

ರುಚಿಕರ ಕರಿ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ದಂಟಿನ ಸೊಪ್ಪನ್ನು ಬೇಯಲು ಇಡಿ. ಒಂದು ಮಿಕ್ಸಿ ಜಾರಿಗೆ ತೆಂಗಿನ ತುರಿ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ, ಲವಂಗ, ಗಸಗಸೆ, ಚಕ್ಕೆ, ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ, ಶುಂಠಿ ಎಲ್ಲವನ್ನೂ ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ನುಣ್ಣಗೆ ರುಬ್ಬಿ, ಬೆಂದ ಸೊಪ್ಪಿಗೆ

ಟೊಮ್ಯಾಟೊವನ್ನು ಹೆಚ್ಚಿ ಹಾಕಿ. ಚೆನ್ನಾಗಿ ಬೆಂದ ಮಿಶ್ರಣಕ್ಕೆ ಉಪ್ಪು ಹಾಕಿ, ರುಬ್ಬಿದ ಮಸಾಲೆಯನ್ನು ಸೇರಿಸಿ ಕುದಿಸಿ. ಮೇಲೆ ಒಂದು ಚಮಚದಷ್ಟು ತೆಂಗಿನ ಎಣ್ಣೆಯನ್ನು ಹಾಕಿ. ಬಿಸಿಯಿರುವಾಗಲೇ ಕರಿಬೇವು ಹಾಕಿ ಕೆಳಗಿಳಿಸಿ.

ಏನೇನು ಬೇಕು?

- ಸಣ್ಣಗೆ ಹೆಚ್ಚಿದ ದಂಟಿನ ಸೊಪ್ಪು ಮೂರು ಬಟ್ಟಲು
- ತೆಂಗಿನ ತುರಿ ಒಂದು ಬಟ್ಟಲು
- ಹಸಿಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಮೂರು
- ಉಪ್ಪು ರುಚಿಗೆ
- ಲವಂಗ, ಗಸಗಸೆ, ಚಕ್ಕೆ, ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ, ಶುಂಠಿ, ಕರಿಬೇವು
- ಟೊಮ್ಯಾಟೊ ಎರಡು



ಸೊಪ್ಪಿನ ರೊಟ್ಟಿ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಅಕ್ಕಿ, ಮೆಂತ್ಯ, ಕಡಲಬೇಳೆ, ಉದ್ದಿನಬೇಳೆಯನ್ನು ಒಂದೇ ಪಾತ್ರೆಯಲ್ಲಿ ಒಟ್ಟಿಗೆ ನೆನೆಸಿ. ಒಂದು ಮಿಕ್ಸಿ ಜಾರಿಗೆ ನೆನೆಸಿದ ಅಕ್ಕಿಯ ಮಿಶ್ರಣ, ತೆಂಗಿನ ತುರಿ, ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ, ದನಿಯಾ, ಜೀರಿಗೆ, ಅರಿಶಿನ, ಉಪ್ಪು, ಹುಣಸೆಹಣ್ಣು ಎಲ್ಲವನ್ನೂ ಹಾಕಿ ನುಣ್ಣಗೆ ರುಬ್ಬಿಕೊಳ್ಳಿ. ಇದಕ್ಕೆ ಸೊಪ್ಪನ್ನು ಸೇರಿಸಿ. ಈ ಮಿಶ್ರಣ ದೋಸೆಹಿಟ್ಟಿಗಿಂತ

ಸ್ವಲ್ಪ ದಪ್ಪ ಇ ರ ಬೇ ಕು . ತವಾವನ್ನು ಬಿಸಿ ಮಾಡಿ, ದೋಸೆ ಹಿಟ್ಟನ್ನು ತೆಳ್ಳಗೆ ಸವರಿ. ರೊಟ್ಟಿಯ ಮೇಲೆ ಒಂದೆರಡು ಚಮಚ ಎಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ. ಎರಡೂ ಬದಿಗಳಲ್ಲಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಬೇಯಿಸಿ.

ಏನೇನು ಬೇಕು?

- ದಂಟಿನ ಸೊಪ್ಪು ಎರಡು ಬಟ್ಟಲು
- ದೋಸೆ ಅಕ್ಕಿ ಎರಡು ಬಟ್ಟಲು
- ಮೆಂತ್ಯ, ಉದ್ದಿನಬೇಳೆ, ಕಡಲಬೇಳೆ ಸ್ವಲ್ಪ
- ಕೆಂಪು ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಆರು
- ದನಿಯಾ ಎರಡು ಚಮಚ
- ಜೀರಿಗೆ ಸ್ವಲ್ಪ
- ಅರಿಶಿನ ಅರ್ಧ ಚಮಚ
- ತೆಂಗಿನ ತುರಿ ಅರ್ಧ ಬಟ್ಟಲು
- ಉಪ್ಪು, ಎಣ್ಣೆ ಸ್ವಲ್ಪ, ಹುಣಸೆ ರಸ

ದಂಟಿನ ಗ್ರೇವಿ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಒಂದು ಬಾಣಲೆಗೆ ಸ್ವಲ್ಪ ಎಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ, ಬಿಸಿಯಾದ ನಂತರ ಅದಕ್ಕೆ ದಂಟುಗಳನ್ನು ಹಾಕಿ, ನೀರು ಹಾಕದೇ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಬೇಯಿಸಿ ಪಾತ್ರೆಯ ವರ್ಗಾಯಿಸಿ. ಮತ್ತೊಂದು ಬಾಣಲೆಗೆ ಇಲ್ಲಿ ಹೇಳಿದ ಮಸಾಲೆ ಪದಾರ್ಥಗಳನ್ನು ಹಾಕಿ ಎಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ ಹುರಿಯಿರಿ.

ಅದನ್ನು ಮಿಕ್ಸಿ ಜಾರಿಗೆ ಹಾಕಿ, ತೆಂಗಿನ ಕಾಯಿ ತುರಿಯ ಜೊತೆ ರುಬ್ಬಿ. ಈಗ ಪಾತ್ರೆಯ ಮಿಶ್ರಣಕ್ಕೆ ಉಪ್ಪು, ಬೆಲ್ಲ, ಹುಳಿ ರಸವನ್ನು ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಮಿಶ್ರವಾದ ನಂತರ ರುಬ್ಬಿದ ಮಸಾಲೆಯನ್ನು ಸೇರಿಸಿ, ಕುದಿಸಿ. ಕರಿಬೇವು ಹಾಕಿ ಒಗ್ಗರಣೆ ಕೊಡಿ.

ಏನೇನು ಬೇಕು?

- ದಂಟುಗಳು 20 ತುಂಡುಗಳು
- ಎಣ್ಣೆ, ತೆಂಗಿನ ತುರಿ ಒಂದು ಬಟ್ಟಲು
- ಕೆಂಪು ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಆರು
- ಉದ್ದಿನಬೇಳೆ ಒಂದು ಚಮಚ
- ದನಿಯಾ ಎರಡು ಚಮಚ
- ಮೆಂತ್ಯ ಒಂದು ಚಮಚ
- ಬೆಲ್ಲದ ಪುಡಿ ಕಾಲು ಬಟ್ಟಲು
- ಹುಣಸೆ ರಸ ಸ್ವಲ್ಪ
- ಒಗ್ಗರಣೆ ಸಾಮಗ್ರಿ

