

ಸ್ವೀಟ್ ಕಾರ್ನ್ ಮಸಾಲ ಪೂರಿ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಒಂದು ಪಾತ್ರೆಗೆ ಗೋದಿ ಅಥವಾ ಮೈದಾ ಹಿಟ್ಟು, ತುಪ್ಪ, ಉಪ್ಪು ಹಾಕಿ ಅಗತ್ಯವಿದ್ದಷ್ಟು ನೀರು ಸೇರಿಸಿ ಚಪಾತಿ ಹಿಟ್ಟಿನ ಹದಕ್ಕೆ ಕಲಸಿಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಿ. ಒಂದು ಬಾಣಲಿಗೆ 2 ಚಮಚ ಎಣ್ಣೆ ಇಂಗು, ಜೀರಿಗೆ, ಧನಿಯಾ ಪುಡಿ, ಗರಂ ಮಸಾಲ, ಶುಂಠಿ, ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು, ಕರಿಬೇವು ಹಾಕಿ ಎರಡು ನಿಮಿಷ ಕೈಯಾಡಿಸಿ. ನಂತರ ಇದಕ್ಕೆ ರುಬ್ಬಿಕೊಂಡ ಕಾರ್ನ್ ಸೇರಿಸಿ ಎರಡು ನಿಮಿಷ ಪುನಃ ಕೈಯಾಡಿಸಿ. ಆದಿದ ಮೇಲೆ ಇದನ್ನು ಚಿಕ್ಕ ಚಿಕ್ಕ ಉಂಡೆ ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳಿ. ಪೂರಿ ಹಿಟ್ಟನ್ನು ಚಿಕ್ಕ ಚಿಕ್ಕ ಉಂಡೆ ಮಾಡಿ ಸ್ವಲ್ಪ ಲಟ್ಟಿಸಿ ಇದರಲ್ಲಿ ಕಾರ್ನ್ ಮಿಶ್ರಣದ ಉಂಡೆ ತುಂಬಿ ಪುನಃ ಲಟ್ಟಿಸಿ ಕಾದ ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ಕರಿದರೆ ರುಚಿಕರವಾದ ಸ್ವೀಟ್ ಕಾರ್ನ್ ಮಸಾಲ ಪೂರಿ ತಿನ್ನಲು ಸಿದ್ಧ.



ವನೇನು ಬೇಕು?

- ಸ್ವೀಟ್ ಕಾರ್ನ್ ಒಂದೂವರೆ ಕಪ್
- ಮೈದಾ ಅಥವಾ ಗೋದಿ ಹಿಟ್ಟು ಎರಡು ಕಪ್
- ತುಪ್ಪ ಆರು ಚಮಚ
- ಇಂಗು ಚೆಟಕೆ, ಜೀರಿಗೆ ಪುಡಿ ಅರ್ಧ ಚಮಚ
- ಧನಿಯಾ ಪುಡಿ ಅರ್ಧ ಚಮಚ
- ಗರಂ ಮಸಾಲ ಒಂದು ಚಮಚ
- ಕರಿಬೇವು, ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು
- ಹಸಿ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ
- ಶುಂಠಿ ಪೇಸ್ಟ್ ಅರ್ಧ ಚಮಚ
- ಉಪ್ಪು ರುಚಿಗೆ, ಕರಿಯಲು ಎಣ್ಣೆ



