

ಬಟರ್ ದಾಲ್, ಚೀಸ್ ಫೈ

ಬಟರ್ ದಾಲ್

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಈರುಳ್ಳಿ ಒಂದು ಸಣ್ಣಗೆ ಹೆಚ್ಚಿದ್ದು

ಟೊಮ್ಯಾಟೊ ಒಂದು ಸಣ್ಣಗೆ ಹೆಚ್ಚಿದ್ದು

ಕಾಳುಗಳು ನೆನದಿದ್ದು ಒಂದು ಕಪ್

ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ ಒಂದು ಸಣ್ಣಗೆ ಹೆಚ್ಚಿದ್ದು

ಸಕ್ಕರೆ ಅರ್ಧ ಚಮಚ

ತೆಂಗಿನಕಾಯಿ ಹಾಲು ಅರ್ಧ ಕಪ್

ಬೆಣ್ಣೆ ನಾಲ್ಕು ಚಮಚ

ತುಪ್ಪ ಒಂದು ಚಮಚ

ಎಣ್ಣೆ ಎರಡು ಚಮಚ

ಉಪ್ಪು ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು

ಟೊಮ್ಯಾಟೊ ಫ್ಯೂರಿ ಅರ್ಧ ಕಪ್

ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು ಎರಡು ಚಮಚ ಸಣ್ಣಗೆ ಹೆಚ್ಚಿದ್ದು

ಮಸಾಲೆಗಳು: ಹಸಿಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ನಾಲ್ಕು ಸಣ್ಣಗೆ ಹೆಚ್ಚಿದ್ದು, ಜೀರಿಗೆ ಪುಡಿ ಅರ್ಧ ಚಮಚ, ಧನಿಯಾಪುಡಿ ಅರ್ಧ ಚಮಚ, ಅಜ್ಜಿಮೆಣಸಿನಪುಡಿ ಕಾಲು ಚಮಚ, ಕಾಳು ಮೆಣಸಿನಪುಡಿ ಕಾಲು ಚಮಚ.

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ರಾಜ್, ಹುರುಳಿ, ಅಲಸಂದಿ ಕಾಳುಗಳನ್ನು ಆರು ಗಂಟೆಗಳ ಕಾಲ ನೆನೆಸಿಡಬೇಕು. (ಅಥವಾ ಹಿಂದಿನ ರಾತ್ರಿ ನೆನೆಸಿಟ್ಟರೂ ಆದೀತು) ನೆನದ ಕಾಳುಗಳಿಗೆ ಒಂದು ಚಮಚ ಬೆಣ್ಣೆ ಮೂರು ಕಪ್ ನೀರು ಸೇರಿಸಿ ಕುಕ್ಕರಿನಲ್ಲಿ ಟ್ಪು ಮೂರು ವಿಶಲ್ ಬರುವಂತೆ ಬೇಯಿಸಿಕೊಳ್ಳಿ.

ಎಣ್ಣೆ, ತುಪ್ಪ ಬಿಸಿ ಮಾಡಿ ಹೆಚ್ಚಿದ ಈರುಳ್ಳಿ, ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಹುರಿಯಿರಿ. ಟೊಮ್ಯಾಟೊ ಬೆರೆಸಿ ಬಾಡಿಸಿ. ಟೊಮ್ಯಾಟೊ ಫ್ಯೂರಿ, ಎಲ್ಲಾ

ಹಾಲು, ಮೊಸರು, ಬೆಣ್ಣೆ, ಪನೀರ್ ಚೀಸ್‌ಗಳಿಂದ ಮತ್ತಷ್ಟು ರುಚಿ ರುಚಿ ಖಾದ್ಯ ತಯಾರಿಸಬಹುದು. ಬಟರ್ ದಾಲ್, ಚೀಸ್ ಫೈ ಬಹಳ ರುಚಿ.

★ ಲೀಲಾ ಮಂಜುನಾಥ್



ಮಸಾಲೆ ಪುಡಿಗಳು, ಬೆಂದ ಕಾಳು, ಉಪ್ಪು, ಸಕ್ಕರೆ ಸೇರಿಸಿ ನಾಲಾರು ನಿಮಿಷ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಕುದಿಸಿ. ಅಗತ್ಯಕ್ಕೆ ತಕ್ಕಂತೆ ಸ್ವಲ್ಪವೇ ನೀರು ಬೆರೆಸಬಹುದು. ಈ ಮಿಶ್ರಣ ಸ್ವಲ್ಪ ಗಟ್ಟಿಯಾಗಿದ್ದರೆ ಚೆನ್ನ.

