



ಚೆಗೆಟೆ ಸೊಪ್ಪಿನ ಪಕೋಡೆ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಹೆಸರುಬೇಳಿಯನ್ನು ಮಿಶ್ರಿಸು ತರಿತರಿಯಾಗಿ ರುಜ್ಬಿ ಮಿಶ್ರಿಂಗೊಬೋಲಾಗೆ ಹಾಕಿ. ಇದಕ್ಕೆ ತಿಳಿಸಿದ ಎಲ್ಲಾ ಸಾಮಗ್ರಿಗಳನ್ನು ಒಂದೊಂದಾಗಿ ಸೇರಿಸಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಮಿಶ್ರಿಸಿ ಮಿಶ್ರಿಸಿ ಪಕೋಡೆ ಹಿಟ್ಟಿನ ಹಡಕ್ಕೆ ಅಗುವಂತೆ ನೀರು ಸೇರಿಸಿ, ಕಾದ ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ಕರಿಯಿರಿ.



ಸುವರ್ಣಾಗಡ್ಡೆ ಗಿಡದ ಎಲೆಯ ಪಕೋಡೆ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಮಿಶ್ರಿಂಗೊ ಬೊಲಾನಲ್ಲಿ ಅಕ್ಕಿಹಿಟ್ಟು, ಕಡ್ಡಿಹಿಟ್ಟು ಮತ್ತು ಚಿರೋಟಿ ರವೆ ಇವುಗಳನ್ನು ಚೆನ್ನಾಗಿ ಮಿಶ್ರಿಸಿ. ಇದಕ್ಕೆ ಇಲ್ಲಿ ತಿಳಿಸಿದ ಎಲ್ಲಾ ಮಸಾಲ ಪುಡಿಗಳನ್ನು ಸೇರಿಸಿ ಮಿಶ್ರಿಸಿ. ಈಗ ಇದಕ್ಕೆ ಹೆಚ್ಚಿದ ಈರುಳಿ ಮತ್ತು ಎಲ್ಲಾ ಸೊಪ್ಪುಗಳನ್ನು ಸೇರಿಸಿ ಮಿಶ್ರಿಸಿ. ನೀರು ಸೇರಿಸಿಕೊಂಡು ಪಕೋಡೆ ಹಿಟ್ಟಿನ ಹಡಕ್ಕೆ ಕಲಿಕೊಂಡು, ಕಾದ ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ಕಂಪಗೆ ಕರಿಯಿರಿ.

ಎನ್ನೇನು ಬೇಕು?

- ಸುವರ್ಣಾಗಡ್ಡೆ ಗಿಡದ ಚಿಗುರು ಎಲೆಗಳು ಒಂದು ಕ್ರೋ
- ಹೆಚ್ಚಿದ ಕೊತ್ತಂಬರಿಸೊಪ್ಪು ಆರು ಚಮಚೆ
- ಹೆಚ್ಚಿದ ಕರಿಬೆವು ನಾಲ್ಕು ಆರು ಚಮಚೆ
- ಹೆಚ್ಚಿದ ಕಾಂಪು ಆರು ಚಮಚೆ
- ಹೆಚ್ಚಿದ ಈರುಳಿ ಆರು ಚಮಚೆ
- ಅಜವಾನ ಒಂದು ಚಮಚೆ

- ಚಿರೋಟಿ ರವೆ ಮಾರು ಚಮಚೆ
- ಕಡ್ಡಿಹಿಟ್ಟು ಅರ್ಥ ಕ್ರೋ
- ಅಕ್ಕಿಹಿಟ್ಟು ಎರಡು ಚಮಚೆ
- ಕೆಂಪುಮೆಣಿಸಿನಪ್ಪಡಿ ಎರಡು ಚಮಚೆ
- ಉಂಟಾ ಗರಂಮಾಲ ಒಂದು ಚಮಚೆ
- ಜಡಿದ ಬೆಳ್ಳುಳಿ ಎರಡು ಚಮಚೆ, ಉಂಗು ರುಚಿಗೆ

ಎನ್ನೇನು ಬೇಕು?

