

## ಪನ್ನೀರ್ ಫೈಡ್ ರೈಸ್

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಪನ್ನೀರು ಸಣ್ಣಗೆ ಹೆಚ್ಚಿದ್ದು ಅರ್ಧ ಕಪ್/  
ಸಣ್ಣಗೆ ಹೆಚ್ಚಿದ ಶುಂಠಿ ಅರ್ಧ ಚಮಚ  
ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ ಸಣ್ಣಗೆ ಹೆಚ್ಚಿದ್ದು ಒಂದು ಚಮಚ  
ಕೋಸು, ಕ್ಯಾರೆಟ್ ಸಣ್ಣಗೆ ಹೆಚ್ಚಿದ್ದು ಅರ್ಧ ಕಪ್  
ಹೆಚ್ಚಿದ ಬೇಬಿ ಕಾರ್ನ್ ಅರ್ಧ ಕಪ್/ ಬ್ಯೂಕೋಲಿ ಹೆಚ್ಚಿದ್ದು ಸ್ವಲ್ಪ  
ಬಾಸಮತಿ ಅಕ್ಕಿ ಅರ್ಧ ಕಪ್/ ಎಣ್ಣೆ 2 ಚಮಚ/ ಕರಿಮೆಣಸಿನ ಪುಡಿ ಚಿಟಿಕೆ  
ಸೋಯಾ ಸಾಸ್ ಅರ್ಧ ಚಮಚ  
ವಿನಿಗರ್ ಅರ್ಧ ಚಮಚ/ ಹೆಚ್ಚಿದ ಕೊತಂಬರಿ ಸ್ವಲ್ಪ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಬಾಸುತಿ ಅಕ್ಕಿಯನ್ನು ಅರ್ಧ ಗಂಟೆ ನೆನೆಸಿ, ಗಟ್ಟಿಯಾಗುವವರೆಗೆ ಹುರಿದು  
ಒಂದು ಕಪ್ ಅಕ್ಕಿಗೆ 2 ಕಪ್ ನೀರು ಹಾಕಿ ಬೇಯಿಸಿದ ಅನ್ನ ಉದುರು  
ಮಾಡಿಕೊಂಡು, ಬಾಣಲೆಯಲ್ಲಿ ಎಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ ಕಾದ ನಂತರ ಶುಂಠಿ, ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ  
ಪೇಸ್ಟ್ ಹಾಕಿ, ತರಕಾರಿ ಎಲ್ಲವನ್ನೂ ಹಾಕಿ ಪನ್ನೀರು ಹಾಕಿ ಹುರಿದು ಬೇಯಿಸಿ,  
ನಂತರ ಅನ್ನ ಹಾಕಿ ಸೋಯಾಸಾಸ್, ವಿನಿಗರ್, ಕರಿಮೆಣಸಿನ ಪುಡಿ ಹಾಕಿ,  
ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು ಉದುರಿಸಿ.



## ಪನ್ನೀರ್ ಬುರ್ಜಿ

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಒಂದು ಪ್ಯಾಕ್ ಪನ್ನೀರು/ಈರುಳ್ಳಿ ಎರಡು/ ಟೊಮ್ಯಾಟೊ ಎರಡು  
ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ ಶುಂಠಿ ಪೇಸ್ಟ್ ಒಂದು ಚಮಚ/ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಮೂರು  
ದ್ರಾಕ್ಷಿ ಸ್ವಲ್ಪ, ಲವಂಗ 3, ಎಲಕ್ಕಿ 2, ಚೆಕ್ಕೆ ಸ್ವಲ್ಪ, ಗೋಡಂಬಿ 67  
ಬಟಾಣಿ ಸ್ವಲ್ಪ, ಎಣ್ಣೆ 2 ಚಮಚ/ ಜೀರಿಗೆ ಕಾಲು ಚಮಚ/  
ಕಸೂರಿಮೇತಿ ಸ್ವಲ್ಪ

