

ಬೂದುಗುಂಬಳ ರೋಲ್, ಬೋಂಡಾ

ಬೂದುಗುಂಬಳ ಬೋಂಡಾ

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಹೆಚ್ಚಿದ ಬೂದುಗುಂಬಳ ಹೋಳುಗಳು ಒಂದು ಕಪ್

ಕಡ್ಡೆ ಹಿಟ್ಟು ಒಂದು ಕಪ್

ಅಕ್ಕಿಹಿಟ್ಟು ಒಂದು ಚಮಚ

ಬೋಂಡಾ ಮಸಾಲ ಒಂದು ಚಮಚ

ಅಚ್ಚಕಾರದ ಪುಡಿ, ಉಪ್ಪು, ಚಿಟಿಕೆ ಸೋಡಾ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಬೂದುಗುಂಬಳ ಹೋಳುಗಳನ್ನು ನೀರು ಹಾಕದೆ ಕುಕ್ಕರಿನಲ್ಲಿ ಟ್ಪು ಒಂದು ವಿಶಲ್ ಕೂಗಿಸಿ ತಣ್ಣಗಾಗಲು ಬಿಡಿ. ಕಡ್ಡೆ, ಹಿಟ್ಟು, ಅಕ್ಕಿಹಿಟ್ಟು, ಬೋಂಡಾ ಮಸಾಲ, ಉಪ್ಪು, ಕಾರದ ಪುಡಿ, ಸೋಡಾ ಹಾಕಿ ಗಂಟಿಲ್ಲದಂತೆ ಬೋಂಡಾ ಹಿಟ್ಟಿನ ಹದಕ್ಕೆ ಕಲಸಿ. ಬೆಂದ ಹೋಳುಗಳನ್ನು ಹಿಟ್ಟಿನಲ್ಲಿ ಅದ್ದಿ ಹದವಾಗಿ ಕರಿಯಿರಿ.



■ ಚಿತ್ರ-ಬರಹ: ಸೀತಾ ಎಸ್. ನಾರಾಯಣ

ಬೂದುಗುಂಬಳ ಕೂರ್ಮ

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಸಣ್ಣಗೆ ಹೆಚ್ಚಿದ ಬೂದುಗುಂಬಳ ಒಂದು ಕಪ್

ಕ್ಯಾರಿಟ್, ಹುರುಳಿಕಾಯಿ, ಸೀಮೆಬದನೆ ಮಿಶ್ರ

ತರಕಾರಿ, ಹಸಿಬಟಾಣಿ ಒಂದು ಕಪ್

ಕೂರ್ಮಪುಡಿ ಎರಡು ಚಮಚ

ಟೊಮ್ಯಾಟೊ ಒಂದು

ಗೋಡಂಬಿ ಕಾಲು ಕಪ್

ಕಾಯಿತುರಿ ಅರ್ಧ ಕಪ್

ಒಗ್ಗರಣೆಗೆ ಎಣ್ಣೆ, ಜೀರಿಗೆ ಸ್ವಲ್ಪ

ರುಚಿಗೆ ಉಪ್ಪು/ ಕೂರ್ಮ

ಪುಡಿಗೆ

ಚಕ್ಕೆ ಒಂದು ಇಂಚು/ ಲವಂಗ

ಆರು/ ಏಲಕ್ಕಿ ಒಂದು/

ಜಾಯಿಕಾಯಿ (ಜಾಪತ್ತೆ)

ಚಕ್ರಮೊಗ್ಗು ಒಂದು/ ದನಿಯಾ

ಜೀರಿಗೆ ತಲಾ1 ಚಮಚ

ಬ್ಯಾಡಗಿ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ 15

ಹುರಿಗಡ್ಡೆ 2 ಚಮಚ

ಗಸಗಸೆ 2 ಚಮಚ, ಅರಿಶಿನ ಸ್ವಲ್ಪ.

ಎಲ್ಲಾ ಪದಾರ್ಥಗಳನ್ನು ಎಣ್ಣೆ ಹಾಕದೆ ಬೆಚ್ಚಗೆ ಮಾಡಿ ತಣ್ಣಗಾದ ಮೇಲೆ ನುಣ್ಣಗೆ ಪುಡಿ ಮಾಡಿಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಿ. ಬೇಕಾದಾಗ ಬಳಸಬಹುದು.

