



## ತವಾ ಪು

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಮಟ್ಟು ಗುಳ್ಳು ಒಂದು/ ಚಿರೋಟಿ ರವೆ ಸ್ವಲ್ಪ / ಗರಂ ಮಸಾಲೆ ಪುಡಿ ಉಪ್ಪು ಸ್ವಲ್ಪ / ಹುರಿದ ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಪುಡಿ, ಜೀರಿಗೆ ಪುಡಿ ಸ್ವಲ್ಪ ಅಚ್ಚ ಖಾರದ ಪುಡಿ, ಅರಿಸಿನ ಪುಡಿ ಸ್ವಲ್ಪ / ಎಣ್ಣೆ ಕಾಲು ಬಟ್ಟಲು ಮಾಡುವುದು ಹೇಗೆ?

ಗುಳ್ಳು ತೊಳೆದು, ಚಕ್ರಾಕಾರದ ಬಿಲ್ಲೆಯಂತೆ ಕತ್ತರಿಸಿಕೊಳ್ಳಿ, ರವೆಯನ್ನು ಹೊರತುಪಡಿಸಿ ಉಳಿದ ಸಾಮಾನುಗಳನ್ನು ಮಿಶ್ರ ಮಾಡಿಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಿ. ಈಗ ತವಾವನ್ನು ಬಿಸಿ ಮಾಡಿ, ಸ್ವಲ್ಪ ಎಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ. ಗುಳ್ಳದ ಬಿಲ್ಲೆಗಳಿಗೆ ಮೇಲ್ಭಾಗದಲ್ಲಿ ಖಾರದ ಮಿಶ್ರಣವನ್ನು ಸವರಿ, ಹುರಿದ ರವೆಯಲ್ಲಿ ಮುಳುಗಿಸಿ, ಒಂದೊಂದಾಗಿ ತವಾದ ಮೇಲೆ ಜೋಡಿಸುತ್ತಾ ಬನ್ನಿ. ಮತ್ತೊಮ್ಮೆ ಎಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ. ಎರಡೂ ಬದಿ ಹೊಂಬಣ್ಣ ಬರುವವರೆಗೆ ಬೇಯಿಸಿ.

## ಮಟ್ಟುಗುಳ್ಳು ಮೊಸರು ಬಜ್ಜಿ

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಗುಳ್ಳು ಒಂದು/ ಸಿಹಿ ಮೊಸರು ಒಂದು ಬಟ್ಟಲು ಹಸಿ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಒಂದು/ ಉಪ್ಪು ರುಚಿಗೆ ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು ಸ್ವಲ್ಪ

ಒಗ್ಗರಣೆಗೆ: ಕೆಂಪು ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ, ಸಾಸಿವೆ / ತುಪ್ಪ, ಕರಿಬೇವು ಮಾಡುವುದು ಹೇಗೆ?

ಗುಳ್ಳದಕಾಯಿಯನ್ನು ಸುಟ್ಟು, ಸಿಪ್ಪೆ ತೆಗೆದು, ಮೊಸರಿನಲ್ಲಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಕಲಸಿಕೊಳ್ಳಿ. ಹಸಿಮೆಣಸಿನ ಕಾಯಿಯನ್ನು ಕೆವುಚಿ. ಬೇಕಿದ್ದಷ್ಟು ಉಪ್ಪು ಸೇರಿಸಿ, ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪನ್ನು ಕತ್ತರಿಸಿ ಹಾಕಿ. ತುಪ್ಪದಲ್ಲಿ ಒಗ್ಗರಣೆ ಕೊಡಿ.



## ಬಜ್ಜಿ/ ಬೋಂಡಾ

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಗುಳ್ಳು ಎರಡು / ಕಡಲೆಹಿಟ್ಟು ಕಾಲು ಕೆ.ಜಿ ಅಚ್ಚಕಾರದ ಪುಡಿ / ಅಕ್ಕಿ ಹಿಟ್ಟು 1 ದೊಡ್ಡ ಚಮಚ ಇಂಗು ಸ್ವಲ್ಪ, ಉಪ್ಪು ರುಚಿಗೆ, ಎಣ್ಣೆ ಕರಿಯಲು ಮಾಡುವುದು ಹೇಗೆ?

ಬದನೆಕಾಯಿಯನ್ನು ತೊಳೆದು ತೆಳುವಾಗಿ ಬಿಲ್ಲೆಯಂತೆ ಹೆಚ್ಚಿ ನೀರಿನಲ್ಲಿ ಹಾಕಿ. ಕಡಲೆಹಿಟ್ಟಿಗೆ ಅಕ್ಕಿ ಹಿಟ್ಟು, ಕಾರದಪುಡಿ, ಇಂಗು, ಉಪ್ಪನ್ನು ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಗಂಟೆಲ್ಲದಂತೆ ದೋಸೆ ಹಿಟ್ಟಿನ ಹದಕ್ಕೆ ಕಲಸಿಕೊಳ್ಳಿ. ಎಣ್ಣೆಯನ್ನು ಕಾಯಲು ಇಟ್ಟು, ಬದನೆ ಬಿಲ್ಲೆಯನ್ನು ಒಂದೊಂದಾಗಿ ಹಿಟ್ಟಿನಲ್ಲಿ ಮುಳುಗಿಸಿ ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ಕರಿಯಿರಿ.



