



ಕ್ರಿಸ್‌ಮಸ್ ತಿಂಡಿ



ಮನೆಯಲ್ಲೇ ಮಾಡಿ!

ಕಳೆದ ಸಂಚಿಕೆಯಲ್ಲಿ ಕ್ರಿಸ್‌ಮಸ್ ಹಬ್ಬಕ್ಕೆ ಪೂರಕವಾದ ರುಚಿಕರ ತಿನಿಸುಗಳನ್ನು ನೋಡಿದ್ದೀರಿ, ಈ ವಾರ ಕ್ರಿಸ್‌ಮಸ್ ಹಾಗೂ ಹೊಸವರ್ಷಕ್ಕೆ ಮನೆಯಲ್ಲೇ ಮಾಡಿ ತಿನ್ನಬಹುದಾದ ಇನ್ನಷ್ಟು ಆಕರ್ಷಕ, ಗರಿ ಗರಿ, ರುಚಿ ರುಚಿ ತಿಂಡಿಗಳು ಇಲ್ಲಿವೆ. ಮಾಡಿ ಸವಿಯಿರಿ.

■ ವೀಣಾ ಶಂಕರ್

ಸುರುಳಿ ಸಿಹಿ ಬಿಸ್ಕೆಟ್

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಒಂದು ಪಾತ್ರೆಗೆ ಗೋಧಿ ಹಿಟ್ಟು, ಮೈದಾ ಹಿಟ್ಟು, ಸಕ್ಕರೆ ಪುಡಿ, ತುಪ್ಪ, ಉಪ್ಪು ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಬೆರೆಸಿ ನೀರು ಹಾಕಿ ಗಟ್ಟಿಯಾಗಿ ಕಲಸಿ ಹತ್ತು ನಿಮಿಷ ನೆನೆಯಲು ಬಿಡಿ. ಈಗ ಹಿಟ್ಟನ್ನು ನಾಲ್ಕು ಉಂಡೆಗಳನ್ನು ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳಿ. ಒಂದು ಉಂಡೆ ಹಿಟ್ಟನ್ನು ತೆಗೆದುಕೊಂಡು ಚೆನ್ನಾಗಿ ನಾದಿ ಸ್ವಲ್ಪ ದಪ್ಪನಾಗಿ ಚಪಾತಿಯಷ್ಟು ಲಟ್ಟಿಸಿ ಒಂದು ಚಮಚ ಹರಳು



ವನೇನು ಬೇಕು?

- ಗೋಧಿ ಹಿಟ್ಟು ಒಂದು ಬಟ್ಟಲು
- ಮೈದಾ ಹಿಟ್ಟು ಒಂದು ಬಟ್ಟಲು
- ತುಪ್ಪ ಎರಡು ಚಮಚ
- ಸಕ್ಕರೆ ಪುಡಿ ಅರ್ಧ ಬಟ್ಟಲು
- ಹರಳು ಸಕ್ಕರೆ ನಾಲ್ಕು ಚಮಚ
- ಚಿಟಿಕೆ ಉಪ್ಪು, ಎಣ್ಣೆ

ಸಕ್ಕರೆಯನ್ನು ಅದರ ಮೇಲೆ ಉದುರಿಸಿ ಮತ್ತೆ ಹಗುರವಾಗಿ ಲಟ್ಟಿಸಿ,

ಎರಡೂ ತುದಿಯಿಂದ ಸುರುಳಿ ಸುತ್ತುತ್ತಾ ಬನ್ನಿ.

ಎರಡೂ ಸುರುಳಿ ಮಧ್ಯಕ್ಕೆ ಬಂದಾಗ ಸ್ವಲ್ಪ ನೀರು ಸವರಿ ಅಂಟಿಸಿ. ಐದು ನಿಮಿಷ ಫ್ರಿಜ್‌ನಲ್ಲಿ ಇಡಿ.

ಹೀಗೆ ಎಲ್ಲಾ ಹಿಟ್ಟಿನ ಸುರುಳಿ ಮಾಡಿ ಒಂದೊಂದು ಇಂಚಿನಷ್ಟು ಕತ್ತರಿಸಿ ಕಾದ ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ಹಾಕಿ ಸಣ್ಣ ಉರಿಯಲ್ಲಿ ಗರಿಗರಿಯಾಗುವಂತೆ ಕರಿಯಿರಿ.



