

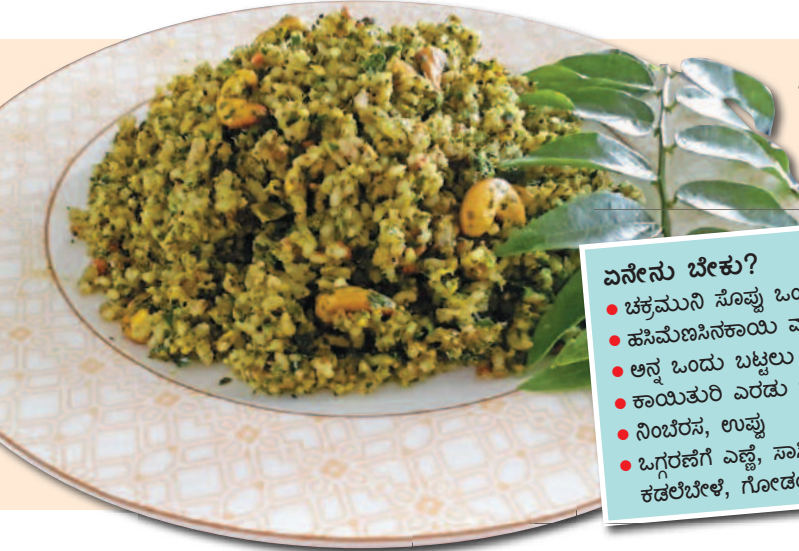
## ಬೀಟ್‌ರೂಟ್ ಚಿತ್ರಾನ್ನ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಬಾಣಲೆಗೆ ಎಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ ಸಾಸಿವೆ, ಕಡಲೆಬೇಳೆ, ಉದ್ದಿನಬೇಳೆ, ಹಸಿಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಹಾಕಿ ಹುರಿಯಿರಿ, ಗೋಡಂಬಿ ಕರಿಬೇವು ಹಾಕಿ ಹುರಿದು ತೆಗೆದಿಡಿ. ಅದೇ ಬಾಣಲೆಗೆ ಬೀಟ್‌ರೂಟ್ ತುರಿ ಹಾಕಿ ನೀರು ಆರುವವರೆಗೂ ಹುರಿಯಿರಿ. ಆಮೇಲೆ ಅನ್ನ ಹಾಕಿ ಮಾಡಿಟ್ಟು ಒಗ್ಗರಣೆಗೆ ಉಪ್ಪು ಹಾಕಿ ಹುರಿದು ಇಳಿಸಿ. ನಿಂಬೆರಸ ಹಿಂಡಿ.

### ಏನೇನು ಬೇಕು?

- ತುರಿದ ಬೀಟ್‌ರೂಟ್ ಒಂದು ಕಪ್
- ಅನ್ನ ಒಂದು ಬಟ್ಟಲು
- ಕಾಯಿ ತುರಿ ಮೂರು ಚಮಚ
- ನಿಂಬೆರಸ, ಉಪ್ಪು
- ಒಗ್ಗರಣೆಗೆ ಎಣ್ಣೆ, ಸಾಸಿವೆ, ಉದ್ದಿನಬೇಳೆ, ಕಡಲೆಬೇಳೆ, ಹಸಿಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ, ಗೋಡಂಬಿ, ಕರಿಬೇವು, ಅರಿಶಿನ



## ಚಕ್ರಮುನಿ ಸೊಪ್ಪಿನ ಚಿತ್ರಾನ್ನ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಬಾಣಲೆಗೆ ಚಕ್ರಮುನಿ ಸೊಪ್ಪನ್ನು ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಬಾಡಿಸಿ ತೆಗೆಯಿರಿ. ತಣ್ಣಗಾದ ಮೇಲೆ ಮಿಕ್ಕೆಗೆ ಹಾಕಿ ಪುಡಿ ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳಿ. ಬಾಣಲೆಗೆ ಎಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ ಸಾಸಿವೆ, ಕಡಲೆಬೇಳೆ, ಉದ್ದಿನಬೇಳೆ, ಹಸಿಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ, ಗೋಡಂಬಿ ಅರಿಶಿನ, ಹಾಕಿ ಒಗ್ಗರಣೆ ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳಿ. ಈಗ ಚಕ್ರಮುನಿ ಸೊಪ್ಪನ್ನು ಹಾಕಿ ಹುರಿಯಿರಿ. ಉಪ್ಪು ಹಾಕಿ ಇಳಿಸಿ ಅನ್ನ, ನಿಂಬೆ ರಸ ಹಿಂಡಿ ಎಲ್ಲವನ್ನೂ ಕಲಸಿ.

### ಏನೇನು ಬೇಕು?

- ಚಕ್ರಮುನಿ ಸೊಪ್ಪು ಒಂದು ಬಟ್ಟಲು
- ಹಸಿಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಮೂರು
- ಅನ್ನ ಒಂದು ಬಟ್ಟಲು
- ಕಾಯಿ ತುರಿ ಎರಡು ಚಮಚ
- ನಿಂಬೆರಸ, ಉಪ್ಪು
- ಒಗ್ಗರಣೆಗೆ ಎಣ್ಣೆ, ಸಾಸಿವೆ, ಉದ್ದಿನಬೇಳೆ, ಕಡಲೆಬೇಳೆ, ಗೋಡಂಬಿ

## ಪುದಿನಾ ಸೊಪ್ಪಿನ ಚಿತ್ರಾನ್ನ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಪುದಿನಾ ಸೊಪ್ಪನ್ನು ಬಿಡಿಸಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ತೊಳೆದುಕೊಂಡು ಅದಕ್ಕೆ ಕಾಯಿ ತುರಿ ಹಸಿಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಹಾಕಿ ರುಬ್ಬಿಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಿ. ಬಾಣಲೆಗೆ ಎಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ ಸಾಸಿವೆ, ಕಡಲೆಬೇಳೆ, ಉದ್ದಿನಬೇಳೆ, ಗೋಡಂಬಿ, ಅರಿಶಿನ ಹಾಕಿ ಒಗ್ಗರಣೆ ಮಾಡಿಕೊಂಡು ಅದಕ್ಕೆ ರುಬ್ಬಿಟ್ಟ ಪುದಿನಾ ಹಾಕಿ ಹುರಿಯಿರಿ. ಆಮೇಲೆ ಉಪ್ಪು ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಮಗುಚಿ ಇಳಿಸಿ. ಇದಕ್ಕೆ ಅನ್ನ, ನಿಂಬೆರಸ, ಹಾಕಿ ಕಲಸಿ.

### ಏನೇನು ಬೇಕು?

- ಪುದಿನಾ ಸೊಪ್ಪು
- ಹಸಿಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಮೂರು
- ಅನ್ನ ಒಂದು ಬಟ್ಟಲು
- ಕಾಯಿ ತುರಿ ಮೂರು ಚಮಚ
- ನಿಂಬೆ ರಸ, ಉಪ್ಪು
- ಒಗ್ಗರಣೆಗೆ ಎಣ್ಣೆ, ಸಾಸಿವೆ, ಉದ್ದಿನ ಬೇಳೆ, ಕಡಲೆಬೇಳೆ, ಗೋಡಂಬಿ, ಅರಿಶಿನ

