



## ಸಜ್ಜೆಯ ಮುರುಕು

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಸಜ್ಜೆಯ ಹಿಟ್ಟು ಎರಡು ಕಪ್/ ಬರಗು ಹಿಟ್ಟು ಒಂದು ಕಪ್  
ಹೆಸರುಬೇಳೆ ಮುಕ್ಕಾಲು ಕಪ್

ಕೆಂಪು ಮೆಣಸಿನಪುಡಿ ಒಂದೂವರೆ ಚಮಚ

ಇಂಗು ಒಂದು ಚಮಚ/ ಓಮ ಕಾಳು ಅರ್ಧ ಚಮಚ  
ಉಪ್ಪು ರುಚಿಗೆ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಹೆಸರುಬೇಳೆಯನ್ನು ಹಸಿವಾಸನೆ ಹೋಗುವಷ್ಟು ಹುರಿದು ಸುಮಾರು ಎರಡು ಕಪ್ ನೀರಿನಲ್ಲಿ ಒಂದು ಗಂಟೆ ನೆನೆಹಾಕಿ. ನಂತರ, ಕುಕ್ಕರ್‌ನಲ್ಲಿ ತಳಕ್ಕೆ ನೀರು ಹಾಕಿ ಒಂದು ಪಾತ್ರೆಯಲ್ಲಿ ಹೆಸರು ಬೇಳೆಯನ್ನಿಟ್ಟು ನಾಲ್ಕು ವಿಷಲ್ ಬರುವಂತೆ ಬೇಯಿಸಿ. ಆದಿ ನಂತರ ಸೌತಿನಿಂದ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಮ್ಯಾಶ್ ಮಾಡಿ ಮಿಕ್ಸಿಂಗ್‌ಬೌಲ್‌ಗೆ ಹಾಕಿ. ಇದಕ್ಕೆ ಬರಗು ಮತ್ತು ಸಜ್ಜೆಯ ಹಿಟ್ಟು, ಖಾರಪುಡಿ, ಇಂಗು, ಉಪ್ಪು ಮತ್ತು ಓಮ ಇತ್ಯಾದಿಗಳನ್ನು ಸೇರಿಸಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಮಿಶ್ರಮಾಡಿ. ಬೇಕಿದ್ದರೆ ಸ್ವಲ್ಪ ನೀರು ಚೆಮುಕಿಸಿ ಹಿಟ್ಟನ್ನು ಹದಮಾಡಿ ಮುರುಕು ಅಚ್ಚಿಗೆ ಹಾಕಿ ಕಾದ ಎಣ್ಣೆಗೆ ಒತ್ತಿ ಗರಿಗರಿಯಾಗಿ ಕರಿಯಿರಿ.

## ಸಿರಿಧಾನ್ಯ ಉಂಡೆ

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಬರಗು ಒಂದು ಕಪ್/ ತೆಳು ಅವಲಕ್ಕಿ ಅರ್ಧ ಕಪ್

