

ಗರಿ ಗರಿ ಆಂಬೊಡೆ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಕಡಲೆ ಬೇಳೆಯನ್ನು ಮೂರು ಗಂಟೆಗಳ ಕಾಲ ನೆನೆಸಿ ನಂತರ ಹಸಿ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ, ಇಂಗು, ಶುಂಠಿ, ತೆಂಗಿನ ತುರಿ ಹಾಕಿ ತರಿ ತರಿಯಾಗಿ ನೀರು ಹಾಕದೆ ರುಬ್ಬಿ. ಇದಕ್ಕೆ ಉಪ್ಪು ಹಾಕಿ ಕಲಸಿ ಸೊಪ್ಪು, ಈರುಳ್ಳಿ ಹಾಕಿ ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಬೆರೆಸಿ ಸಣ್ಣ ಸಣ್ಣ ಉಂಡೆಗಳನ್ನು ಮಾಡಿ ಹಗುರವಾಗಿ ತಟ್ಟಿ ಕಾದ ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ಗರಿ ಗರಿಯಾಗುವಂತೆ ಕರಿಯಿರಿ.

ಏನೇನು ಬೇಕು?

- ಕಡಲೆ ಬೇಳೆ ಎರಡು ಬಟ್ಟಲು
- ತೆಂಗಿನ ತುರಿ ಒಂದು ಬಟ್ಟಲು
- ಹಸಿ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಹತ್ತು
- ಇಂಗು, ಶುಂಠಿ, ಉಪ್ಪು, ಎಣ್ಣೆ
- ಪಾಲಕ್ ಅಥವಾ ಸೆಬ್ಬೆಗೆ ಸೊಪ್ಪು
- ಈರುಳ್ಳಿ



ಬಿಸಿಬೇಳೆ ಭಾತ್

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಹೆಸರು ಬೇಳೆಯನ್ನು ಘಂ ಎನ್ನುವಂತೆ ಹುರಿದು ಅದರ ಜೊತೆಗೆ ಶೇಂಗಾ, ಹುರುಳಿ ಕಾಯಿ, ಕ್ಯಾರೆಟ್ ಸೇರಿಸಿ ಬೇಯಿಸಿಕೊಳ್ಳಿ. ತೆಂಗಿನ ತುರಿ, ಟೊಮ್ಮಾಟೊ ಸೇರಿಸಿ ರುಬ್ಬಿಕೊಳ್ಳಿ. ಬಾಣಲೆಗೆ ಒಂದು ಚಮಚ ತುಪ್ಪು ಹಾಕಿ ಸಾವಿವೆ ಸಿಡಿಸಿ ನಂತರ ರುಬ್ಬಿದ ಮಿಶ್ರಣ, ಬೆಲ್ಲ, ಬಿಸಿಬೇಳೆಭಾತ್ ಪುಡಿ ನೀರು ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಕುದಿಸಿ ಬೆಂದ ಬೇಳೆ, ತರಕಾರಿ ಹಾಕಿ ಇನ್ನೂ ಸ್ವಲ್ಪ ನೀರು, ಉಪ್ಪು ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಕುದಿಸಿ. ಇದಕ್ಕೆ ಅವಲಕ್ಕಿ, ತುಪ್ಪು ಹಾಕಿ ಮುಚ್ಚಳ ಮುಚ್ಚಿ ಹತ್ತು ನಿಮಿಷ ಇಡಿ. ಬಳಿಕ ಸವಿಯಿರಿ.

ಏನೇನು ಬೇಕು?

- ಹೆಸರು ಬೇಳೆ ಒಂದು ಬಟ್ಟಲು
- ಸಣ್ಣಗೆ ಹೆಚ್ಚಿದ ಮುರುಳಿಕಾಯಿ
- ಕ್ಯಾರೆಟ್ ಎರಡು ಬಟ್ಟಲು
- ಶೇಂಗಾ ಅರ್ಧ ಬಟ್ಟಲು
- ಟೊಮ್ಮಾಟೊ ಎರಡು
- ತೆಂಗಿನ ತುರಿ ಅರ್ಧ ಬಟ್ಟಲು
- ಬಿಸಿಬೇಳೆಭಾತ್ ಪುಡಿ ನಾಲ್ಕು ಚಮಚ
- ತುಪ್ಪು ನಾಲ್ಕು ಚಮಚ
- ಸಾವಿವೆ ಅರ್ಧ ಚಮಚ
- ಬೆಲ್ಲ, ಉಪ್ಪು
- ಗಟ್ಟಿ ಅವಲಕ್ಕಿ ಒಂದು ಬಟ್ಟಲು



ಕೆಂಪಕ್ಕೆ ರೊಟ್ಟಿ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಅಕ್ಕಿಯನ್ನು ಸಣ್ಣಗೆ ಪುಡಿ ಮಾಡಿ ಅದಕ್ಕೆ ತೆಂಗಿನ ತುರಿ, ಈರುಳ್ಳಿ, ಜೀರಿಗೆ, ಉಪ್ಪು ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಬೆರೆಸಿ ನೀರು ಹಾಕಿ ಹಗುರವಾಗಿ ಕಲಸಿಕೊಳ್ಳಿ. ತವಾದ ಮೇಲೆ ಎಣ್ಣೆ ಸವರಿ ಹಿಟ್ಟು ಹಾಕಿ ರೊಟ್ಟಿ ಆಕಾರಕ್ಕೆ ತಟ್ಟಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಬೇಯಿಸಿ. ಚಿಟ್ಟಿಯೊಂದಿಗೆ ಸವಿಯಬಹುದು.

ಏನೇನು ಬೇಕು?

- ಕೆಂಪಕ್ಕೆ ಎರಡು ಬಟ್ಟಲು
- ತೆಂಗಿನ ತುರಿ ಒಂದು ಬಟ್ಟಲು
- ಸಣ್ಣಗೆ ಹೆಚ್ಚಿದ ಈರುಳ್ಳಿ ಒಂದು ಬಟ್ಟಲು
- ಜೀರಿಗೆ ಒಂದು ಚಮಚ
- ಉಪ್ಪು, ಎಣ್ಣೆ ಎರಡು ಚಮಚ