ವನೇನು ಬೇಕು?

- ಗೋಧಿ ಹಿಟ್ಟು ಒಂದು ಬಟ್ಟಲು
- ರವೆ ಎರಡು ಚಮಚ
- ಕಾಳುಮೆಣಸಿನ ಪುಡಿ ಒಂದು ಚಮಚ
- ಅಜವಾನ ಒಂದು ಚಮಚ
- ಕಡಲೆ ಹಿಟ್ಟು ಎರಡು ಚಮಚ
- ತುಪ್ಪ ಎರಡು ಚಮಚ
- ಜೀರಿಗೆ ಪುಡಿ ಒಂದು ಚಮಚ
- ಬೇಯಿಸಿದ ಆಲೂಗೆಡ್ಡೆ ಎರಡು
- ಖಾರದ ಪುಡಿ ಎರಡು ಚಮಚ
- ಎಣ್ಣೆ, ಉಪ್ಪು, ಎಳ್ಳು

ಗರಿ ಗರಿ ಹಾಟ್‌ರ್ಟ್

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಗೋಧಿ ಹಿಟ್ಟಿಗೆ ರವೆ, ಎರಡು ಚಮಚ ತುಪ್ಪು, ಅಜವಾನ, ಉಪ್ಪು ಹಾಕಿ ಗಟ್ಟಿಯಾಗಿ ಕಲಸಿ ಹತ್ತು ನಿಮಿಷ ನೆನೆಯಲು ಬಿಡಿ. ಬಾಣಲೆಗೆ ಎರಡು ಚಮಚ ಎಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ ಕಾದ ನಂತರ ಜೀರಿಗೆ ಪುಡಿ, ಕಾಳುಮೆಣಸು ಪುಡಿ, ಖಾರದ ಪುಡಿ, ಕಡಲೆ ಹಿಟ್ಟು ಹಾಕಿ ಒಂದು ನಿಮಿಷ ಹುರಿದು ನಂತರ ಪುಡಿ ಮಾಡಿದ ಆಲೂಗೆಡ್ಡೆ ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಬೆರೆಸಿ ಇಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಿ.

ಗೋಧಿ ಹಿಟ್ಟನ್ನು ಚೆನ್ನಾಗಿ ನಾದಿ ಚಪಾತಿ ಲಟ್ಟಿಸಿ. ಇದರ ಮೇಲೆ ಆಲೂಗೆಡ್ಡೆ ಪಲ್ಯ ತೆಳುವಾಗಿ ಹರಡಿ ತುದಿಯಿಂದ ಸುರುಳಿ ಸುತ್ತುತ್ತಾ ಬನ್ನಿ. ಮಧ್ಯಕ್ಕೆ ಬಂದಾಗ ತುದಿಗೆ ನೀರು ಸವರಿ ಅಂಟಿಸಿ. ಒಂದೊಂದು ಇಂಚಿನಷ್ಟು ತುಂಡುಗಳನ್ನು ಕತ್ತರಿಸಿ. ಕೆಳಗಿನ ಅಗಲವಾದ ಭಾಗವನ್ನು ಹಗುರವಾಗಿ ಅಂಟಿಸಿ ಮೇಲಿನ ತುದಿಯನ್ನು ಚೂಪಾಗಿ ಮಾಡಿ ಹಾಟ್‌ರ್ಟ್ ಶೇಪ್ ಬರುವಂತೆ ಮಾಡಿ. ಇದರ ಮೇಲೆ ಎಳ್ಳು ಉದುರಿಸಿ ಹಗುರವಾಗಿ ಅಮುಕಿ. ಹೀಗೆ ಎಲ್ಲವನ್ನೂ ಮಾಡಿ ಕಾದ ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ಸಣ್ಣ ಉರಿಯಲ್ಲಿ ಗರಿಗರಿಯಾಗುವಂತೆ ಕರಿಯಿರಿ.

