



ಕ್ಯಾಬೇಜ್ ಪಕೋಡೆ

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಎಲೆಕೋಸು ಎರಡು ಕಪ್/ಅಚ್ಚುಖಾರದ ಪುಡಿ ಎರಡು ಚಮಚ

ಉಪ್ಪು, ಎಣ್ಣೆ, ಕಾಲು ಚಮಚ ಕೇಸರಿ ಬಣ್ಣ

ಚಾಟ್ ಮಸಾಲಾ ಒಂದು ಚಮಚ/ತುಪ್ಪು ಎರಡು ಚಮಚ

ಕಡಲೆಹಿಟ್ಟು ಎರಡು ಕಪ್/ಅಕ್ಕಿಹಿಟ್ಟು ಅರ್ಧ ಕಪ್

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಎಲೆಕೋಸನ್ನು ತೆಳುವಾಗಿ ಎರಡೆರಡು ಇಂಚಿನಂತೆ ಕತ್ತರಿಸಿಕೊಳ್ಳಿ. ಕಡಲೆಹಿಟ್ಟು ಮತ್ತು ಅಕ್ಕಿಹಿಟ್ಟುಗಳನ್ನು ಬೆರೆಸಿ. ಕಾಲು ಕಪ್ ಎಣ್ಣೆ ಕಾಯಿಸಿ ಹಿಟ್ಟಿಗೆ ಬೆರೆಸಿ ತುಪ್ಪು ಬೆರೆಸಿ. ಕೇಸರಿ ಬಣ್ಣ, ಉಪ್ಪು, ಕೋಸುಗಳನ್ನು ನೀರಿನೊಡನೆ ಗಟ್ಟಿಯಾಗಿ ಕಲಸಿಕೊಳ್ಳಿ. ಕಾದ ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ಗರಿಗರಿಯಾಗಿ ಪಕೋಡೆಗಳನ್ನು ಕರಿದು ತೆಗೆಯಿರಿ. ಬಿಸಿಯಿರುವಾಗಲೇ ಮೇಲೆ ಚಾಟ್ ಮಸಾಲಾ ಉದುರಿಸಿ ಸವಿಯಿರಿ.

ಮದ್ದೂರು ವಡೆ

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಚಿರೋಟಿ ರವೆ ಎರಡು ಕಪ್

ಅಕ್ಕಿಹಿಟ್ಟು ಅರ್ಧ ಕಪ್

ಸಣ್ಣಗೆ ಹೆಚ್ಚಿದ ಈರುಳ್ಳಿ ಅರ್ಧ ಕಪ್

ಹೆಚ್ಚಿದ ಹಸಿರು ಮೆಣಸು ನಾಲ್ಕು ಚಮಚ

ಉಪ್ಪು, ಎಣ್ಣೆ ಎರಡು ಕಪ್.

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ರವೆ, ಅಕ್ಕಿಹಿಟ್ಟು ಪಾತ್ರೆಯಲ್ಲಿ ಬೆರೆಸಿ. ಕಾಲು ಕಪ್ ಎಣ್ಣೆ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಕಾಯಿಸಿ ಹಿಟ್ಟಿಗೆ ಸುರಿಯಿರಿ. ಹಿಟ್ಟನ್ನು ಹೊಂದಿಸಿ ಈರುಳ್ಳಿ, ಉಪ್ಪು, ಹಸಿರು ಮೆಣಸುಗಳನ್ನು ಬೆರೆಸಿ. ಅಗತ್ಯವಿದ್ದಷ್ಟೇ ನೀರು ಬೆರೆಸಿ ಫ್ಲಾಸ್ಟಿಕ್ ಹಾಳೆ ಮೇಲೆ ಎಣ್ಣೆ ಸವರಿ ಹಿಟ್ಟಿನಿಂದ ಗರಿಗರಿಯಾದ ಮದ್ದೂರು ವಡೆ ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ಕರಿದು ತೆಗೆಯಿರಿ.



ಪಾಲಕ್ ಪನ್ನೀರ್ ರಿಚ್

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಪಾಲಕ್ ಸೊಪ್ಪು ಎರಡು ಕಟ್ಟು/ ಪುದಿನಾ ಅರ್ಧ ಕಪ್

ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು, ಶುಂಠಿ ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ ಪೇಸ್ಟ್ ಎರಡು ಚಮಚ

ಸಣ್ಣಗೆ ಹೆಚ್ಚಿದ ಹಸಿಮೆಣಸು ನಾಲ್ಕು ಚಮಚ

ಮೈದಾ ಹಿಟ್ಟು ಎರಡು ಕಪ್/ ಕಾರ್ನಾಫ್ಲೋರ್ ಐದು ದೊಡ್ಡ ಚಮಚ

ಉಪ್ಪು, ಕಸೂರಿ ಮೇಥಿ ಎರಡು ಚಮಚ/ಸೋಂಪು ಒಂದು ದೊಡ್ಡ ಚಮಚ

ಪನ್ನೀರ್ ಕ್ಯೂಬ್ಸ್ ಮೂವತ್ತು/ ಕರಿಯಲು ಎಣ್ಣೆ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಮೊದಲು ಶುಚಿಗೊಳಿಸಿದ ಪಾಲಕ್ ಸೊಪ್ಪನ್ನು ಎರಡು ಕಪ್ ನೀರಿನಲ್ಲಿ ಬೇಯಿಸಿ, ಸೊಪ್ಪನ್ನು ಶೋಧಿಸಿಡಿ. ಒಂದು ಪಾತ್ರೆಗೆ ಪನ್ನೀರ್ ಕ್ಯೂಬ್ಸ್ ಮತ್ತು ಕಾರ್ನಾಫ್ಲೋರ್ ಗಳನ್ನು ಹಾಕಿ (ನೀರು ರಹಿತ) ಕಲಸಿಡಿ. ಪಾಲಕ್, ಪುದಿನಾ, ಕೊತ್ತಂಬರಿ, ಹಸಿ ಮೆಣಸುಗಳನ್ನು ಮಿಕ್ಸಿಯಲ್ಲಿ ನುಣ್ಣಗೆ ಪೇಸ್ಟ್ ಮಾಡಿ. ಮೈದಾ, ಉಪ್ಪು, ಕಸೂರಿಮೇಥಿ, ಶುಂಠಿ ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ ಪೇಸ್ಟ್, ಸೋಂಪು ಎಲ್ಲವನ್ನೂ ಪನ್ನೀರ್ ಮತ್ತು ಕಾರ್ನಾಫ್ಲೋರ್ ಬೆರೆಸಿಟ್ಟು ಪಾತ್ರೆಗೆ ಸುರಿಯಿರಿ. ಅಗತ್ಯವಿದ್ದಷ್ಟೇ ನೀರಿನೊಡನೆ ಸ್ವಲ್ಪವೇ ನೀರಾಗಿರುವಂತೆ (ಬೋಂಡದ ಹಿಟ್ಟಿಗಿಂತ ಗಟ್ಟಿ ಇರಬೇಕು). ಮಿಶ್ರಣ ಹೊಂದಿಸಿ ಪನ್ನೀರ್ ಕ್ಯೂಬ್ ಗಳನ್ನು ಮಿಶ್ರಣದೊಡನೆ ಗರಿಗರಿಯಾಗಿ ಕರಿದು ತೆಗೆಯಿರಿ.