ಗೋಧಿ ಹಿಟ್ಟು ಕಾಲು ಕಪ್/ ಹೆಸರುಬೇಳೆ ಅರ್ಧ ಕಪ್

ಕೊಬ್ಬರಿತುರಿ ಕಾಲು ಕಪ್

ತುಪ್ಪದಲ್ಲಿ ಹುರಿದ ಗೋಡಂಬಿ, ದ್ರಾಕ್ಷಿ, ಬಾದಾಮಿತರಿ ಆರು ಚಮಚ

ಬೆಲ್ಲದ ಪುಡಿ ಒಂದೂವರೆ ಕಪ್/ ಏಲಕ್ಕಿ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಬಾಣಲೆಯಲ್ಲಿ ಬರಗು, ಹೆಸರುಬೇಳೆ ಮತ್ತು ಅವಲಕ್ಕಿಯನ್ನು ಬೇರೆಬೇರೆಯಾಗಿ ಹುರಿದು, ಆದಿ ಮೇಲೆ ಬೇರೆ ಬೇರೆಯಾಗಿ ಪುಡಿಮಾಡಿ ಮಿಕ್ಸಿಂಗ್ ಬೌಲ್‌ಗೆ ಹಾಕಿ. ಇದಕ್ಕೆ ಸ್ವಲ್ಪ ತುಪ್ಪ ಹಾಕಿ ಹುರಿದ ಗೋಧಿಹಿಟ್ಟು ಸೇರಿಸಿ. ನಂತರ, ತುಪ್ಪದಲ್ಲಿ ಹುರಿದ ಕೊಬ್ಬರಿತುರಿ, ಗೋಡಂಬಿ, ಬಾದಾಮಿ, ದ್ರಾಕ್ಷಿ, ಏಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿಯನ್ನು ಇದಕ್ಕೆ ಸೇರಿಸಿ ಮಿಶ್ರಮಾಡಿಕೊಳ್ಳಿ. ಬೆಲ್ಲಕ್ಕೆ ಸ್ವಲ್ಪ ನೀರು ಸೇರಿಸಿ ಪಾಕಕ್ಕೆ ಇಡಿ. ಪಾಕ ಗಟ್ಟಿಯಾಗಿ ಏರುಪಾಕವಾಗುತ್ತಾ ಬರುವಾಗ ಒಲೆಯಿಂದ ಇಳಿಸಿ. ಮಿಕ್ಸಿಂಗ್ ಬೌಲ್‌ನಲ್ಲಿರುವ ಮಿಶ್ರಣಕ್ಕೆ ಸ್ವಲ್ಪ ಸ್ವಲ್ಪವೇ ಬೆಲ್ಲ ಪಾಕ ಹಾಕಿ ತುಪ್ಪ ಸೇರಿಸಿ ಉಂಡೆ ಕಟ್ಟಿ.



## ಬರಗು ಕೋಡುಬಳೆ

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ತೆಂಗಿನತುರಿ ಅರ್ಧ ಕಪ್/ ಕೆಂಪುಮೆಣಸು ಎರಡು/ ಹಸಿಮೆಣಸು ಒಂದು  
ಕರಿಬೇವು ಆರು ಚಮಚ/ ಧನಿಯಾ ಒಂದು ಚಮಚ/ ಇಂಗು ಒಂದು ಚಮಚ

ಗೋಧಿಹಿಟ್ಟು ನಾಲ್ಕು ಚಮಚ/ ಕಡಲೆಹಿಟ್ಟು ನಾಲ್ಕು ಚಮಚ

ಅಕ್ಕಿಹಿಟ್ಟು ಅರ್ಧಕಪ್/ ಸಿರಿಧಾನ್ಯ ಬರಗು ಅರ್ಧ ಕಪ್

ಉಪ್ಪು ರುಚಿಗೆ ಬೇಕಷ್ಟು

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಸಿರಿಧಾನ್ಯ ಬರಗುವನ್ನು ನುಣ್ಣಿಗೆ ಪುಡಿ ಮಾಡಿ ಮಿಕ್ಸಿಂಗ್ ಬೌಲ್‌ಗೆ ಹಾಕಿ. ತೆಂಗಿನ ತುರಿಗೆ ಉಪ್ಪು, ಕೆಂಪು ಮೆಣಸು, ಕರಿಬೇವು, ಇಂಗು, ಹಸಿಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ, ಧನಿಯಾ ಇವುಗಳನ್ನು ಸ್ವಲ್ಪ ನೀರು ಸೇರಿಸಿ ನುಣ್ಣಿಗೆ ರುಬ್ಬಿ ಮಿಕ್ಸಿಂಗ್ ಬೌಲ್‌ಗೆ ಸೇರಿಸಿ. ಇದಕ್ಕೆ, ಮೇಲೆ ತಿಳಿಸಿದ ಎಲ್ಲಾ ಸಾಮಗ್ರಿಗಳನ್ನು ಸೇರಿಸಿ ಚಪಾತಿ ಹಿಟ್ಟಿನ ಹದಕ್ಕೆ ಕಲಸಿ. ನಂತರ ಬಿಸಿಯಾದ ಎಣ್ಣೆ ನಾಲ್ಕು ಚಮಚ ಸೇರಿಸಿ ಪುನಃ ಚೆನ್ನಾಗಿ ನಾದಿ ಕೋಡುಬಳೆ ಹೊಸೆದು ಕಾದ ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ಕರಿಯಿರಿ.