

ಮೇಕೆ ತಲೆಮಾಂಸದ ಸಾರು

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಮೇಕೆ ತಲೆಮಾಂಸ ಒಂದು ಕೆ.ಜಿ. / ಶುಂಠಿ, ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ, ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು, ಸ್ವಲ್ಪ / ಪುದಿನಾ ಸೊಪ್ಪು, ಸ್ವಲ್ಪ ಧನಿಯಾ ಪುಡಿ 3 ಚಮಚ / ಕಾರದಪುಡಿ 3 ಚಮಚ/ ಅರಿಶಿನ ಪುಡಿ ಸ್ವಲ್ಪ / ಪೆಪ್ಪರ್ 10, ಲವಂಗ 5 ಚಕ್ಕೆ 1 ಇಂಚು, ಈರುಳ್ಳಿ 3 /ಟೊಮ್ಯಾಟೊ 1, ಕಾಯಿ ಅರ್ಧ ಹೋಳು / ಸಾಸಿವೆ, ಎಣ್ಣೆ, ತುಪ್ಪ, ಉಪ್ಪು ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ ?

ಈರುಳ್ಳಿ, ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು, ಪುದಿನಾ, ಅರಿಶಿನ ಪುಡಿ, ಶುಂಠಿ, ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿಗೆ ಸ್ವಲ್ಪ ನೀರು ಹಾಕಿ ರುಬ್ಬಿಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಿ.

ಮಸಾಲೆಗೆ: ಟೊಮ್ಯಾಟೊ, ಧನಿಯಾಪುಡಿ, ಕಾರದಪುಡಿ, ಕಾಯಿ, ಪೆಪ್ಪರ್, ಲವಂಗ, ಚಕ್ಕೆಗೆ ನೀರು ಹಾಕಿ ರುಬ್ಬಿಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಿ. ಕುಕ್ಕರ್‌ಗೆ ಎಣ್ಣೆ ಮತ್ತು ತುಪ್ಪ ಸಮ ಪ್ರಮಾಣದಲ್ಲಿ ಹಾಕಿ ಸಾಸಿವೆ ಸಿಡಿಸಿ ತೊಳೆದ ಮಾಂಸ ಉಪ್ಪನ್ನು ಹಾಕಿ ಫ್ರೈ ಮಾಡಿ ಈರುಳ್ಳಿ ಮಸಾಲೆ ಮಿಶ್ರಣವನ್ನು ಹಾಕಿ, ಸ್ವಲ್ಪ ಪ್ರಮಾಣದಲ್ಲಿ ನೀರು ಹಾಕಿ ಕುಕ್ಕರ್ ಮುಚ್ಚಿ ಮುಚ್ಚಿ ಮೂರು ವಿಪಲ್ ಆದ ಮೇಲೆ ಮುಚ್ಚಿ ತೆಗೆದು ಮಸಾಲೆ ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಬೇಯಿಸಿ. ಬೆಂದ ನಂತರ ಬೇಕೆಂದರೆ ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಉದುರಿಸಿ.



ಸೀಗಡಿ ಬ್ಲಾಕ್ ಫೈ

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಸೀಗಡಿ ಅರ್ಧ ಕೆ.ಜಿ./ ಈರುಳ್ಳಿ ಎರಡು, ಟೊಮ್ಯಾಟೊ ಒಂದು ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ, ಶುಂಠಿ ಪೇಸ್ಟ್ ಒಂದು ಚಮಚ

ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸ್ವಲ್ಪ, ಹಸಿ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಐದು

