

ಆಹಾ, ಸಿಹಿ ವಡೆ!

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ದಪ್ಪ ತಳದ ಪಾತ್ರೆಯಲ್ಲಿ ಬೆಲ್ಲ ಹಾಕಿ ಚೂರು ನೀರು ಸೇರಿಸಿ ಏಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿ ಹಾಕಿ ಒಂದೆಳ ಪಾಕದ ಹದಕ್ಕೆ ಕುದಿಸಿ ಬದಿಗಿಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಿ. ಬೇಯಿಸಿದ ಬಾಳೆಕಾಯಿಯು ಸಿಪ್ಪೆ ತೆಗೆದು ನುಣ್ಣಗೆ ಪೇಸ್ಟ್ ಮಾಡಿಕೊಂಡು ಇದಕ್ಕೆ ಅಕ್ಕಿ ಹಿಟ್ಟು, ಚಿರೋಟಿ ರವೆ ಚಿಟಿಕೆ ಉಪ್ಪು ಸೇರಿಸಿ, ವಡೆಯ ಹದಕ್ಕೆ ಕಲಸಿಕೊಂಡು, ಒಂದೊಂದಾಗಿ ವಡೆ ತಟ್ಟೆ ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ಗರಿ ಗರಿಯಾಗಿ ಕರಿದುಕೊಂಡು, ಮೊದಲೇ ಮಾಡಿಟ್ಟುಕೊಂಡ ಬೆಲ್ಲದ ಪಾಕದಲ್ಲಿ ಹಾಕಿ ಹತ್ತು ನಿಮಿಷ ಬಿಟ್ಟು ತೆಗೆಯಿರಿ. ಈ ಸಿಹಿವಡೆಯ ಮೇಲೆ ಕೊಬ್ಬರಿ ಪುಡಿ ಉದುರಿಸಿ.

ವನೇನು ಬೇಕು?

- ಬೇಯಿಸಿದ ಬಾಳೆಕಾಯಿ ಒಂದು
- ಅಕ್ಕಿಹಿಟ್ಟು ಒಂದು ಕಪ್
- ಚಿರೋಟಿ ರವೆ ನಾಲ್ಕು ಚಮಚ
- ಬೆಲ್ಲದ ಪುಡಿ ಎರಡು ಕಪ್
- ಕಾಯಿತುರಿ ಅರ್ಧಕಪ್
- ಚಿಟಿಕೆ ಏಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿ, ಉಪ್ಪು



ರುಚಿ ರುಚಿ ಪೂರಿ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಬಾಳೆಕಾಯಿ ಸಿಪ್ಪೆ ತೆಗೆದು ನುಣ್ಣಗೆ ಪೇಸ್ಟ್ ಮಾಡಿಕೊಂಡು ಇಲ್ಲಿ ತಿಳಿಸಿದ ಎಲ್ಲ ಪದಾರ್ಥ ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ನಾದಿ ಪೂರಿ ಹಿಟ್ಟಿನ ಹದಕ್ಕೆ ಕಲಸಿ. ಈ ಹಿಟ್ಟನ್ನು ಸಣ್ಣ ಸಣ್ಣ ಉಂಡೆ ಮಾಡಿಕೊಂಡು ಲಟ್ಟಿಸಿ ಎಣ್ಣೆಗೆ ಹಾಕಿ ಕರಿದುಕೊಂಡರೆ ರುಚಿಯಾದ ಬಾಳೆಕಾಯಿ ಪೂರಿ ಸಿದ್ಧ. ಇದೇ ಹಿಟ್ಟನ್ನು ಸ್ವಲ್ಪ ದೊಡ್ಡದಾಗಿ ಲಟ್ಟಿಸಿಕೊಂಡು ಚಪಾತಿಯನ್ನೂ ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳಬಹುದು.

ವನೇನು ಬೇಕು?

- ಬೇಯಿಸಿದ ಬಾಳೆಕಾಯಿ ಒಂದು
- ಗೋಧಿ ಹಿಟ್ಟು ಎರಡು ಕಪ್
- ಉಪ್ಪು, ಚಿರೋಟಿ ರವೆ ಎರಡು ಚಮಚ
- ಕರಿಯಲು ಎಣ್ಣೆ

ಚಾಟ್ಸ್ ಬ್ಯಾಗ್

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಒಂದು ಪಾತ್ರಗೆ ಚಿರೋಟಿ ರವೆ, ಅಕ್ಕಿಹಿಟ್ಟು, ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು ಉಪ್ಪು ಹಾಕಿ ಚಪಾತಿ ಹಿಟ್ಟಿನ ಹದಕ್ಕೆ ಕಲಸಿಕೊಳ್ಳಿ. ನಂತರ ಚಿಕ್ಕ ಪೂರಿ ಹದಕ್ಕೆ ಲಟ್ಟಿಸಿ ಅದನ್ನು ಚಿಕ್ಕದಾದ ಲೋಟ ತೆಗೆದುಕೊಂಡು ಹಿಮ್ಮುಖವಾಗಿ ಎಣ್ಣೆ ಸವರಿ ಲೋಟಕ್ಕೆ ಮೆತ್ತಿ ಅದನ್ನು ಕರಿದುಕೊಳ್ಳಿ. ಇದಕ್ಕೆ ಬಾಳೆಕಾಯಿ ಸಿಪ್ಪೆ ತೆಗೆದು ಹಿಡಿಕೆ ಸಿಕ್ಕಿಸಿದರೆ ಬ್ಯಾಗ್ ರೆಡಿಯಾಗುತ್ತದೆ. ನಂತರ ಕ್ಯಾರೆಟ್ ತುರಿದು, ಹೆಸರುಕಾಳು, ಈರುಳ್ಳಿ, ಟೊಮ್ಯಾಟೊ, ಕಾಯಿತುರಿ ಹಸಿಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ, ನಿಂಬೆರಸ ಉಪ್ಪು ಸೇರಿಸಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಕೈಯಾಡಿಸಿ ಸೇವ್ ಉದುರಿಸಿ.

ವನೇನು ಬೇಕು?

- ಚಿರೋಟಿ ರವೆ ಒಂದು ಕಪ್
- ಅಕ್ಕಿಹಿಟ್ಟು ಅರ್ಧ ಕಪ್
- ಉಪ್ಪು ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು
- ಎಣ್ಣೆ, ಕ್ಯಾರೆಟ್ ಒಂದು
- ಮೊಳಕೆ ಕಟ್ಟಿದ ಹೆಸರು ಕಾಳು ಸ್ವಲ್ಪ
- ಹಸಿಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಒಂದು
- ಕಾಯಿತುರಿ ಮೂರು ಚಮಚ
- ನಿಂಬೆರಸ ಒಂದು ಚಮಚ
- ಉಪ್ಪು ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು
- ಹೆಚ್ಚಿದ ಈರುಳ್ಳಿ ಕಾಲು ಕಪ್
- ಹೆಚ್ಚಿದ ಟೊಮ್ಯಾಟೊ ನಾಲ್ಕು ಚಮಚ
- ಖಾರಾ ಸೇವ್ ಸ್ವಲ್ಪ
- ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು ಸ್ವಲ್ಪ

