

ಅನಾಕಿ ಜಾಮೂನ್

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಜಾಮೂನ್ 8

ಸ್ವಾಬೆರಿ ಅಥವಾ ವೆನಿಲಾ ಐಸ್ ಕ್ರೀಮ್ 2 ಬಟ್ಟಲು
ಸ್ವಾಬೆರಿ ಹಣ್ಣಿನ ಚೂರು ಒಂದು ಬಟ್ಟಲು
ಸ್ವಾಬೆರಿ ಜಲ್ಲಿ ಕ್ರಿಸ್ಟಲ್ಸ್ ಒಂದು ಚಿಕ್ಕ ಪೊಟ್ಟಣ
ಅಲಂಕರಿಸಲು ಡ್ರೈ ಫ್ರೂಟ್ಸ್, ಗುಲಾಬಿ ದಳಗಳು

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಜಲ್ಲಿಯನ್ನು ತಯಾರಿಸಿ ಸೆಟ್ ಆಗಲು ಬಿಡಿ. ಅದರ ಮೇಲೆ ಜಾಮೂನ್ ಇಟ್ಟು ಮೇಲೆ ಐಸ್ ಕ್ರೀಮ್ ಹಾಕಿ ಸ್ವಾಬೆರಿ ತುಂಡು, ಡ್ರೈ ಫ್ರೂಟ್ಸ್, ಗುಲಾಬಿ ದಳಗಳಿಂದ ಅಲಂಕರಿಸಿ.



ಜಿಡ್ಡಿಲ್ಲದ ಆಲೂ ದಂ

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಸಾಧಾರಣ ಗಾತ್ರದ ಆಲೂ ನಾಲ್ಕೈದು

ಈರುಳ್ಳಿ ಹೆಚ್ಚಿದ್ದು ಒಂದು ಬಟ್ಟಲು

ಟೊಮ್ಯಾಟೊ ಪ್ಯೂರಿ ಮೂರು ಚಮಚ/ ಧನಿಯಾ ಪುಡಿ ಒಂದು ಚಮಚ

ಜೀರಿಗೆ ಪುಡಿ ಅರ್ಧ ಚಮಚ

ಅಜ್ಜಕಾರದ ಪುಡಿ ಮುಕ್ಕಾಲು ಚಮಚ

ಗಸಗಸೆ ಎರಡು ಚಮಚ/ ಶುಂಠಿ, ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ ಪೇಸ್ಟ್ ಒಂದು ಚಮಚ

ಗೋಡಂಬಿ 10-12/ ಗರಂ ಮಸಾಲ, ಅರಿಸಿನ ಸ್ವಲ್ಪ

ಲವಂಗ 2, ಚಿಕ್ಕ ಅರ್ಧ ಇಂಚು, ಒಣದ್ರಾಕ್ಷಿ ಚೂರು 2 ಚಮಚ

ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು 2 ಚಮಚ, ಉಪ್ಪು ರುಚಿಗೆ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಆಲೂವನ್ನು ಬೇಯಿಸಿ ಸಿಪ್ಪೆ ತೆಗೆದು ಮೇಲ್ಭಾಗದಲ್ಲಿ ಚಾಕು ತೂರಿಸಿ ಆಲೂವಿನ ಮಧ್ಯದ ತಿರುಳನ್ನು ತೆಗೆದು ಬಟ್ಟಲಿನಂತೆ ಮಾಡಿ. ಈರುಳ್ಳಿಯನ್ನು ನುಣ್ಣಗೆ ರುಬ್ಬಿ ದಪ್ಪ ತಳದ ಪಾತ್ರೆಗೆ ಹಾಕಿ ಹಸಿವಾಸನೆ ಹೋಗುವಂತೆ ಹುರಿದು ಟೊಮ್ಯಾಟೊ ಪ್ಯೂರಿ ಸೇರಿಸಿ. ಗಸಗಸೆ ರುಬ್ಬಿ ಹಾಕಿ, ಮಿಕ್ಸ ಪದಾರ್ಥ ಸೇರಿಸಿ, ಅಜ್ಜಕಾರ, ಉಪ್ಪು ಧನಿಯಾ ಪುಡಿ, ಗರಂ ಮಸಾಲ, ಗೋಡಂಬಿ ಮತ್ತು ದ್ರಾಕ್ಷಿ ಚೂರು ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು ಬೆರೆಸಿ ಆಲೂ ಬಟ್ಟಲುಗಳಿಗೆ ತುಂಬಿ ಮಸಾಲೆ ಮಿಶ್ರಣದಲ್ಲಿ ಜೋಡಿಸಿ ಕುದಿಸಿದರೆ ಆಲೂ ದಂ ಸಿದ್ಧ.

ವೆಜಿಟೆಬಲ್ ಸಾಗು

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಹುರುಳಿಕಾಯಿ, ಕ್ಯಾರೆಟ್, ಆಲೂಗಡ್ಡೆ, ಬಟಾಣಿ, ಹೂಕೋಸು ಮುಂತಾದ ಸಣ್ಣಗೆ ಹಚ್ಚಿದ ತರಕಾರಿಗಳು 2 ಬಟ್ಟಲು

ಈರುಳ್ಳಿ, ಟೊಮ್ಯಾಟೊ ಒಂದು

ಎಣ್ಣೆ ಅರ್ಧ ಸೌತು

ಕರಿಬೇವು, ಸಾಸಿವೆ, ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು

ಉಪ್ಪು ರುಚಿಗೆ

ಕ್ರೀಮ್ 4 ಚಮಚ ಅಥವಾ ಅರ್ಧ ಬಟ್ಟಲು ಹಾಲು

ಬ್ಯಾಡಗಿ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ 2

ಎಳೆಯ ನುಗ್ಗೆಸೊಪ್ಪು, ಸಬ್ಜಿಕ್ಟಿ ಸೊಪ್ಪು 2 ಚಮಚ

ರುಬ್ಬಲು: ತೆಂಗು ಅರ್ಧ ಬಟ್ಟಲು

ಧನಿಯಾ ಪುಡಿ ಒಂದು ಚಮಚ

ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ಹುರಿದ ಹಸಿಮೆಣಸಿನ ಕಾಯಿ 6

ಲವಂಗ, ಏಲಕ್ಕಿ, ಚಿಕ್ಕೆ, ಸೋಂಪು ಸ್ವಲ್ಪ

ಅರಿಸಿನ, ಶುಂಠಿ, ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ ಪೇಸ್ಟ್ ಒಂದು ಚಮಚ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಎಣ್ಣೆ ಕಾಯಿಸಿ ಸಾಸಿವೆ, ಕರಿಬೇವು ಬ್ಯಾಡಗಿ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ, ಈರುಳ್ಳಿ ಟೊಮ್ಯಾಟೊ ಹಾಕಿ ಬಾಡಿಸಿ. ಸೊಪ್ಪು ತರಕಾರಿಗಳನ್ನು ಸೇರಿಸಿ ಹುರಿದು ರುಬ್ಬಿದ ಮಿಶ್ರಣ ಹಾಕಿ, ಉಪ್ಪು ಬೆರೆಸಿ ಕುಕ್ಕರಿನಲ್ಲಿ ಒಂದು ಕೂಗು ಕೂಗಿಸಿ ತೆಗೆದು ಕ್ರೀಮ್ ಅಥವಾ ಹಾಲು ಬೆರೆಸಿ ಕೊತ್ತಂಬರಿಯಿಂದ ಅಲಂಕರಿಸಿ.

