

ಸೋರೆಕಾಯಿ ಪಕೋಡ

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ತುರಿದ ಸೋರೆಕಾಯಿ ಎರಡು ಕಪ್/ ಈರುಳ್ಳಿ ಒಂದು, ಹಸಿಮೆಣಸು ನಾಲ್ಕು ಸ್ವಲ್ಪ ಶುಂಠಿ, ಸ್ವಲ್ಪ ಕೊತ್ತಂಬರಿಸೊಪ್ಪು/ ಕಡ್ಡೆ ಹಿಟ್ಟು ಒಂದು ಕಪ್ ಚಮಚ ಅಕ್ಕಿ ಹಿಟ್ಟು ಎರಡು ಚಮಚ/ ಉಪ್ಪು ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು ಸ್ವಲ್ಪ ಇಂಗು, ಕರಿಯಲು ಬೇಕಾದಷ್ಟು ಎಣ್ಣೆ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಒಂದು ಪಾತ್ರೆಗೆ ತುರಿದ ಸೋರೆಕಾಯಿ, ಸಣ್ಣಗೆ ಹೆಚ್ಚಿದ ಈರುಳ್ಳಿ, ಶುಂಠಿ, ಹಸಿಮೆಣಸು, ಕೊತ್ತಂಬರಿಸೊಪ್ಪನ್ನು ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಬೆರೆಸಿ. ಇಂಗು, ಉಪ್ಪು, ಎರಡು ಚಮಚ ಅಕ್ಕಿ ಹಿಟ್ಟು, ಕಡಲೆಹಿಟ್ಟು ಹಾಕಿ. ಸ್ವಲ್ಪ ಸ್ವಲ್ಪವೇ ನೀರು ಹಾಕಿ ಉಂಡೆ ಮಾಡುವ ಹದಕ್ಕೆ ಕಲಸಿ. ನಂತರ ಕಾದ ಎಣ್ಣೆಗೆ ಹಾಕಿ ಎರಡು ಬದಿ ಕರಿದು ತೆಗೆಯಿರಿ.



ಕ್ಯಾರೇಟ್- ಮೂಲಂಗಿ ಪಕೋಡ

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಕ್ಯಾರೇಟ್ ತುರಿ ಒಂದು ಕಪ್/ ಮೂಲಂಗಿ ತುರಿ ಒಂದು ಕಪ್ ಅರಿಶಿನ ಪುಡಿ ಕಾಲು ಚಮಚ/ ಹಸಿಮೆಣಸು ಚೂರು ಒಂದು ಚಮಚ ಕಾರದ ಪುಡಿ ಕಾಲು ಚಮಚ/ ಈರುಳ್ಳಿ ಚೂರು ಒಂದು ಕಪ್ ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು ಒಂದು ಕಪ್

ಕಡಲೆ ಹಿಟ್ಟು, ಅಕ್ಕಿ ಹಿಟ್ಟು ತಲಾ ಒಂದೊಂದು ಕಪ್ ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು ಇಂಗು, ಉಪ್ಪು/ ಕರಿಯಲು ಬೇಕಾದಷ್ಟು ಎಣ್ಣೆ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಕ್ಯಾರೇಟ್ ತುರಿ, ಮೂಲಂಗಿ ತುರಿ, ಕೊತ್ತಂಬರಿಸೊಪ್ಪು, ಈರುಳ್ಳಿ ಚೂರು, ಜೀರಿಗೆ, ಉಪ್ಪು, ಅರಿಶಿನ, ಹಸಿಮೆಣಸು ಚೂರು, ಕಾರದ ಪುಡಿ, ಇಂಗು, ಕಡಲೆ ಹಿಟ್ಟು, ಅಕ್ಕಿ ಹಿಟ್ಟು ಸೇರಿಸಿ ಪಕೋಡ ಹಿಟ್ಟಿನ ಹದಕ್ಕೆ ಕಲಸಿ. ನೀರು ಬೇಕಾದರೆ ಸ್ವಲ್ಪ ಹಾಕಿ. ನಂತರ ಚಿಕ್ಕ ಚಿಕ್ಕ ಉಂಡೆ ಮಾಡಿ ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ 2 ಬದಿ ಹೊಂಬಣ್ಣ ಬರುವವರೆಗೆ ಕರಿಯಿರಿ. ಟೊಮ್ಯಾಟೊ ಸಾಸ್‌ನೊಂದಿಗೆ ಸವಿಯಲು ಚೆನ್ನಾಗಿರುತ್ತದೆ.

ಇಡ್ಲಿ ಪಕೋಡ

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಇಡ್ಲಿ ಚೂರು ಒಂದು ಕಪ್ ಕಡಲೆಹಿಟ್ಟು ಒಂದು ಕಪ್ ಗರಮಸಾಲೆ ಅರ್ಧ ಚಮಚ ಹಸಿಮೆಣಸು ಚೂರು ಕಾಲು ಕಪ್ ಈರುಳ್ಳಿ ಚೂರು ಒಂದು ಕಪ್ ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು ಉಪ್ಪು ಕರಿಯಲು ಬೇಕಾದಷ್ಟು ಎಣ್ಣೆ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಇಡ್ಲಿ ಚೂರು, ಹಸಿಮೆಣಸು ಚೂರು, ಈರುಳ್ಳಿ ಚೂರು, ಗರಮಸಾಲೆ, ಉಪ್ಪು, ಕಡಲೆ ಹಿಟ್ಟು ಸ್ವಲ್ಪ ನೀರು ಹಾಕಿ ಕಲಸಿ. ಚಿಕ್ಕ ಚಿಕ್ಕ ಉಂಡೆ ಮಾಡಿ ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ 2 ಬದಿ ಕರಿದು ತೆಗೆದರೆ ಇಡ್ಲಿ ಪಕೋಡ ಸವಿಯಲು ಸಿದ್ಧ.