ಚಿಟಿಕೆ ಅರಿಶಿನ, ಕಿಚನ್ ಕಿಂಗ್ ಮಸಾಲ ಸ್ವಲ್ಪ/ಹೆಚ್ಚಿದ ಕೊತ್ತಂಬರಿ  
ಸೊಪ್ಪು ಸ್ವಲ್ಪ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಬಾಣಲೆಯಲ್ಲಿ ಎಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ, ಕಾದ ಮೇಲೆ ಜೀರಿಗೆ, ಈರುಳ್ಳಿಯನ್ನು  
ತರಿತರಿಯಾಗಿ ಪೇಸ್ಟ್ ಮಾಡಿ ಹಾಕಿ ಕಂದು ಬಣ್ಣ ಬರುವವರೆಗೆ  
ಹುರಿದು, ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ, ಶುಂಠಿ ಪೇಸ್ಟ್ ಹಾಕಿ ಹುರಿದು, ಟೊಮ್ಯಾಟೊ,  
ಲವಂಗ, ದ್ರಾಕ್ಷಿ, ಗೋಡಂಬಿ, ಮೆಣಸು, ಚೆಕ್ಕೆ ಎಲ್ಲಾ ಹಾಕಿ ರುಬ್ಬಿ  
ಹುರಿದಿದ್ದಕ್ಕೆ ಹಾಕಿ, ಪನ್ನೀರ್ ಪುಡಿ ಮಾಡಿ ಹಾಕಿ, ಬಟಾಣಿ ಹಾಕಿ,  
ಕಸೂರಿಮೇತಿ, ಅರಿಶಿನ, ಕಿಚನ್ ಕಿಂಗ್ ಮಸಾಲ ಹಾಕಿ ಮಗುಚಿ ಇಳಿಸಿ  
ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು ಉದುರಿಸಿ.



## ಚಿಲ್ಲಿ ಪನ್ನೀರ್ ಗ್ರೇವಿ

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಪನ್ನೀರ್ ಉದ್ದಕ್ಕೆ ಕಟ್ ಮಾಡಿದ್ದು ಒಂದು ಸಣ್ಣ ಬಟ್ಟಲು  
ಒಂದು ದೊಡ್ಡ ಈರುಳ್ಳಿ/ ಸಣ್ಣಗೆ ಹೆಚ್ಚಿದ ಶುಂಠಿ ಸ್ವಲ್ಪ  
ಸಣ್ಣಗೆ ಹೆಚ್ಚಿದ ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ ಸ್ವಲ್ಪ/ ಸಣ್ಣಗೆ ಹೆಚ್ಚಿದ ಹಸಿಮೆಣಸು 3  
ಚಿಲ್ಲಿ ಸಾಸ್ ಒಂದು ಚಮಚ/ ಸೋಯಾಸಾಸ್ ಒಂದು ಚಮಚ  
ವಿನಿಗರ್ ಒಂದು ಚಮಚ/ ಟೊಮ್ಯಾಟೊ ಸಾಸ್ ಎರಡು ಚಮಚ  
ಕಾರ್ನಫ್ಲೋರ್ ಒಂದು ದೊಡ್ಡ ಚಮಚ/ ಜೇನುತುಪ್ಪ ಒಂದು ಚಮಚ  
ಸಣ್ಣಗೆ ಹೆಚ್ಚಿದ ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು ಒಂದು ಚಮಚ  
ಎಣ್ಣೆ ಎರಡು ಚಮಚ/ ದೋಣಮೆಣಸು ಒಂದು ಹೆಚ್ಚಿದ್ದು  
ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಬಾಣಲೆ ಒಲೆಯ ಮೇಲೆ ಇಟ್ಟು ಎಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ, ಶುಂಠಿ, ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ, ಈರುಳ್ಳಿ ಹಾಕಿ  
ಬೆರೆಸಿ, ಪನ್ನೀರು ಹಾಕಿ ಹುರಿದು, ಅದಕ್ಕೆ ಒಂದು ಕಪ್ ನೀರಿಗೆ ಕಾರ್ನಫ್ಲೋರ್  
ಹಾಕಿ ಕದಡಿ ಹಾಕಿ, ಸೋಯಾ ಸಾಸ್, ಚಿಲ್ಲಿ ಸಾಸ್, ಟೊಮ್ಯಾಟೊ ಸಾಸ್,  
ವಿನಿಗರ್ ಹಾಕಿ ಕದಡಿ ಹಾಕಿ ಮಗುಚಿ ಗಟ್ಟಿಯಾದ ಮೇಲೆ ಸ್ವಲ್ಪ ನೀರು ಹಾಕಿ,  
ದೋಣಮೆಣಸು ಹಾಕಿ ಸ್ವಲ್ಪ ಬೇಯಿಸಿ ಇಳಿಸಿ, ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಹಾಕಿ, ಇದು ಫೈಡ್  
ರೈಸಿಗೆ ರುಚಿಕರ ಗ್ರೇವಿ.