



ಖರ್ಜೂರ, ಬೀಟ್‌ರೂಟ್ ಸಮೋಸ

ಕಡ್ಡೆ ಬೇಳೆ ಸಿಹಿ ಸಮೋಸ

ಏನೇನು ಬೇಕು?
 ಕಡ್ಡೆ ಬೇಳೆ ಒಂದು ಕಪ್
 ಸಕ್ಕರೆ ಒಂದೂವರೆ ಕಪ್
 ಏಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿ ಚಮಚ
 ಮೈದಾ ಒಂದು ಕಪ್
 ಚಿರೋಟಿ ರವಾ ಅರ್ಧ ಕಪ್
 ಉಪ್ಪು-ಸ್ವಲ್ಪ, ನೀರು-ಸ್ವಲ್ಪ,
 ಕರಿಯಲು ಎಣ್ಣೆ, ಗೇರು ಬೀಜ-4
 ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?
 ಕಡ್ಡೆ ಬೇಳೆಯನ್ನು ನೀರು ಹಾಕಿ
 ಬೇಯಿಸಿ ನೀರು ಬಿಸಾಡಿ, ಕಡ್ಡೆ ಬೇಳೆಗೆ ಸಕ್ಕರೆ
 ಹಾಕಿ ಗಟ್ಟಿಯಾಗಿ ರುಬ್ಬಿ ಏಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿ, ಗೋಡಂಬಿ ತುಂಡು ಮಾಡಿ ಸೇರಿಸಿ
 ಸಣ್ಣ ಉರಿಯಲ್ಲಿ ಹದ ಗಟ್ಟಿಯಾಗುವವರೆಗೆ ಕಾಯಿಸಿ. ಮೈದಾ, ಚಿರೋಟಿ
 ರವಾ, ಉಪ್ಪು, ನೀರು, ಎಣ್ಣೆ ಸ್ವಲ್ಪ ಹಾಕಿ ಬೆರೆಸಿ ಚಪಾತಿಯಂತೆ ಲಟ್ಟಿಸಿ,
 ಅಚ್ಚಿನಲ್ಲಿ ಹಾಕಿ ಮಧ್ಯದಲ್ಲಿ ಹೂರಣ ಇಟ್ಟು ತೆಗೆದು ಕಾದ
 ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ಕರಿಯಿರಿ.



ಬೀಟ್‌ರೂಟ್ ಸಮೋಸ

ಏನೇನು ಬೇಕು?
 ಬೀಟ್‌ರೂಟ್ ಸಿಪ್ಪೆ ತೆಗೆದು
 ಸಣ್ಣಗೆ ತುಂಡು ಮಾಡಿದ್ದು
 ಒಂದು ಕಪ್
 ಉಪ್ಪು-ರುಚಿಗೆ/ ಹಸಿ
 ಬಟಾಣಿ ಅರ್ಧ ಕಪ್
 ಹಸಿ ಮೆಣಸು 2/ ಮೆಣಸಿನ
 ಪುಡಿ 2 ಚಮಚ
 ಅರಶಿನ ಸ್ವಲ್ಪ/ ನೀರು-ಸ್ವಲ್ಪ
 ಕರಿಯಲು ಎಣ್ಣೆ, ಕೊತ್ತಂಬರಿ
 ಸೊಪ್ಪು ಸ್ವಲ್ಪ, ಓಂ ಕಾಳು, ಕಪ್ಪು
 ಎಕ್ಕು-ಸ್ವಲ್ಪ, ಮೈದಾ 2 ಕಪ್.
 ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?
 ಬೀಟ್‌ರೂಟ್, ಹಸಿ ಬಟಾಣಿ
 ಬೇಯಿಸಿ, ನೀರು ತೆಗೆದು
 ಬಿಡಿ. ನಂತರ



ಆಲೂ ಗ್ರೀನ್ ಸಮೋಸ

ಏನೇನು ಬೇಕು?
 ಆಲೂಗಡ್ಡೆ ಸಿಪ್ಪೆ ತೆಗೆದು ತುರಿದದ್ದು 1 ಕಪ್
 ಈರುಳ್ಳಿ ಅರ್ಧ ಕಪ್/ ಮೆಣಸಿನಪುಡಿ 2 ಚಮಚ
 ಉಪ್ಪು-ರುಚಿಗೆ/ ಕರಿಯಲು ಎಣ್ಣೆ, ಕರಿಬೇವು,
 ಪುದಿನಾ, ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು ಸ್ವಲ್ಪ/
 ಜೀರಿಗೆ ಒಂದು ಚಮಚ
 ಬಿಳಿ ಎಕ್ಕು ಒಂದು ಚಮಚ/ ಹಸಿಮೆಣಸು 2
 ಗೋಧಿ ಹಿಟ್ಟು ಒಂದು ಕಪ್/ ಅರಿಶಿನ ಸ್ವಲ್ಪ.
 ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?
 ಆಲೂಗಡ್ಡೆ ತುರಿದದ್ದನ್ನು ಸ್ವಲ್ಪ ಹೊತ್ತು ಬಿಸಿ ನೀರಿನಲ್ಲಿ ಹಾಕಿ ನೆನಿಸಿ,
 ನಂತರ ಹಿಂಡಿ ತೆಗೆದು ಎಲ್ಲ ಸೊಪ್ಪುಗಳ ಚೂರುಗಳನ್ನು ಉಪ್ಪು, ಖಾರ,

