



ಮೊಗೆಕಾಯಿ ಬಜ್ಜಿ

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಮೊಗೆಕಾಯಿ ಹೋಳು ಮೂರು ಕಪ್/ ಅಕ್ಕಿ ಎರಡು ಕಪ್
ತೆಂಗಿನಕಾಯಿತುರಿ ಅರ್ಧಕಪ್/ ಕೊತ್ತಂಬರಿಬೀಜ ಎರಡು ಚಮಚ
ಜೀರಿಗೆ ಒಂದು ಚಮಚ/ ಚಿಟಿಕೆ ಇಂಗು, ಶುಂಠಿ ಒಂದು ಅಂಗುಲ
ಕರಿಬೇವಿನ ಸೊಪ್ಪು ಎರಡು ಎಸಳು/ ಕೆಂಪು ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ 4
ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು ಉಪ್ಪು, ಕರಿಯಲು ಎಣ್ಣೆ.
ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಅಕ್ಕಿಯನ್ನು ನಾಲ್ಕು ತಾಸು ನೀರಿನಲ್ಲಿ ನೆನೆಸಿಡಿ. ನಂತರ ನೀರು ಬಾಗಿಸಿ
ಮೊಗೆಕಾಯಿಯ ಹೋಳು ಹಾಕಿ ಸ್ವಲ್ಪವೇ ನೀರು ಸೇರಿಸಿ ನುಣ್ಣಗೆ ರುಬ್ಬಿರಿ.
ತೆಂಗಿನಕಾಯಿತುರಿಗೆ ಉಳಿದ ಸಾಂಬಾರ ಪದಾರ್ಥಗಳನ್ನು ಸೇರಿಸಿ ನುಣ್ಣಗೆ
ರುಬ್ಬಿಕೊಂಡು ಎರಡನ್ನು ಮಿಕ್ಸ್ ಮಾಡಿ, ಉಪ್ಪು ಸೇರಿಸಿ, ಒಂದು ದಪ್ಪ
ತಳವಿರುವ ಪಾತ್ರೆಗೆ ತಯಾರಿಸಿಕೊಂಡ ಹಿಟ್ಟನ್ನು ಹಾಕಿ, ಹತ್ತು ನಿಮಿಷ
ಒಲೆಯ ಮೇಲಿಟ್ಟು ಮಗುಚಿರಿ. ಇದು ಸ್ವಲ್ಪ ಗಂಟು ಗಂಟಾದ ಮೇಲೆ ಬೆಂಕಿ
ಆರಿಸಿ. ತಣ್ಣಗಾದ ಮೇಲೆ ಹಿಟ್ಟನ್ನು ಹದ ಮಾಡಿಕೊಂಡು, ಕಾದ ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ
ಚಿಕ್ಕ ಚಿಕ್ಕ ಉಂಡೆಯಂತೆ ಬಿಟ್ಟು ಹೊಂಬಣ್ಣ ಬರುವವರೆಗೆ ಕರಿದು ತೆಗೆಯಿರಿ.

ಬಾಳೆಹಣ್ಣಿನ ಬನ್ಸ್

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಬಾಳೆಹಣ್ಣು ಎರಡು/ ಗೋಧಿ ಹಿಟ್ಟು ಮೂರು ಕಪ್
ಬೆಣ್ಣೆ ಮೂರು ಚಮಚ/ ಮೊಸರು ಕಾಲು ಕಪ್
ರುಚಿಗೆ ಉಪ್ಪು, ಸಕ್ಕರೆ ನಾಲ್ಕು ಚಮಚ/ ಕರಿಯಲು ಎಣ್ಣೆ.
ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಬಾಳೆಹಣ್ಣಿಗೆ ನೀರು ಹಾಕದೆ ರುಬ್ಬಿಕೊಂಡು, ಇದಕ್ಕೆ ಬೆಣ್ಣೆ, ಸಕ್ಕರೆ, ಮೊಸರು, ಉಪ್ಪು ಹಾಕಿ
ಚೆನ್ನಾಗಿ ಮಿಕ್ಸ್ ಮಾಡಿ. (ನೀರು ಸೇರಿಸಬೇಡಿ) ಇದಕ್ಕೆ ಗೋಧಿ ಹಿಟ್ಟನ್ನು ಸೇರಿಸಿ, ಪೂರಿ ಹಿಟ್ಟಿನಂತೆ
ಹದಮಾಡಿಕೊಂಡು, ಎಣ್ಣೆ ಸವರಿದ ಹಾಳೆಗೆ ಪೂರಿಯಂತೆ ಲಟ್ಟಿಸಿ, ಕಾದ ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ಹೊಂಬಣ್ಣ
ಬರುವವರೆಗೆ ಕರಿಯಿರಿ. ಕಾಯಿ ಚೆಟ್ಟಿಯೊಂದಿಗೆ ಸವಿಯಿರಿ.