## ಮಟ್ಟುಗುಳ್ಳು ತೊಟ್ಟಿನ ತಂಬುಳಿ

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಗುಳ್ಳು ಕಾಯಿಯ ತೊಟ್ಟುಗಳು ನಾಲ್ಕೈದು/ ಹಸಿ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ 2 ಹುಳಿ ಮೊಸರು ಸಣ್ಣ ಬಟ್ಟಲು/ ತೆಂಗಿನ ತುರಿ ಅರ್ಧ ಬಟ್ಟಲು ಉಪ್ಪು ರುಚಿಗೆ, ಒಗ್ಗರಣೆಗೆ: ಸಾಸಿವೆ, ಜೀರಿಗೆ, ಕರಿಬೇವು, ತುಪ್ಪ ಮಾಡುವುದು ಹೇಗೆ?

ಗುಳ್ಳುಕಾಯಿಯ ತೊಟ್ಟಿನಲ್ಲಿರುವ ಕತ್ತರಿಸಿ. ಒಂದು ಬಾಣಲೆಗೆ ತುಪ್ಪ, ಜೀರಿಗೆ, ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಹಾಕಿ, ಇದಕ್ಕೆ ಕತ್ತರಿಸಿದ ಗುಳ್ಳದ ತುಂಡುಗಳನ್ನು ಸೇರಿಸಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಹುರಿಯಿರಿ. ಬೇಕಿದ್ದರೆ ಸ್ವಲ್ಪ ನೀರು ಸೇರಿಸಿ ಮೃದುವಾಗಿ ಬೇಯಿಸಿ. ಬೆಂದ ಮಿಶ್ರಣವನ್ನು ಮಿಕ್ಕಿಗೆ ಹಾಕಿ, ತೆಂಗಿನ ತುರಿ, ಉಪ್ಪು ಸೇರಿಸಿ ಮೊಸರಿನಲ್ಲಿ ರುಬ್ಬಿ. ನಂತರ ಅದಕ್ಕೆ ತುಪ್ಪದಲ್ಲಿ ಕರಿಬೇವಿನೊಂದಿಗೆ ಒಗ್ಗರಣೆ ಕೊಡಿ.

## ಹುಳಿ ಗೊಜ್ಜು

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಗುಳ್ಳುಕಾಯಿ ಎರಡು/ ಹಸಿಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಮೂರು ಹುಣಸೆಹಣ್ಣಿನ ನೀರು ಕಾಲು ಬಟ್ಟಲು / ಬೆಲ್ಲದ ಪುಡಿ ಕಾಲು ಬಟ್ಟಲು ಇಂಗು ಸ್ವಲ್ಪ / ಉಪ್ಪು ರುಚಿಗೆ, ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು ಸ್ವಲ್ಪ ಒಗ್ಗರಣೆಗೆ: ಸಾಸಿವೆ, ಉದ್ದಿನ ಬೇಳೆ, ಎಣ್ಣೆ, ಕರಿಬೇವು ಮಾಡುವುದು ಹೇಗೆ?

ಗುಳ್ಳವನ್ನು ತೊಳೆದು, ಸ್ನಾವ್ನದಲ್ಲಿ ಸುಡಬೇಕು. ಆಗದಿದ್ದರೆ ಹೋಳುಗಳನ್ನಾಗಿ ಮಾಡಿ ಸ್ವಲ್ಪ ನೀರು ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಬೇಯಿಸಿಕೊಳ್ಳಿ. ಅದರ ನಂತರ ಅದರ ಸಿಪ್ಪೆಯನ್ನು ತೆಗೆದು ಚೆನ್ನಾಗಿ ಕೆವುಚಿಕೊಳ್ಳಬೇಕು. ಈಗ ಅದಕ್ಕೆ ಹುಣಸೆಹಣ್ಣಿನ ರಸ, ಬೆಲ್ಲದ ಪುಡಿ ಹಸಿಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಹಾಕಿ, ಮತ್ತೊಮ್ಮೆ ಕೆವುಚಬೇಕು. ಈ ಮಿಶ್ರಣಕ್ಕೆ ಉಪ್ಪು, ಇಂಗಿನ ನೀರು, ಕತ್ತರಿಸಿದ ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪನ್ನು ಹಾಕಿ, ಚೆನ್ನಾಗಿ ಮಿಶ್ರ ಮಾಡಿ ಒಗ್ಗರಣೆ ಹಾಕಿ.

