

ದೋಸೆ, ಮೂಲಂಗಿ ಚಟ್ನಿ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಅಕ್ಕಿ, ಉದ್ದಿನಬೇಳೆ ನೆನೆಸಿ ನಂತರ ರುಬ್ಬಿ ಎಂಟು ಗಂಟೆಗಳ ಕಾಲ ಹುದುಗಲು ಇಡಿ. ನಂತರ ಉಪ್ಪು ಹಾಕಿ ದೋಸೆ ಹಿಟ್ಟಿನ ಹದಕ್ಕೆ ಮಾಡಿ ದೋಸೆ ಮಾಡಿ.

ಮೂಲಂಗಿ ಚಟ್ನಿ

ಹೆಚ್ಚಿದ ಮೂಲಂಗಿ ಹಾಗೂ ತೆಂಗಿನ ತುರಿ ತಲಾ ಒಂದೊಂದು ಬಟ್ಟಲು

ಹಸಿ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ನಾಲ್ಕು

ಉಪ್ಪು ಅರ್ಧ ಚಮಚ

ಹುಣಿಸೆ ರಸ ಒಂದು ಚಮಚ

ಎಣ್ಣೆ, ಸಾಸಿವೆ, ಒಣ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ.

ಬಾಣಲೆಗೆ ಎಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ ಸಾಸಿವೆ, ಮೂಲಂಗಿ, ಹಸಿ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಹಾಕಿ ಹುರಿದು ನಂತರ ತೆಂಗಿನ ತುರಿ, ಉಪ್ಪು, ಹುಣಿಸೆ ರಸ ಸೇರಿಸಿ ರುಬ್ಬಿ ಒಣ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಒಗ್ಗರಣೆ ಹಾಕಿ.

ಏನೇನು ಬೇಕು?

- ಅಕ್ಕಿ ಮೂರು ಬಟ್ಟಲು
- ಬಾದು ಕುಂಬಳ ಹೋಳು ಎರಡು ಬಟ್ಟಲು
- ಉದ್ದಿನಬೇಳೆ, ಉಪ್ಪು



ಮಜ್ಜಿಗೆ ಹುಳಿ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಕುಂಬಳಕಾಯಿ ಹೋಳುಗಳನ್ನು ಬೇಯಿಸಿ ಇಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಿ. ಒಂದು ಬಾಣಲೆಗೆ ತುಪ್ಪು ಹಾಕಿ ಸಾಸಿವೆ, ಕರಿಬೇವು, ಅರಿಶಿನ ಹಾಕಿ ಒಗ್ಗರಣೆ ಮಾಡಿ ನಂತರ ರುಬ್ಬಿದ ಮಿಶ್ರಣವನ್ನು ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಕುದಿಸಿ.

ಇದಕ್ಕೆ ಬೇಯಿಸಿದ ಹೋಳು ಗಳನ್ನು, ಉಪ್ಪು ಹಾಕಿ ನೀರು ಸೇರಿಸಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಕುದಿಸಿ ನಂತರ ಮಜ್ಜಿಗೆ ಹಾಕಿ ಒಲೆ ಆರಿಸಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಬೆರೆಸಿ ಅನ್ನದ ಜೊತೆ ಸವಿಯಿರಿ.

ಏನೇನು ಬೇಕು?

- ಕುಂಬಳಕಾಯಿ ಹೋಳು ಒಂದು ಬಟ್ಟಲು
- ಮಜ್ಜಿಗೆ ಎರಡು ಬಟ್ಟಲು
- ಉಪ್ಪು, ತುಪ್ಪು ಒಂದು ಚಮಚ
- ಸಾಸಿವೆ ಒಂದು ಚಮಚ
- ಅರಿಶಿನ, ಕರಿಬೇವು, ನೆನೆಸಿದ ಕಡಲೆಬೇಳೆ, ಹಸಿ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ, ಜೀರಿಗೆ
- ತೆಂಗಿನ ತುರಿ ಒಂದು ಬಟ್ಟಲು
- ದನಿಯಾ ಸ್ವಲ್ಪ



ಬಾದು ಕುಂಬಳಕಾಯಿ ಸಾಸಿವೆ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಬಾದು ಕುಂಬಳಕಾಯಿ ತಿರುಳು, ಹಸಿ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ, ತೆಂಗಿನ ತುರಿ, ಹಸಿ ಸಾಸಿವೆ ರುಬ್ಬಿ, ಇದಕ್ಕೆ ಮೊಸರು,

ಉಪ್ಪು ಹಾಕಿ

ಬೆರೆಸಿ ಮೇಲೆ

ಒಗ್ಗರಣೆ ಹಾಕಿ.

ಏನೇನು ಬೇಕು?

- ಬಾದು ಕುಂಬಳಕಾಯಿ ತಿರುಳು ಎರಡು ಬಟ್ಟಲು
- ಮೊಸರು ಒಂದು ಬಟ್ಟಲು
- ಹಸಿಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಎರಡು
- ಉಪ್ಪು, ಸಾಸಿವೆ ಅರ್ಧ ಚಮಚ
- ತೆಂಗಿನ ತುರಿ ಅರ್ಧ ಬಟ್ಟಲು

