



ಕಂಚಿ ಚೆಲ್ಲಿ ಆಲೂ

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಉದ್ದಕ್ಕೆ, ದಪ್ಪಕ್ಕಿರುವ ಆಲೂ 2/ ಟೊಮ್ಯಾಟೊಸಾಸ್ 2 -3 ಚಮಚ ಕಾರ್ನ್ ಫ್ಲೋರ್ ಮತ್ತು ಮೈದಾ ತಲಾ ಎರಡು ಚಮಚ/ ಉಪ್ಪು ರುಚಿಗೆ

ಅಚ್ಚಿ ಖಾರ ಪುಡಿ ಎರಡು ಚಮಚ/ ಕರಿಮೆಣಸಿನಪುಡಿ ಸ್ವಲ್ಪ ಜೇನುತುಪ್ಪು 2 ಚಮಚ/ ತುಪ್ಪದಲ್ಲಿ ಹುರಿದು ಬಿಳಿ ಎಳ್ಳು 2 ಚಮಚ ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸ್ವಲ್ಪ.

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಆಲೂಗಡ್ಡೆಯನ್ನು ಉದ್ದುದ್ದಕ್ಕೆ ಫಿಂಗರ್ ಚಿಪ್ಸ್‌ಗೆ ಹೆಚ್ಚುವಂತೆ ಹೆಚ್ಚಿಡಿ. ಇದಕ್ಕೆ ಕಾರ್ನ್‌ಫ್ಲೋರ್, ಮೈದಾ, ಟೊಮ್ಯಾಟೊ ಸಾಸ್, ಅಚ್ಚಿಖಾರ, ಕರಿಮೆಣಸಿನ ಪುಡಿ, ಉಪ್ಪುಗಳನ್ನು ಸೇರಿಸಿ ಕಲಸಿ ನೆನೆಯಲು ಬಿಡಿ. ಐದಾರು ನಿಮಿಷದ ನಂತರ ಬಾಣಲೆಯಲ್ಲಿ ಎಣ್ಣೆ ಇಟ್ಟು ಆಲೂಗಡ್ಡೆ ತುಂಡುಗಳನ್ನು ಹೊಂಬಣ್ಣಕ್ಕೆ ಕರಿಗರಿಯಾಗುವಂತೆ ಕರಿದು ತಟ್ಟೆಯಲ್ಲಿ ಹರಡಿ. ಅದರ ಮೇಲೆ ಜೇನುತುಪ್ಪು, ಕರಿದ ಎಳ್ಳು ಹಾಕಿ ಮೇಲೆ ಹಚ್ಚಿದ ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು ಉದುರಿಸಿ ಬಿಸಿ ಬಿಸಿಯಾಗಿ ಸವಿಯಿರಿ.



ಪುದಿನಾ-ಆಲೂ ಮಟರ್‌ಬಾತ್

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಉದುರುದುರಾಗಿ ಬೇಯಿಸಿದ ಅನ್ನ ಒಂದು ಬಟ್ಟಲು/ ಪುದಿನಾ ಹೆಚ್ಚಿದ್ದು ಒಂದು ಬಟ್ಟಲು ಆಲೂಗಡ್ಡೆ ಎರಡು/ ಹಸಿ ಬಟಾಣಿ ಕಾಲು ಬಟ್ಟಲು/ (ಬೇಯಿಸಿದ) ಗಟ್ಟಿ ಮೊಸರು ಒಂದು ಚಮಚ/ ಉಪ್ಪು ರುಚಿಗೆ/ ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಬೀಜ ಎರಡು ಚಮಚ ರುಬ್ಬಲು /ಶುಂಠಿ ಒಂದು ಇಂಚು/ ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ ಹತ್ತನ್ನೆರಡು ಎಸಳು/ ಚಕ್ಕೆ ಒಂದು ಇಂಚು/ ಏಲಕ್ಕಿ ನಾಲ್ಕು -ಐದು ಬ್ಯಾಡಗಿ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ನಾಲ್ಕು-ಐದು/ ಅರಿಶಿನ ಸ್ವಲ್ಪ, ತೆಂಗಿನತುರಿ ಅರ್ಧ ಬಟ್ಟಲು ಹಸಿಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಎರಡು/ ಗಟ್ಟಿ ಮೊಸರು.

