

ಚಕೋತಾ ಪಾಪಡ್ ಚಾಟ್

ಎನೇನು ಬೇಕು?

ಚಕೋತಾ ಹಣ್ಣಿನ ಎಸಳುಗಳು ನಾಲ್ಕು ಚಮಚ ಸಣ್ಣಗೆ ಹೆಚ್ಚಿದ ಸೇಬು ಮತ್ತು ಖರ್ಜೂರ ನಾಲ್ಕು ಚಮಚ ಬೂಂದಿಕಾಳು ಆರು ಚಮಚ/ ಹುರಿದ ಕಡ್ಲೆಬೀಜ ನಾಲ್ಕು ಚಮಚ ಚಾಟ್‌ಮಸಾಲ ಒಂದು ಚಮಚ/ ಸಕ್ಕರೆ ಎರಡು ಚಮಚ ಟೂಟೆಫ್ರೂಟಿ ಎರಡು ಚಮಚ/ ಸುಟ್ಟಿರುವ ಹಪ್ಪಳ ನಾಲ್ಕು ಕ್ಯಾರೆಟ್‌ತುರಿ ಎರಡು ಚಮಚ/ ಈರುಳ್ಳಿ ಚೂರು ನಾಲ್ಕು ಚಮಚ ಪುದಿನಾ ಎರಡು ಚಮಚ, ಸಕ್ಕರೆ ನಾಲ್ಕು ಚಮಚ, ಬ್ಲಾಕ್‌ಸಾಲ್ಟ್ ರುಚಿಗೆ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಹಪ್ಪಳ ಮತ್ತು ಬೂಂದಿಕಾಳನ್ನು ಹೊರತುಪಡಿಸಿ ಮೇಲೆ ತಿಳಿಸಿದ ಎಲ್ಲಾ ಸಾಮಗ್ರಿಗಳನ್ನು ಮಿಕ್ಸಿಂಗ್‌ಬೋಲ್‌ಗೆ ಹಾಕಿ ಮಿಶ್ರಮಾಡಿ. ನಂತರ ಇದನ್ನು ಹಪ್ಪಳದ ಮೇಲೆ ಹರಡಿ ಮೇಲಿನಿಂದ ಟೂಟೆಫ್ರೂಟಿ ಮತ್ತು ಬೂಂದಿಕಾಳುಗಳನ್ನು ಹರಡಿ. ರುಚಿಕರ ಪಾಪಡ್ ಚಾಟ್ ತಿನ್ನಲು ರೆಡಿ.



ಚಕೋತಾ ಹಣ್ಣಿನ ಸಲಾಡ್

ಎನೇನು ಬೇಕು?

ಚಕೋತಾ ಹಣ್ಣಿನ ಎಸಳುಗಳು 4 ಚಮಚ/ ಕ್ಯಾರೆಟ್ ತುರಿ 6 ಚಮಚ ಸ್ವೀಟ್‌ಕಾರ್ನ್ ಆರು ಚಮಚ/ ಮೊಳಕೆ ಹೆಸರುಕಾಳು ನಾಲ್ಕು ಚಮಚ ಹೆಚ್ಚಿದ ಟೊಮ್ಯಾಟೊ ನಾಲ್ಕು ಚಮಚ/ ತೆಂಗಿನತುರಿ ನಾಲ್ಕು ಚಮಚ ಕೊತ್ತಂಬರಿಸೊಪ್ಪು ನಾಲ್ಕು ಚಮಚ/ ಬ್ಲಾಕ್‌ಸಾಲ್ಟ್ ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು ಹೆಚ್ಚಿದ ಖರ್ಜೂರ ನಾಲ್ಕು ಚಮಚ/ ಉಪ್ಪು ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಮಿಕ್ಸಿಂಗ್ ಬೋಲ್‌ಗೆ ಚಕೋತಾ ಎಸಳು ಹಾಗೂ ಸಕ್ಕರೆ ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಮಿಶ್ರಮಾಡಿ. ನಂತರ ಇದಕ್ಕೆ ಮೇಲೆ ತಿಳಿಸಿದ ಎಲ್ಲಾ ಸಾಮಗ್ರಿಗಳನ್ನು ಸೇರಿಸಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಮಿಶ್ರಮಾಡಿ ಮೇಲಿನಿಂದ ಖರ್ಜೂರ ಹರಡಿ ಸರ್ವ್ ಮಾಡಬಹುದು.



ಚಕೋತಾ ರಾಯತ

ಎನೇನು ಬೇಕು?

ಸಣ್ಣಗೆ ಹೆಚ್ಚಿದ ಸೌತೆಕಾಯಿ ಒಂದು ಕಪ್ ತೆಂಗಿನತುರಿ ಒಂದು ಕಪ್/ಶುಂಠಿ ಅರ್ಧ ಇಂಚು ಹಸಿಮೆಣಸು ಒಂದು/ದಾಳಿಂಬೆ ನಾಲ್ಕು ಚಮಚ ಮೊಸರು ಒಂದು ಕಪ್/ ಮೂಲಂಗಿ ತುರಿ ಆರು ಚಮಚ ಚಕೋತಾ ಎಸಳುಗಳು ಆರು ಚಮಚ/ಹೆಚ್ಚಿದ ಖರ್ಜೂರ ನಾಲ್ಕು ಚಮಚ ಉಪ್ಪು ರುಚಿಗೆ ಬೇಕಷ್ಟು

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ತೆಂಗಿನತುರಿಗೆ ಹಸಿಮೆಣಸು, ಶುಂಠಿ ಮತ್ತು ಉಪ್ಪು ಸೇರಿಸಿ ನುಣ್ಣಿಗೆ ರುಬ್ಬಿ. ಎಳೆ ಸೌತೆಕಾಯಿಯನ್ನು ಸಣ್ಣಗೆ ಹೆಚ್ಚಿಕೊಂಡು ಮಿಕ್ಸಿಂಗ್‌ಬೋಲ್‌ಗೆ ಹಾಕಿ, ಇದಕ್ಕೆ ಒಂದು ಚಮಚ ತುಪ್ಪು ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಮಿಶ್ರ ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳಿ. ನಂತರ ಇದಕ್ಕೆ ಮೂಲಂಗಿ ತುರಿ, ಖರ್ಜೂರ, ದಾಳಿಂಬೆ ಮತ್ತು ಚಕೋತಾ ಎಸಳುಗಳನ್ನು ಸೇರಿಸಿ ಪುನಃ ಮಿಶ್ರಮಾಡಿ. ಸರ್ವ್ ಮಾಡಲು ತಯಾರಾದಾಗ ರುಬ್ಬಿಟ್ಟುಕೊಂಡ ತೆಂಗಿನತುರಿ, ಉಪ್ಪು ಮತ್ತು ಮೊಸರು ಸೇರಿಸಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಮಿಶ್ರಮಾಡಿ. ಸಿಹಿ ಬೇಕಿದ್ದರೆ ಸಕ್ಕರೆ ಸೇರಿಸಬಹುದು.

