

ದಹಿ ಪೂರಿ

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಪೂರಿ ನಾಲ್ಕೈದು

ಬೇಯಿಸಿ ಪುಡಿ ಮಾಡಿದ ಆಲೂ ಅರ್ಧ ಬಟ್ಟಲು

ಹೆಚ್ಚಿದ ಈರುಳ್ಳಿ, ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು

ಬೇಯಿಸಿದ ಬಟಾಣಿ ಸ್ವಲ್ಪ / ಕಟ್ಟಾ ಮೀಠಾ ಚಟ್ನಿ,

ಶೇವು, ಅಚ್ಚಕಾರದ ಪುಡಿ / ಮೊಸರು ಅರ್ಧ ಬಟ್ಟಲು

ಉಪ್ಪು / ಚಾಟ್ ಮಸಾಲ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಪೂರಿಗಳನ್ನು ಮಧ್ಯೆ ತೂತು ಮಾಡಿ. ಅಚ್ಚಕಾರ ಉಪ್ಪು, ಚಾಟ್ ಮಸಾಲಗಳನ್ನು ಬೆರೆಸಿ ಬೇಯಿಸಿದ ಆಲೂವಿಗೆ ಬೆರೆಸಿ ಪೂರಿಗಳಿಗೆ ತುಂಬಿ. ಬೆಂದ ಬಟಾಣಿ ಸ್ವಲ್ಪ, ಕಟ್ಟಾ ಮೀಠಾ ಹಾಕಿ ಮೇಲೆ ಮೊಸರು ಜೀರಾಪುಡಿ, ಉಪ್ಪು, ಶೇವು ಹಾಕಿ ಪೂರಿಗಳು ಮತ್ತೆಗಾಗುವ ಮೊದಲು ತಿನ್ನಲು ಕೊಡಿ.



ಫೈಡ್ ಚಪಾತಿ ಪೂರಿ ಮಸಾಲ

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಉಳಿದ ಚಪಾತಿಯನ್ನು ಒಣಗಿಸಿ ಗರಿಗರಿಯಾಗಿ ಕರಿದ ಪೂರಿಗಳು ಸ್ವಲ್ಪ

ಬೆಂದ ಬಟಾಣಿ ಕಾಳು ಅರ್ಧ ಬಟ್ಟಲು

ಎರಡು-ಮೂರು ಬೇಯಿಸಿದ ಆಲೂಗಡ್ಡೆ ಚೂರು

ಹೆಚ್ಚಿದ ಈರುಳ್ಳಿ ಮೂರು ಚಮಚ

ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು ಸ್ವಲ್ಪ

ಕ್ಯಾರಟ್ ತುರಿ ಮೂರು ಚಮಚ

ಕಟ್ಟಾ ಮೀಠಾ ಚಟ್ನಿ

ಅಚ್ಚಕಾರದ ಪುಡಿ ಕಾಲು ಚಮಚ

ಶೇವ್ ಒಂದು ಹಿಡಿ

ಉಪ್ಪು ರುಚಿಗೆ

ಚಾಟ್ ಮಸಾಲ ಕಾಲು ಚಮಚ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಒಂದು ಬೌಲ್‌ಗೆ ಎಲ್ಲ ಪದಾರ್ಥಗಳನ್ನು ಹಾಕಿ ಬೆರೆಸಿ. ಕೊನೆಯಲ್ಲಿ ಕೊತ್ತಂಬರಿ, ಶೇವು ಉದುರಿಸಿ ತಿನ್ನಲು ಕೊಡಿ. ಬೇಕಿದ್ದವರು ಚಾಟ್ ಮಸಾಲ ಹಾಕಿ ಬೆರೆಸಿ ತಿನ್ನಬಹುದು.



ಫೈಡ್ ಸೋಯಾ ಚಂಕ್ಸ್ ಮಸಾಲ

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಕರಿದ ಸೋಯಾ ಚಂಕ್ಸ್ ಸ್ವಲ್ಪ

ಕರಿದ ಕಾಬೂಲ್ ಕಡಲೆ ಒಂದು ಹಿಡಿ

ಹುರಿದ ಅಥವಾ ಕರಿದ ಕಡಲೆಕಾಯಿ ಬೀಜ ಅರ್ಧ ಹಿಡಿ

ಹೆಚ್ಚಿದ ಈರುಳ್ಳಿ ಮೂರು ಚಮಚ

ಹಸಿರು ಕೆಂಪು ಹಳದಿ ಕ್ಯಾಪ್ಸಿಕಂ ಎಲ್ಲ ಸೇರಿ ಅರ್ಧ ಹಿಡಿ

ಕ್ಯಾರಟ್, ಸೌತೆಕಾಯಿ, ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು,

ಕಟ್ಟಾ ಮೀಠಾ ಚಟ್ನಿ

ಅಚ್ಚಕಾರದಪುಡಿ ಕಾಲು ಚಮಚ

ಉಪ್ಪು ರುಚಿಗೆ

ದಾಳಿಂಬೆ ಬೀಜ, ಬೆಂದ ಕಾರ್ನ್ ಸ್ವಲ್ಪ

ಶೇವು, ಚಾಟ್ ಮಸಾಲ ಚಿಟಿಕೆ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಮೊದಲು ತವಾವನ್ನು ಬಿಸಿ ಮಾಡಿ ಕ್ಯಾಪ್ಸಿಕಂ ಚೂರುಗಳನ್ನು ಸ್ವಲ್ಪ ಬಿಸಿ ಮಾಡಿ ತೆಗೆಯಿರಿ. ನಂತರ ಬೌಲ್‌ಗೆ ಎಲ್ಲಾ ಪದಾರ್ಥ ಹಾಕಿ ಚಟ್ನಿಗಳನ್ನು ಹಾಕಿ ಬೆರೆಸಿ. ಅಚ್ಚಕಾರದ ಪುಡಿ, ಚಾಟ್ ಮಸಾಲ, ಉಪ್ಪು, ಶೇವ್ ಹಾಕಿ ತಿನ್ನಲು ಕೊಡಿ.

