. ಚಕ್ರ ಬಿಲ್ಲೆಯಲ್ಲಿ ಉದ್ದುದ್ದಕ್ಕೆ ಒತ್ತಿ ಕಾದ ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ಕರಿಯಿರಿ.

