

ಚಕ್ಕೋತ ಚಿತ್ರಾನ್ನ

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಬಿಡಿಸಿದ ಚಕ್ಕೋತ ಎಸಳು 1 ಕಪ್
ತೆಂಗಿನ ತುರಿ ಒಂದು ಕಪ್
ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು,
ಹಸಿಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ
ಸಾಸಿವೆ, ಉಪ್ಪು, ಎಣ್ಣೆ
ಇಂಗು, ಅರಿಶಿಣ
ಕರಿಬೇವು, ನೆಲಗಡಲೆ ಬೀಜ
ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ಸಾಸಿವೆ,
ಹಸಿಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ, ಕರಿಬೇವು,
ನೆಲಗಡಲೆ ಬೀಜ ಹಾಕಿ ಒಗ್ಗರಣೆ
ಮಾಡಿಕೊಂಡು ಇಂಗು ಅರಿಶಿಣವನ್ನು
ಹಾಕಿ. ಉದುರುದುರಾದ ಅನ್ನಕ್ಕೆ ಬಿಡಿಸಿದ
ಚಕ್ಕೋತ ಎಸಳು, ತೆಂಗಿನ ತುರಿ ಕೊತ್ತಂಬರಿ
ಸೊಪ್ಪು ಮತ್ತು ಸಿದ್ಧಪಡಿಸಿದ ಒಗ್ಗರಣೆಯನ್ನು ಹಾಕಿ
ಬೆರೆಸಿದರೆ ಸುವಾಸನೆಯುಕ್ತ ಚಿತ್ರಾನ್ನ ರೆಡಿ.



ಚಕ್ಕೋತ ಮಸಾಲ ಮಂಡಕ್ಕಿ

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಬಿಡಿಸಿದ ಚಕ್ಕೋತ ಎಸಳು ಅರ್ಧ ಕಪ್
ಮಂಡಕ್ಕಿ ಪುರಿ ಒಂದು ಲೀಟರ್
ಹುರಿದ ಕಡಲೆಕಾಯಿ ಬೀಜ
ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು, ಈರುಳ್ಳಿ, ಕ್ಯಾರೆಟ್ ತುರಿ
ಗರಂ ಮಸಾಲ, ಉಪ್ಪು, ಎಣ್ಣೆ
ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಮಂಡಕ್ಕಿ ಪುರಿಗೆ ಚಕ್ಕೋತ ಎಸಳು, ಸಣ್ಣಗೆ ಹೆಚ್ಚಿದ ಈರುಳ್ಳಿ,
ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು, ಕ್ಯಾರೆಟ್ ತುರಿ ಮತ್ತು ಉಳಿದ ಎಲ್ಲಾ
ಪದಾರ್ಥಗಳನ್ನು ಸೇರಿಸಿ. ತಕ್ಷಣವೇ ತಿಂದರೆ ಬಾಯಿಗೆ ರುಚಿ, ಮನಸ್ಸಿಗೆ
ಖುಷಿ ಕೊಡುತ್ತದೆ.

ಚಕ್ಕೋತ ಜ್ಯೂಸ್

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಬಿಡಿಸಿದ ಚಕ್ಕೋತ ಎಸಳು ಒಂದು ಕಪ್
ಬೆಲ್ಲದ ಪುಡಿ ಅರ್ಧ ಕಪ್
ಏಲಕ್ಕಿ, ಉಪ್ಪು, ಕಾಳುಮೆಣಸಿನ ಪುಡಿ
ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಚಕ್ಕೋತವನ್ನು ಮಿಕ್ಸಿಗೆ ಹಾಕಿ ಪೇಸ್ಟ್ ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳಿ. ಬೆಲ್ಲದ ಪುಡಿ, ಏಲಕ್ಕಿ,
ಚಿಟಿಕೆ ಉಪ್ಪು, ಕಾಳುಮೆಣಸಿನ ಪುಡಿ ಸೇರಿಸಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಸೇರಿಸಿ. ಇದಕ್ಕೆ ರುಚಿಗೆ
ತಕ್ಕಷ್ಟು ನೀರು ಬೆರೆಸಿಕೊಂಡು ಕುದಿಯಬಹುದು.