ಸ್ವೀಟ್ ಕಾರ್ನ್ ಬೋಂಡಾ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಒಂದು ಪಾತ್ರೆಗೆ ಕಡ್ಲೆ ಹಿಟ್ಟು, ಮೆಣಸಿನ ಪುಡಿ, ಲಿಂಬುರಸ, ಜೀರಿಗೆ ಪುಡಿ, ಉಪ್ಪು ಸ್ವಲ್ಪ ನೀರು ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಕಲಸಿ. ಹಿಟ್ಟನ್ನು ಬೋಂಡಾ ಹಿಟ್ಟಿನ ಹದ ಮಾಡಿ ಪಕ್ಕಕ್ಕೆಡಿ. ಸ್ವೀಟ್ ಕಾರ್ನ್ ಅನ್ನು ತರಿ ತರಿಯಾಗಿ ರುಬ್ಬಿಕೊಳ್ಳಿ. ನಂತರ ಒಂದು ಬಾಣಲಿಗೆ ರುಬ್ಬಿಕೊಂಡ ಸ್ವೀಟ್ ಕಾರ್ನ್, ಸಣ್ಣದಾಗಿ ಹೆಚ್ಚಿದ ಈರುಳ್ಳಿ, ಕರಿಬೇವು, ಹಸಿ ಮೆಣಸಿನ ಕಾಯಿ, ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು, ಗರಂ ಮಸಾಲ, ಉಪ್ಪು ಹಾಕಿ ಎರಡರಿಂದ ಮೂರು ನಿಮಿಷ ಸಣ್ಣ ಉರಿಯಲ್ಲಿ ಕೈಯಾಡಿಸಿ. ಆದಿದ ಮೇಲೆ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಕಲಸಿ ಚಿಕ್ಕ ಉಂಡೆ ಮಾಡಿ ಕಡ್ಲೆ ಹಿಟ್ಟಿನ ಮಿಶ್ರಣದಲ್ಲಿ ಅದ್ದಿ ಕಾದ ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ಕರಿಯಿರಿ.

ವನೇನು ಬೇಕು?

- ಸ್ವೀಟ್ ಕಾರ್ನ್ ಒಂದು ಕಪ್
- ಕಡ್ಲೆ ಹಿಟ್ಟು ಒಂದು ಕಪ್
- ಹಸಿ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಒಂದು ಚಮಚ
- ಕರಿಬೇವು, ಲಿಂಬುರಸ ಅರ್ಧ ಚಮಚ
- ಈರುಳ್ಳಿ ಒಂದು ಚಮಚ
- ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಪುಡಿ ಅರ್ಧ ಚಮಚ
- ಜೀರಿಗೆ ಪುಡಿ ಅರ್ಧ ಚಮಚ
- ಗರಂ ಮಸಾಲ ಅರ್ಧ ಚಮಚ
- ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು
- ಉಪ್ಪು ರುಚಿಗೆ, ಎಣ್ಣೆ ಕರಿಯಲು

ಸ್ವೀಟ್ ಕಾರ್ನ್ ತಾಳಿಪಿಟ್ಟು

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಒಂದು ಪಾತ್ರೆಗೆ ಅಕ್ಕಿ ಹಿಟ್ಟು, ತರಿತರಿಯಾಗಿ ರುಬ್ಬಿಕೊಂಡ ಸ್ವೀಟ್ ಕಾರ್ನ್, ಮೊಸರು, ಸಣ್ಣದಾಗಿ ಹೆಚ್ಚಿದ ಈರುಳ್ಳಿ, ಶುಂಠಿ, ಕರಿಬೇವು, ಹಸಿ ಮೆಣಸಿನ ಕಾಯಿ, ಉಪ್ಪು ಹಾಕಿ ಅಗತ್ಯಕ್ಕೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು ನೀರು ಸೇರಿಸಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಕಲಸಿ. ನಂತರ ದೊಡ್ಡ ಉಂಡೆ ಮಾಡಿ ತೆಳ್ಳಗೆ ತಟ್ಟಿ ದೋಸೆ ಬಂದಿಯಲ್ಲಿ ಎಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ ಬೇಯಿಸಿ. ಈ ತಾಳಿಪಿಟ್ಟನ್ನು ಕಾಯಿ ಚಟ್ಟಿ ಅಥವಾ ಬೆಣ್ಣೆಯೊಂದಿಗೆ ಸವಿಯಿರಿ.

ವನೇನು ಬೇಕು?

- ಸ್ವೀಟ್ ಕಾರ್ನ್ ಒಂದು ಕಪ್
- ಅಕ್ಕಿ ಹಿಟ್ಟು ಒಂದೂವರೆ ಕಪ್
- ಮೊಸರು 2-3 ಚಮಚ
- ಈರುಳ್ಳಿ ಎರಡು ಚಮಚ
- ಕರಿಬೇವು, ಎಣ್ಣೆ 4 ಚಮಚ
- ಶುಂಠಿ ಅರ್ಧ ಇಂಚು
- ಹಸಿ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ 2 ಚಮಚ
- ಉಪ್ಪು ರುಚಿಗೆ

