

ಸವಿಯಿರಿ ಬಿಸಿ ರೊಟ್ಟಿ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಒಂದು ಅಗಲವಾದ ಪಾತ್ರೆಗೆ ಎಲ್ಲ ಸಾಮಾನು ಸೇರಿಸಿ ನೀರು ಹಾಕಿ ರೊಟ್ಟಿಯ ಹಿಟ್ಟನ್ನು ಕಲಸಿ. ಕಾದ ತವಾ ಮೇಲೆ ಎಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ ತಟ್ಟಿದ ರೊಟ್ಟಿ ಹಾಕಿ ಎರಡು ಕಡೆ ಕೆಂಪು ಬೇಯಿಸಿ ತೆಗೆಯಿರಿ. ಈ ರೊಟ್ಟಿಯನ್ನು ತುಪ್ಪದೊಂದಿಗೆ ಸವಿಯಿರಿ. ಕಾಯಿ ಚಟ್ನಿಯೊಂದಿಗೂ ಈ ರೊಟ್ಟಿ ರುಚಿಕರ. ಬೆಳಗಿನ ಉಪಾಹಾರಕ್ಕೆ ಸೂಕ್ತವಾದ ಈ ರೊಟ್ಟಿ ಬೇಗನೆಯೂ ಮಾಡಬಹುದು.

ಏನೇನು ಬೇಕು?

- ನಕ್ಷತ್ರ ಹಣ್ಣಿನ ತುರಿ ಒಂದು ಕಪ್
- ಅಕ್ಕಿಹಿಟ್ಟು ಒಂದು ಕಪ್
- ಈರುಳ್ಳಿ ಒಂದು
- ಕರಿಬೇವು ಸ್ವಲ್ಪ
- ಉಪ್ಪು ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು
- ಹಸಿಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಒಂದು



ಸ್ವಾದಿಷ್ಟ ಚಟ್ನಿ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಒಗ್ಗರಣೆ ಸಾಮಗ್ರಿಗಳನ್ನು ಹೊರತುಪಡಿಸಿ ಎಲ್ಲವನ್ನು ನುಣ್ಣಿಗೆ ರುಬ್ಬಿಕೊಳ್ಳಿ. ಎಣ್ಣೆ, ಸಾಸಿವೆ, ಇಂಗು, ಕರಿಬೇವನ್ನು ಹಾಕಿ ಒಗ್ಗರಣೆ ಮಾಡಿದರೆ ಚಟ್ನಿ ರೆಡಿ.

ಏನೇನು ಬೇಕು?

- ನಕ್ಷತ್ರ ಹಣ್ಣು ಒಂದು
- ತೆಂಗಿನ ತುರಿ ಅರ್ಧ ಕಪ್
- ಹಸಿಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಮೂರು
- ಉಪ್ಪು ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು
- ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು ಸ್ವಲ್ಪ
- ಒಗ್ಗರಣೆಗೆ ಎಣ್ಣೆ ಒಂದು ಚಮಚ
- ಸಾಸಿವೆ ಅರ್ಧ ಚಮಚ
- ಇಂಗು ಚಟ್ನಿ
- ಕರಿಬೇವು

ರುಚಿಕರ ಚಿತ್ರಾನ್ನ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಬಾಣಲೆಗೆ ಎಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ ಸಾಸಿವೆ ಸಿಡಿಸಿ. ಜೀರಿಗೆ, ಕರಿಬೇವು, ಕಡಲೆಬೇಳೆ, ಉದ್ದಿನಬೇಳೆ, ಕಡಲೆಕಾಯಿ ಬೀಜ, ಹಸಿಮೆಣಸಿನಕಾಯಿಯನ್ನು ಸೇರಿಸಿ ಕೆಂಪುಗೆ ಹುರಿದು ನಕ್ಷತ್ರ ಹಣ್ಣು, ತೆಂಗಿನಕಾಯಿ ತುರಿ, ಅರಿಶಿನ ಸೇರಿಸಿ ಬಾಡಿಸಿ. ಉಪ್ಪು ಸೇರಿಸಿ ಮಿಕ್ಸ್ ಮಾಡಿ. ಕೊನೆಯಲ್ಲಿ ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪನ್ನು ಹಾಕಿ ತಯಾರಾದ ಚಿತ್ರಾನ್ನವನ್ನು ಸಿಹಿ ಮೊಸರಿನೊಂದಿಗೆ ಸವಿಯಿರಿ.

ಏನೇನು ಬೇಕು?

- ಅನ್ನ ಒಂದು ಕಪ್, ನಕ್ಷತ್ರಹಣ್ಣು ಒಂದು
- ತೆಂಗಿನತುರಿ ಅರ್ಧ ಕಪ್
- ಹಸಿಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಮೂರು
- ಕಡಲೆಬೇಳೆ, ಉದ್ದಿನಬೇಳೆ ಒಂದೊಂದು ಚಮಚ
- ಕಡಲೆಕಾಯಿ ಬೀಜ ಒಂದು ಚಮಚ
- ಎಣ್ಣೆ ನಾಲ್ಕು ಚಮಚ, ಸಾಸಿವೆ, ಜೀರಿಗೆ
- ಉಪ್ಪು ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು, ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು ಸ್ವಲ್ಪ
- ಅರಿಶಿನ ಸ್ವಲ್ಪ