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಈರುಳ್ಳಿ, ಆಲೂಗಡ್ಡೆಗಳನ್ನು ಸಣ್ಣಗೆ ಹಚ್ಚಿ. ಪಾತ್ರೆಗೆ ಒಂದು ಸೌಟು ಎಣ್ಣೆ, ಈರುಳ್ಳಿ, ಆಲೂಗಡ್ಡೆಗಳನ್ನು ಹಾಕಿ ಸಣ್ಣ ಉರಿಯಲ್ಲಿ ಆಲೂ ಮೆತ್ತಗಾಗುವವರೆಗೆ ಬಾಡಿಸಿ ನೀರನ್ನು ಹಾಕಬಾರದು. ಶುಂಠಿ, ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ, ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಬೀಜ, ಹಸಿಮೆಣಸು ಬ್ಯಾಡಗಿ ಮೆಣಸು, ಚಕ್ಕೆ-ಏಲಕ್ಕಿ, ಪುದಿನಾ, ಅರಿಶಿನ, ತೆಂಗು ಮುಂತಾದುವುಗಳನ್ನು ನುಣ್ಣಗೆ ರುಬ್ಬಿ ಬೆಂದ ಆಲೂಗೆ ಮತ್ತು ಬಟಾಣಿ ಹಾಕಿ. ಇದಕ್ಕೆ ಒಂದು ಟೀ ಚಮಚ ಗಟ್ಟಿ ಮೊಸರು ಹಾಕಿ ಉಪ್ಪು ಸೇರಿಸಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಹುರಿದಿಡಿ.

ಊಟಕ್ಕೆ ಮುಂಚೆ ಇದಕ್ಕೆ ಅನ್ನ ಸೇರಿಸಿ ಸಣ್ಣ ಉರಿಯಲ್ಲಿ ಹುರಿದು ನಿಮಗಿಷ್ಟವಾದ ಸಲಾಡ್‌ಗಳ ಜೊತೆ ತಿನ್ನಿ.



ಟೆಕ್ಕಾ ಲಿಟಲ್ ಸ್ಟಾರ್ ಬಾಟ್

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಬ್ರೆಡ್ ಹತ್ತು ಹನ್ನೆರಡು ತುಂಡು ಬೇಯಿಸಿದ ಆಲೂ ಎರಡು ಬೆಂದ ಮೊಳಕೆ ಕಾಳು ಒಂದು ಬಟ್ಟಲು ಕ್ಯಾರೆಟ್ ತುರಿ ಒಂದು ಹಿಡಿ ಸಣ್ಣಗೆ ಹಚ್ಚಿದ ಈರುಳ್ಳಿ ಅರ್ಧ ಬಟ್ಟಲು ಕೊತ್ತಂಬರಿಸೊಪ್ಪು ಸ್ವಲ್ಪ ಉಪ್ಪು ರುಚಿಗೆ/ಚೆಲ್ಲಿ ಸಾಸ್ ಒಂದೆರಡು ಚಮಚ ಅಚ್ಚಿ ಖಾರದಪುಡಿ ಎರಡು ಚಮಚ ಚಾಟ್ ಮಸಾಲ ಒಂದೆರಡು ಮೊಸರು ಒಂದು ಬಟ್ಟಲು ಖಾರ ಸೇವು ಸ್ವಲ್ಪ ಉಪ್ಪು ರುಚಿಗೆ ಚೆನ್ ತುರಿ ಸ್ವಲ್ಪ ಟೊಮ್ಯಾಟೊ ಸಾಸ್, ಶುಂಠಿ ಪೇಸ್ಟ್ ಒಂದು ಚಮಚ ಸಿಹಿ ಚಟ್ನಿ, ಖಾರ ಚಟ್ನಿ. ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಬ್ರೆಡ್ ತುಂಡುಗಳನ್ನು ನಕ್ಷತ್ರಾಕಾರವಾಗಿ ಕತ್ತರಿಸಿ ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ಕರಿದಿಡಿ. ಬೆಂದ ಆಲೂ, ಮೊಳಕೆ ಕಾಳುಗಳನ್ನು ಚೆನ್ನಾಗಿ ಕಿವುಚಿ ಅಚ್ಚಿಖಾರ, ಚಾಟ್ ಮಸಾಲ, ಶುಂಠಿ ಪೇಸ್ಟ್, ಉಪ್ಪು, ಕೊತ್ತಂಬರಿ (ಸ್ವಲ್ಪ) ಸೇರಿಸಿ, ಕಲಸಿ ಸಣ್ಣ ಉಂಡೆ ಮಾಡಿ ತಟ್ಟೆ ವಡೆಯಂತೆ ಕರಿದು ಇಡಿ. ಬ್ರೆಡ್ ತುಂಡಿನ ಮೇಲೆ ಈ ವಡೆಯನ್ನು ಇಟ್ಟು ಚೆಲ್ಲಿ ಸಾಸ್, ಈರುಳ್ಳಿ, ಕೊತ್ತಂಬರಿ, ಕ್ಯಾರೆಟ್ ತುರಿ ಉಪ್ಪು, ಸಿಹಿ, ಖಾರ, ಚಟ್ನಿ ಹಾಕಿ ತುರಿದ ಚೆನ್ ತುರಿ ಕೊಂಚ ಮೊಸರು ಹಾಕಿ ಮೇಲೆ ಸೇವು ಉದುರಿಸಿ ತಿನ್ನಲು ಕೊಡಿ.