ಬ್ರೆಡ್ ಬೋಂಡಾ

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಬ್ರೆಡ್ ಸ್ಲೈಸ್ ಎಂಟರಿಂದ ಹತ್ತು/ ಆಲೂಗಡ್ಡೆಯನ್ನು ಬೇಯಿಸಿ ಪುಡಿ ಮಾಡಿಕೊಂಡದ್ದು 2 ಕಪ್
ಶುಂಠಿ, ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ ಪೇಸ್ಟ್ ಒಂದು ಚಮಚ/ ಕರಿಬೇವಿನ ಸೊಪ್ಪು ಒಂದು ಎಸಳು/ ಈರುಳ್ಳಿ ಸಣ್ಣಗೆ ಹೆಚ್ಚಿದ್ದು ಅರ್ಧಕಪ್
ರುಚಿಗೆ ಉಪ್ಪು, ಹಸಿಮೆಣಸು ಎರಡು/ ಒಗ್ಗರಣೆಗೆ ಎರಡು ಚಮಚ ಎಣ್ಣೆ/ ಅರ್ಧಚಮಚ ಸಾಸಿವೆ ಕಾಳು/ ಅರ್ಧಚಮಚ ಅರಿಶಿನ ಪುಡಿ
ಲಿಂಬೆ ಕಡಿ ಒಂದು, ಕರಿಯಲು ಎಣ್ಣೆ.
ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಮೊದಲು ದಪ್ಪ ತಳದ ಪಾತ್ರೆಗೆ ಒಗ್ಗರಣೆಗೆ ಎಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ ಕಾಯಿಸಿ,
ಸಾಸಿವೆ ಕಾಳು, ಅರಿಶಿನ ಪುಡಿ, ಕರಿಬೇವು, ಹಸಿಮೆಣಸು ಹಾಕಿ
ಬೆಂದ ಮೇಲೆ ಹೆಚ್ಚಿಕೊಂಡ ಈರುಳ್ಳಿ ಸೇರಿಸಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ
ಹುರಿದು ನಂತರ ಈರುಳ್ಳಿ, ಶುಂಠಿ ಪೇಸ್ಟ್ ಹಾಕಿ,
ಆಲೂಗಡ್ಡೆ ಸೇರಿಸಿ, ಉಪ್ಪುಹುಳಿ ಬೆರೆಸಿ ಪಲ್ಟು
ತಯಾರಿಸಿ ಕೊಂಡು ಚಿಕ್ಕ ಚಿಕ್ಕ ಉಂಡೆಗಳನ್ನು
ಮಾಡಿಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಿ. ಆಮೇಲೆ ಬ್ರೆಡ್‌ನ ಒಂದೊಂದೆ
ಸ್ಲೈಸ್‌ಗೆ ಎರಡು ಚಮಚ ನೀರು ಚಿಮುಕಿಸಿ ಎರಡು
ಕೈಯಿಂದ ಒತ್ತಿ ನೀರು ತೆಗೆದು ತಯಾರಿಸಿಕೊಂಡ
ಉಂಡೆಯನ್ನು ಇಟ್ಟು ಸುತ್ತುಲೂ ಕವರ್ ಮಾಡಿ
ಒಂದೊಂದೇ ಬೋಂಡಾ ಕರಿಯಿರಿ.