- ಹೆಚ್ಚಿದ ಚಗೆಟಿ ಸೊಪ್ಪು ಒಂದು ಕ್ರೋ
- ಸೆನೆಸಿದ ಹೆಸರುಬೇಳಿ ಅರ್ಥ ಕ್ರೋ
- ಮೂಲಂಗಿ ತುರಿ ಅರ್ಥ ಕ್ರೋ
- ಹೆಚ್ಚಿದ ಕೊತ್ತಂಬರಿಸೊಪ್ಪು ಆರು ಚಮಚೆ
- ಕುರುಳ್ಳಿ ಎಂಟು ಚಮಚೆ
- ಹೆಚ್ಚಿದ ಹೆಸಿಮೆಣಿಸಿನಕಾಯಿ ಮಾರು
- ಇಂಗು ಅರ್ಥ ಚಮಚೆ, ಉಪ್ಪು ರುಚಿಗೆ
- ಅಮ್ಬೊಟಾರ್ ಪೌಡರ್ ಒಂದು ಚಮಚೆ
- ಚಾಟ್‌ಮಸಾಲ ಒಂದು ಚಮಚೆ
- ಶುಂಠಿ ಬೆಳ್ಳುಳಿ ವೇಣ್ಣೆ ಎರಡು ಚಮಚೆ
- ಕಾನ್‌ಹೆಲ್ಲೋರ್ ಎರಡು ಚಮಚೆ
- ಕಡ್ಡಿಹಿಟ್ಟು ಒಂದು ಕ್ರೋ
- ಚೆರೋಟಿ ರವೆ ನಾಲ್ಕು ಚಮಚೆ
- ಕೆಂಪು ಮೆಣಿಸಿನಪ್ಪಡಿ ಒಂದು ಚಮಚೆ
- ರಸಂ ಪ್ರದಿ ಎರಡು ಚಮಚೆ

ಬಾಳೆಹೂವಿನ ಪಕೋಡೆ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ನೆನೆಸಿದ ಕಡ್ಡೆ ಬೆಳ್ಗಳೆಗೆ ಇಂಗು, ಕೆಂಪು ಮೆಣಿಸಿನಕಾಯಿ, ಉಪ್ಪು ಸೇರಿಸಿ, ತರಿತರಿಯಾಗಿ ರುಜ್ಬಿ ಮಿಶ್ರಿಂಗೊಬೋಲಾಗೆ ಹಾಕಿ. ಹೆಚ್ಚಿದ ಬಾಳೆ ಹೂವನನ್ನು ಹತ್ತು ನಿಮಿಷ ನಿರನಲ್ಲಿ ನೆನೆಸಿಟ್ಟು ನಂತರ ನೀರು ಬಿಡು ಮಿಶ್ರಿಂಗೊಬೋಲಾಗೆ ಸೇರಿಸಿ. ಇದಕ್ಕೆ ಎಲ್ಲಾ ಸಾಮಗ್ರಿಗಳನ್ನು ಒಂದೊಂದಾಗಿ ಸೇರಿಸಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಮಿಶ್ರಿಸಿ. ನಂತರ ಸ್ವಲ್ಪ ನೀರು ಸೇರಿಸಿ ಪಕೋಡೆ ಹಿಟ್ಟಿನ ಹಡಕ್ಕೆ ಕಲಿಸಿ, ಕಾದ ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ಕರಿಯಿರಿ.

ಎನ್ನೇನು ಬೇಕು?

- ಹೆಚ್ಚಿದ ಬಾಳೆಹೂವು ಅರ್ಥ ಕ್ರೋ
- ಹೆಚ್ಚಿದ ಕರಿಬೆವು ಮತ್ತು ಕೊತ್ತಂಬರಿಸೊಪ್ಪು ಆರು ಚಮಚೆ
- ಅಮ್ಬೊಟಾರ್ ಪೌಡರ್ ಎರಡು ಚಮಚೆ
- ಇಂಗು ಅರ್ಥ ಚಮಚೆ
- ಕಡ್ಡಿಹಿಟ್ಟು ಅರ್ಥ ಕ್ರೋ
- ಚೆರೋಟಿ ರವೆ ನಾಲ್ಕು ಚಮಚೆ
- ಹೆಸಿಮೆಣಿಸಿನಕಾಯಿ ಎರಡು ಚಮಚೆ
- ಕೆಂಪು ಮೆಣಿಸಿನಕಾಯಿ ಒಂದು ಚಮಚೆ
- ಕಾರಪ್ಪಡಿ ಒಂದು ಚಮಚೆ
- ಚಾಟ್‌ಮಸಾಲ ಒಂದು ಚಮಚೆ
- ಹೆಚ್ಚಿದ ಈರುಳಿ ಆರು ಚಮಚೆ
- ಧನಿಯಾ, ಜೀರಿಗೆ ಪ್ರದಿ ಒಂದು ಚಮಚೆ
- ಉಪ್ಪು ರುಚಿಗೆ