ತೆಂಗಿನ ಹಾಲು, ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು, ಬೆಣ್ಣೆ ಬೆರೆಸಿ ಮತ್ತೆ ನಾಲಾರು ನಿಮಿಷ ಕುದಿಸಿದರೆ ಘಮ್‌ನ್ನುವ, ರುಚಿಕರ ಬಟರ್ (ಬೆಣ್ಣೆ) ದಾಲ್ ಸಿದ್ಧ.

ಬಿಸಿ ಅನ್ನ, ಕಲಸಿದನ್ನಗಳು, ರೊಟ್ಟಿ, ಚಪಾತಿ, ರೋಟಿ ಎಲ್ಲದರೊಂದಿಗೂ ಚೆನ್ನ ಈ ದಾಲ್.



ಚೀಸ್ ಫೈ

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಕಡಲೆಹಿಟ್ಟು ಒಂದು ಕಪ್/ ಕಾರ್ನ್‌ಫ್ಲೋರ್ ಒಂದು ಚಮಚ

ಅಡುಗೆ ಸೋಡಾ ಒಂದು ಚಿಟಿಕೆ/ ಅಜ್ಜಿ ಮೆಣಸಿನಪುಡಿ ಅರ್ಧ ಚಮಚ

ಉಪ್ಪು ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು/ ಎಣ್ಣೆ ಕರಿಯಲು ಬೇಕಷ್ಟು

ಪಾಲಕ್ ಸೊಪ್ಪು ಎಂಟು ಚಿಕ್ಕ ಸೈಜಿನದ್ದು/ ಚೀಸ್ ತುರಿ ಅರ್ಧ ಕಪ್

ಆಲೂಗಡ್ಡೆ ಒಂದು

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಆಲೂಗಡ್ಡೆ ಸಿಪ್ಪೆ ತೆಗೆದು ತೆಳ್ಳಗೆ ದುಂಡಗೆ ಕಟ್ ಮಾಡಿ (ಬಜ್ಜಿಗೆ ಮಾಡುವಂತೆ) ಪಾಲಕ್ ಎಲೆಗಳನ್ನು ತೊಳೆದಿಡಿ.

ಕಡಲೆಹಿಟ್ಟಿಗೆ ಉಪ್ಪು, ಅಜ್ಜಿ ಮೆಣಸಿನಪುಡಿ, ಕಾರ್ನ್‌ಫ್ಲೋರ್ ಅಡುಗೆ ಸೋಡಾ ಸೇರಿಸಿ ಬಜ್ಜಿ ಹಿಟ್ಟಿನ ಹದಕ್ಕೆ ಕಲಸಿಕೊಳ್ಳಿ.

ಒಂದು ಬಾಣಲೆಯಲ್ಲಿ ಎಣ್ಣೆ ಕಾಯಲಿಡಿ. ತೊಳೆದ ಪಾಲಕ್ ಎಲೆಯ ಮೇಲೆ ಒಂದು ದೊಡ್ಡ ಚಮಚದಷ್ಟು ಚೀಸ್ ತುರಿ ಹಾಕಿ, ಎಲೆ ಮದಚೆ ದುಂಡಗೆ ಕೊರೆದ ಆಲೂ ಸ್ಲೈಸ್ ಮೇಲೆ ಚೀಸ್ ತುಂಬಿದ ಎಲೆ ಇಟ್ಟು ಕಲಿಸಿದ ಕಡಲೆಹಿಟ್ಟಿನಲ್ಲಿ ಅದ್ದಿ ತೆಗೆದು, ಕಾದ ಎಣ್ಣೆಗೆ ಹಾಕಿ.

ಎರಡೂ ಬದಿ ತಿರುಗಿಸಿ ಹಾಕುತ್ತಾ, ನಿಧಾನವಾಗಿ ಹೊಂಬಣ್ಣ ಬರುವಂತೆ ಕರಿದರೆ ಚೀಸ್-ಆಲೂ-ಪಾಲಕ್ ಫೈ ರೆಡಿ.

ಕರಿದ ಫೈ ಅರ್ಧಕ್ಕೆ ಕಟ್ ಮಾಡಿ, ಬಿಸಿಗೆ ಕರಗಿದ ಚೀಸ್ ಫೈ ಸವಿದು ನೋಡಿ.