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ತರಕಾರಿಗಳನ್ನು ಬೇಯಿಸಿಕೊಳ್ಳಿ. ಗೋಡಂಬಿ ಕಾಯಿತುರಿ, ಕೂರ್ಮಪುಡಿ ಹಾಕಿ ರುಬ್ಬಿಕೊಳ್ಳಿ. ಬಾಣಲೆಗೆ ಎಣ್ಣೆ ಜೀರಿಗೆ ಹಾಕಿ ಒಗ್ಗರಣೆ ಮಾಡಿ, ಸಣ್ಣಗೆ ಹೆಚ್ಚಿದ ಟೊಮ್ಯಾಟೊ, ಉಪ್ಪು, ರುಬ್ಬಿದ ಮಿಶ್ರಣ ಹಾಕಿ ಬಾಡಿಸಿ, ನಂತರ ಬೆಂದ ತರಕಾರಿ, ಸ್ವಲ್ಪ ನೀರು ಹಾಕಿ ಕುದಿಸಿ. ಸಾಗುವಿನ ಹದಕ್ಕೆರಲಿ. ಚಪಾತಿ, ಪೂರಿ, ದೋಸೆ, ಪರೋಟಿ ರೊಟ್ಟಿಯೊಂದಿಗೆ ಸವಿಯಿರಿ.

ಬೂದುಗುಂಬಳದ ರೋಲ್

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಬೂದುಗುಂಬಳ ಹೋಳು ಒಂದು ಕಪ್

ಸಕ್ಕರೆ ಒಂದು ಕಪ್

ಕಲ್ಲುಸಕ್ಕರೆ ಅಥವಾ ಬೆಲ್ಲದ ಪುಡಿ ಒಂದು ಕಪ್

ಬಾದಾಮಿ, ಗೋಡಂಬಿ, ಗಸಗಸೆ ತಲಾ ಎರಡು ಚಮಚ

ಏಲಕ್ಕಿ 2-3

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಬೂದುಗುಂಬಳ ಹೋಳುಗಳನ್ನು ನೀರು ಹಾಕದೆ ಕುಕ್ಕರಿನಲ್ಲಿ ಟ್ಪು ಒಂದು ವಿಶಲ್ ಕೂಗಿಸಿ ಆರಲು ಬಿಡಿ. ಗಸಗಸೆ ಬಾದಾಮಿ ಗೋಡಂಬಿ ಸ್ವಲ್ಪ ಹುರಿದು ತಣ್ಣಗಾದ ನಂತರ ನುಣ್ಣಗೆ ಪುಡಿ ಮಾಡಿ. ಅದಕ್ಕೆ ಏಲಕ್ಕಿ ಸೇರಿಸಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಪುಡಿ ಮಾಡಿ ನಂತರ ಕಲ್ಲು ಸಕ್ಕರೆ ಸೇರಿಸಿ ಮತ್ತಷ್ಟು ಪುಡಿ ಮಾಡಿ. ಇದನ್ನು ಚೆನ್ನಾಗಿ ಮಿಶ್ರ ಮಾಡಿ ಹೂರಣ ತಯಾರಿಸಿಕೊಳ್ಳಿ. (ಬರೀ ಖೋವಾ ಸಕ್ಕರೆ ಹಾಕಿಯೂ ಹೂರಣ ಮಾಡಬಹುದು)

ಸಕ್ಕರೆಗೆ ಸ್ವಲ್ಪ ನೀರು ಹಾಕಿ ಜಾಮೂನು ಪಾಕ ತಯಾರಿಸಿ, ಬೆಂದ ಒಂದೊಂದೇ ಹೋಳುಗಳನ್ನು ಪಾಕದಲ್ಲಿ ಅದ್ದಿ ತೆಗೆದು ಅದರಲ್ಲಿ ಹೂರಣವಿಟ್ಟು ರೋಲ್ ಮಾಡಿ.

