

ತಾಲಿಪಟ್ಟು (ಮಹಾರಾಷ್ಟ್ರ ಶೈಲಿ)

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಕಡ್ಡೆ ಹಿಟ್ಟು ಕಾಲು ಕಪ್ / ಗೋದಿಹಿಟ್ಟು ಅರ್ಧ ಕಪ್
ಜೋಳದ ಹಿಟ್ಟು ಎರಡು ಕಪ್ / ಎಣ್ಣೆ, ತಳು ಅವಲಕ್ಕಿ ಕಾಲು ಕಪ್
ಬಿಳಿ ಎಳ್ಳು ಎರಡು ಚಮಚ/ ಸೋರೆಕಾಯಿ ತುರಿದಿದ್ದು ಒಂದು ಕಪ್
ಹೆಚ್ಚಿದ ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು ಎರಡು ಚಮಚ
ಮೆಂತ್ಸ ಸೊಪ್ಪು ಹೆಚ್ಚಿದ್ದು ಎರಡು ಚಮಚ
ಅರಿಶಿನ ಕಾಲು ಚಮಚ

ರುಬ್ಬಿಕೊಳ್ಳಲು: ಶುಂಠಿ, ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ, ಓಂಕಾಳು, ಜೀರಿಗೆ, ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಬೀಜ
ಉಪ್ಪು ರುಚಿಗೆ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಅವಲಕ್ಕಿ ನೆನಿಸಿಕೊಂಡು ಅದಕ್ಕೆ ಎಲ್ಲಾ ಹಿಟ್ಟುಗಳು, ಎಳ್ಳು, ಸೋರೆಕಾಯಿ, ಸೊಪ್ಪುಗಳು, ಅರಿಶಿನ, ರುಬ್ಬಿಕೊಂಡ ಮಸಾಲ ಹಾಕಿ ತಣ್ಣೀರಿನಲ್ಲಿ ಮೃದುವಾಗಿ ಕಲಸಿ 10 ನಿಮಿಷ ಇಡಿ. ನಂತರ ರೊಟ್ಟಿಯಂತೆ ತಟ್ಟಿ ಕಾದ ತವಾದ ಮೇಲೆ ಹಾಕಿ ಎಣ್ಣೆ ಬಿಟ್ಟು ಎರಡು ಬದಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಬೇಯಿಸಿ.



ಫರಾಲಿ ಚಟ್ನಿ (ಮರಾಠಿ)

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಶೇಂಗಾ ಹುರಿದದ್ದು ಕಾಲು ಲೋಟ
ಮೆಣಸಿನ ಕಾಯಿ ಎರಡು/ ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ, ಜೀರಿಗೆ
ಮೊಸರು ಅರ್ಧ ಕಪ್ / ಉಪ್ಪು, ತುಪ್ಪ ಒಂದು ಚಮಚ
ಕರಿಬೇವು, ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು
ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಶೇಂಗಾ, ಮೆಣಸು, ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ, ಜೀರಿಗೆ, ಉಪ್ಪು ಹಾಕಿ ನುಣ್ಣಗೆ ರುಬ್ಬಿಕೊಂಡು, ಬಾಣಲೆಗೆ ತುಪ್ಪ ಹಾಕಿ ಕಾದ ಮೇಲೆ ಜೀರಿಗೆ, ಕರಿಬೇವು ಹಾಕಿ. ರುಬ್ಬಿದ ಮಸಾಲೆ, ಮೊಸರು ಹಾಕಿ ಒಂದು ಕುದಿ ಬರಿಸಿ ಇಳಿಸಿ, ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು ಹಾಕಿ.

ನೂಡಲ್ಸ್ ಫೈ (ಇಂಡೊ ಚೈನೀಸ್)

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಹಕ್ಕಾ ನೂಡಲ್ಸ್ 200 ಗ್ರಾಂ / ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ ಐದು ಎಸಳು
ಶುಂಠಿ ಅರ್ಧ ಇಂಚು/ ಈರುಳ್ಳಿ ಈರುಳ್ಳಿ
ಬೇಬಿಕಾರ್ನ್ ನಾಲ್ಕು / ಮೆಣಸು, ಕ್ಯಾರೆಟ್
ಹಳದಿ, ಹಸುರು, ಕೆಂಪು ಬಣ್ಣಗಳ ಕ್ಯಾಪ್ಸಿಕಮ್ ಎಲ್ಲ ಒಂದೊಂದು
ಸ್ವಲ್ಪ ಕ್ಯಾಬೇಜ್, ಬ್ರೂಕೋಲಿ ಸ್ವಲ್ಪ / ಎಳೆಬದನೆ ಒಂದು
ಕಾರ್ನ್‌ಫ್ಲೋರ್ ಒಂದು ಚಮಚ
ಸಾಸ್ ಹಾಗೂ ರೆಡ್‌ಚಿಲ್ಲಿ ಸಾಸ್ ತಲಾ ಒಂದೊಂದು ಚಮಚ
ವಿನಿಗರ್ ಒಂದು ಚಮಚ/ ಎಣ್ಣೆ ಎರಡು ದೊಡ್ಡ ಚಮಚ
ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು ಸ್ವಲ್ಪ
ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ನೂಡಲ್ಸ್ ಅನ್ನು ಉಪ್ಪು ಹಾಕಿ ಬೇಯಿಸಿ ಬಿಸಿದು ನೀರಿನ ಅಂಶ ತೆಗೆಯಿರಿ. ಪ್ಯಾನ್ ಒಲೆಯ ಮೇಲೆ ಇಟ್ಟು ಎಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ ಒಂದು ಮುಷ್ಟಿಯಷ್ಟು ನೂಡಲ್ಸ್ ಹಾಕಿ ಹರಡಬೇಕು. 5 ನಿಮಿಷ ಬಿಟ್ಟು ಮಗುಚಿ ಹಾಕಿ. ಹೀಗೆ ನೂಡಲ್ಸ್ ಮಾಡಿಕೊಂಡು, ಬಾಣಲೆಗೆ ಎಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ, ಶುಂಠಿ, ಮೆಣಸು ಹಾಕಿ ಹುರಿದು ಈರುಳ್ಳಿ ಹಾಕಿ ಹುರಿಯಿರಿ, ಜೊತೆಗೆ ಎಲ್ಲ ತರಕಾರಿಗಳನ್ನು ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಹುರಿದುಕೊಳ್ಳಿ. ಒಂದು ಕಪ್ ನೀರಿಗೆ ಕಾರ್ನ್‌ಫ್ಲೋರ್, ಸಾಸ್ ಹಾಕಿ ಕದಡಿ. ವಿನಿಗರ್, ರೆಡ್ ಚಿಲ್ಲಿಸಾಸ್ ಹಾಕಿ ಮಗುಚಿ. ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು ಹಾಕಿ.