ಸಮೋಸ
 ಸಂಜೆಯ ತಿಂಡಿಗೆ
 ಸೂಕ್ತವಾದದ್ದು. ಮಕ್ಕಳಿಗೆ ಇಷ್ಟವಾದ
 ಸಮೋಸ ಬಹಳ ರುಚಿ. ಖರ್ಜೂರ
 ಸಮೋಸ, ಬೀಟ್‌ರೂಟ್ ಸಮೋಸ, ಕಡ್ಡೆಬೇಳೆ
 ಸಮೋಸ ಮನೆಯಲ್ಲೇ ಮಾಡಬಹುದು.
 ■ ಚಿತ್ರ-ಬರಹ:
 ರತ್ನಾ ಕಾವೇರಿಕಾಸ

ಉಪ್ಪು ಖಾರ, ಅರಿಶಿನ, ಓಂಕಾಳು, ಕೊತ್ತಂಬರಿ
 ಸೊಪ್ಪು, ಎಕ್ಕು ಹಾಕಿ ಹೂರಣ ಮಾಡಿ. ಮೈದಾಕ್ಕೆ
 ಅರಿಶಿನ, ಉಪ್ಪು, ನೀರು, ಎಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ ಕಲಸಿ ಪೂರಿ
 ಹಿಟ್ಟಿನಂತೆ ಲಟ್ಟಿಸಿ ಅದರ ಮಧ್ಯದಲ್ಲಿ ಹೂರಣ
 ಇಟ್ಟು ಮೇಲೆ ಇನ್ನೊಂದು ಪೂರಿ ಇಟ್ಟು
 ಸುತ್ತಲೂ ಮಡಚಿ ಕಾದ ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ಕರಿಯಿರಿ.



ಜೀರಿಗೆ, ಎಕ್ಕು, ಹಾಕಿ
 ಬೆರೆಸಿ. ಮೈದಾ, ಉಪ್ಪು,
 ಅರಿಶಿನ, ನೀರು, ಸ್ವಲ್ಪ
 ಎಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ ಬೆರೆಸಿ
 ಚಪಾತಿಯಂತೆ ಲಟ್ಟಿಸಿ,
 ಮಧ್ಯದಲ್ಲಿ ಹೂರಣ
 ತುಂಬಿಸಿ ಉದ್ದಕ್ಕೆ ಮಡಚಿ
 ಮೈದಾ, ನೀರು ಹಾಕಿ
 ಕಲಸಿದ ಪೇಸ್ಟ್‌ನ್ನು ಹಾಕಿ
 ಅಂಟಿಸಿ ಕಾದ
 ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ಕರಿಯಿರಿ.

ಖರ್ಜೂರ ಸಮೋಸ

ಏನೇನು ಬೇಕು?
 ಖರ್ಜೂರ ಬೀಜ ತೆಗೆದದ್ದು ಒಂದು ಕಪ್
 ಗೋಡಂಬಿ 3
 ಏಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿ ಒಂದು ಚಮಚ
 ಮೈದಾ ಎರಡು ಕಪ್
 ಕರಿಯಲು ಎಣ್ಣೆ
 ಉಪ್ಪು-ಸ್ವಲ್ಪ, ನೀರು
 ಸ್ವಲ್ಪ.
 ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?
 ಖರ್ಜೂರವನ್ನು
 ಸಣ್ಣಗೆ ಹಚ್ಚಿ,
 ಗೋಡಂಬಿ ತುಂಡು
 ಮಾಡಿ, ಮೈದಾ,
 ಉಪ್ಪು, ನೀರು ಹಾಕಿ
 ಬೆರೆಸುವಾಗ ಸ್ವಲ್ಪ ಎಣ್ಣೆ
 ಹಾಕಿ ಬೆರೆಸಿ ಚಪಾತಿಯಂತೆ
 ಲಟ್ಟಿಸಿ, ಅದನ್ನು ಅಚ್ಚಿನಲ್ಲಿ
 ಇಟ್ಟು ಮಧ್ಯ ಹೂರಣ ಇಟ್ಟು
 ಮುಚ್ಚಿ ಸಮೋಸವನ್ನು ತೆಗೆದು ಬಿಸಿ
 ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ಕಂದು ಬಣ್ಣ ಬರುವವರೆಗೆ ಕರಿಯಿರಿ.