ಕ್ಯಾಪ್ಸಿಕಂ ಒಂದು, ಕರಿಬೇವು/ ಕಾರದಪುಡಿ ಒಂದು ಚಮಚ

ಧನಿಯಾ ಪುಡಿ ಮೂರು ಚಮಚ/ ಪೆಪ್ಪರ್ ಪುಡಿ ಸ್ವಲ್ಪ

ಜೀರಿಗೆ ಪುಡಿ ಸ್ವಲ್ಪ/ ಸೋಯಾ ಸಾಸ್ ಸ್ವಲ್ಪ, ವಿನಿಗರ್ ಸ್ವಲ್ಪ

ಎಣ್ಣೆ, ಸಾಸಿವೆ, ಅರಿಶಿನಪುಡಿ, ನಿಂಬೆಹಣ್ಣು, ಉಪ್ಪು

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಸೀಗಡಿಗೆ ಅರಿಶಿನ ಪುಡಿ, ಖಾರದಪುಡಿ, ಸ್ವಲ್ಪ ನಿಂಬೆಹಣ್ಣು ಮತ್ತು ಸ್ವಲ್ಪ ಉಪ್ಪನ್ನು ಬೆರೆಸಿ ಕಲಸಿ ಅರ್ಧ ಗಂಟೆ ಫ್ರಿಜ್‌ನಲ್ಲಿಡಿ. ಧನಿಯಾಪುಡಿಯನ್ನು ಕಾವಲಿ ಮೇಲೆ ಸಣ್ಣ ಉರಿಯಲ್ಲಿ ಕಂದು ಬಣ್ಣ ಬರುವವರೆಗೂ ಹುರಿದಿಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಿ. ಈರುಳ್ಳಿ, ಟೊಮ್ಯಾಟೊ, ಕರಿಬೇವು, ಹಸಿಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ, ಕ್ಯಾಪ್ಸಿಕಂ, ಕೊತ್ತಂಬರಿಯನ್ನು ಕತ್ತರಿಸಿಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಿ. ಫೈ ಪ್ಯಾನ್‌ಗೆ ಎಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ ಕಾದ ನಂತರ ಸಾಸಿವೆ ಸಿಡಿಸಿ ಕತ್ತರಿಸಿದ ಹಸಿಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ, ಕರಿಬೇವು, ಜುಜ್ಜಿದ ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ, ಈರುಳ್ಳಿ ಹಾಕಿ ಕಂದು ಬಣ್ಣ ಬರುವವರೆಗೆ ಫ್ರೈ ಮಾಡಿದ ಮೇಲೆ ಕ್ಯಾಪ್ಸಿಕಂ, ಟೊಮ್ಯಾಟೊ, ಉಪ್ಪು, ಹಾಕಿ ಸ್ವಲ್ಪ ಫ್ರೈ ಮಾಡಿ. ಬಳಿಕ ಮಸಾಲೆ ಕಲಸಿಟ್ಟಿರುವ ಸೀಗಡಿ, ಶುಂಠಿ ಪೇಸ್ಟ್, ಪೆಪ್ಪರ್‌ಪುಡಿ, ಜೀರಿಗೆ ಸೋಯಾ ಸಾಸ್, ವಿನಿಗರ್ ಹಾಕಿ ಮುಚ್ಚಿ ಮುಚ್ಚಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಬೇಯಿಸಿದ ನಂತರ ಸಣ್ಣ ಉರಿ ಮಾಡಿ ಹುರಿದ ಧನಿಯಾಪುಡಿ ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ತಿರುಗಿಸುತ್ತಿರಿ. ಆಮೇಲೆ ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು ಉದುರಿಸಿ.

ಚಿಕನ್ ಪಕೋಡ

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಚಿಕನ್ ಕಾಲು ಕೆ.ಜಿ/ ಈರುಳ್ಳಿ 2, ಕಡಲೆ ಹಿಟ್ಟು 8 ಚಮಚ

ಮೈದಾ ಹಿಟ್ಟು 2 ಚಮಚ/ ಕಾರ್ನಾಫ್ಲೋರ್ ಎರಡು ಚಮಚ

ಶುಂಠಿಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ ಪೇಸ್ಟ್ ಒಂದು ಚಮಚ

ಖಾರದಪುಡಿ ಎರಡು ಚಮಚ

ಮೊಟ್ಟೆ ಒಂದು, ಕರಿಬೇವು, ಕೊತ್ತಂಬರಿಸೊಪ್ಪು, ಅರಿಶಿನ ಪುಡಿ, ಉಪ್ಪು, ಎಣ್ಣೆ ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಸಣ್ಣಗೆ ಕತ್ತರಿಸಿಟ್ಟುಕೊಂಡಿರುವ ಚಿಕನ್‌ಗೆ, ಕತ್ತರಿಸಿದ ಈರುಳ್ಳಿ, ಕರಿಬೇವು, ಕೊತ್ತಂಬರಿ, ಕಡಲೆಹಿಟ್ಟು, ಮೈದಾಹಿಟ್ಟು, ಕಾರ್ನಾಫ್ಲೋರ್, ಕಾರದಪುಡಿ, ಅರಿಶಿನಪುಡಿ, ಶುಂಠಿಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ ಪೇಸ್ಟ್, ಮೊಟ್ಟೆ, ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು ಉಪ್ಪನ್ನು ಹಾಕಿ ನೀರು ಹಾಕದೆ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಕಲಸಿ ಕಾದ ಎಣ್ಣೆಗೆ ಹಾಕಿ ಸಣ್ಣ ಉರಿಯಲ್ಲಿ ಕರಿದು ತೆಗೆಯಿರಿ.

