



ಬಾಳೆಹಣ್ಣಿನ ಕಬಾಬ್, ಜಿಲೇಬಿ

ಬಾಳೆಹಣ್ಣು -ಆಲೂಗಡ್ಡೆ ಕಬಾಬ್

ಏನೇನು ಬೇಕು...?

ಬಾಳೆಹಣ್ಣು ಐದು, ಆಲೂಗಡ್ಡೆ ಒಂದು ಕಿಲೋ, ಕಾಳುಮೆಣಸಿನಪುಡಿ ಒಂದು ಚಮಚ, ಧನಿಯಪುಡಿ ಒಂದು ಚಮಚ, ಜೀರಿಗೆಪುಡಿ ಒಂದು ಚಮಚ, ಸಾಂಬಾರ ಪುಡಿ ಅರ್ಧ ಚಮಚ (ಲವಂಗ, ದಾಲ್ಚಿನ್ನಿ, ಏಲಕ್ಕಿ), ಉಪ್ಪು ಒಂದು ಚಮಚ, ಕರಿಯಲು ಎಣ್ಣೆ ಅಥವಾ ತುಪ್ಪ.

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ...?

ಬಾಳೆಹಣ್ಣು ಮತ್ತು ಆಲೂಗಡ್ಡೆಯನ್ನು ಸಿಪ್ಪೆ ಸಮೇತ ಬೇಯಿಸಿ, ಬಳಿಕ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಅರೆಯಿರಿ. ಮಸಾಲೆ ಪದಾರ್ಥಗಳು ಹಾಗೂ ಉಪ್ಪಿನೊಂದಿಗೆ ಅರೆದು ಬಾಳೆ ಮತ್ತು ಆಲೂ ಸೇರಿಸಿ. ಮಿಶ್ರಣವನ್ನು ಸಣ್ಣ ರೋಲ್ ಮಾಡಿಕೊಂಡು ಎಣ್ಣೆ ಅಥವಾ ತುಪ್ಪದಲ್ಲಿ ಕಂದುಬಣ್ಣ ಬರುವವರೆಗೂ ಕರಿಯಿರಿ. ಕಬಾಬ್ ತಯಾರು. ಇದೇ ರೀತಿ ಬೇರೆ ಬೇರೆ ತರಕಾರಿ ಸೇರಿಸಿಯೂ ಕಬಾಬ್ ಮಾಡಬಹುದು.



ಬಾಳೆಹಣ್ಣು ಜಿಲೇಬಿ

ಏನೇನು ಬೇಕು..?

ಬಾಳೆಹಣ್ಣು ಐದು-ಆರು, ಸಕ್ಕರೆ ಅರ್ಧ ಕೆ.ಜಿ., ನಿಂಬೆಹಣ್ಣು ಎರಡು, ಕೇಸರಿ ಚಿಟಿಕೆ, ತುಪ್ಪ, ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ..?

ಸಿಪ್ಪೆ ತೆಗೆಯದ ಪ್ರತಿಯೊಂದು ಹಣ್ಣನ್ನು ಉದ್ದುದ್ದಾಗಿ ಅರ್ಧಕ್ಕೆ ಕತ್ತರಿಸಿ. ತಕ್ಕಷ್ಟು ನೀರಿನಲ್ಲಿ ಅವು ಮೃದುವಾಗುವವರೆಗೆ ಬೇಯಿಸಿ. ತಣ್ಣಗೆ ಮಾಡಿ ಸಿಪ್ಪೆ ತೆಗೆಯಿರಿ. ಬಾಳೆಹಣ್ಣು ಕತ್ತರಿಸಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಅರೆದು ಬಾಳೆಹಣ್ಣು ತಿರುಳು ಕಣಕ ತಯಾರಿಸಿಕೊಳ್ಳಿ. ಬೇಕಿದ್ದರೆ ಸ್ವಲ್ಪ ನೀರು ಸೇರಿಸಬಹುದು. ತುಪ್ಪದೊಂದಿಗೆ ನಾದಿಕೊಳ್ಳಿ.

ಸಕ್ಕರೆ ಪಾಕ ತಯಾರಿಸಿ, ಅದಕ್ಕೆ ನಿಂಬೆ ರಸ ಸೇರಿಸಿ, ಕೇಸರಿ ಸೇರಿಸಿ ಒಂದೆಡೆ ಇಡಿ.

ತುಪ್ಪು ಕಾಯಿಸಿ ಜಿಲೇಬಿ ಅಚ್ಚಿನ ಮೂಲಕ ಬಾಳೆಹಣ್ಣು ಕಣಕವನ್ನು ತುಪ್ಪದಲ್ಲಿ ವರ್ತುಲಾಕಾರದ ಜಿಲೇಬಿಗಳಂತೆ ಹಾಯ್ದು ಜಿಲೇಬಿ ತಯಾರಿಸಿ. ಒಳ್ಳೆ ಬಣ್ಣಕ್ಕೆ ಬಂದ ಮೇಲೆ ಪಾಕದಲ್ಲಿ ಅದ್ದಿ ತೆಗೆಯಿರಿ. ಬಿಸಿಯಾಗಿದ್ದಾಗ ಇಲ್ಲವೆ ತಣ್ಣಗಾದ ಮೇಲೆ ತಿನ್ನಲು ಕೊಡಿ.

■ ಹರಿಣಿ ಹೆಚ್.ಆರ್.



ಡ್ರೈ ಫ್ರೈಡ್ಸ್ ರೈಸ್, ನುಗ್ಗಿಸೊಪ್ಪಿನ ಬಾತ್

ಡ್ರೈ ಫ್ರೈಡ್ಸ್ ರೈಸ್

ಏನೇನು ಬೇಕು..?

ಅನ್ನ ಒಂದು ಬೌಲ್, ಗೋಡಂಬಿ ಇಪ್ಪತ್ತು, ಬಾದಾಮಿ ಹತ್ತು-ಇಪ್ಪತ್ತು, ಪಿಸ್ತಾ ಸ್ವಲ್ಪ, ಕೊಬ್ಬರಿ ತುರಿ ನಾಲ್ಕು-ಐದು ಚಮಚ, ಈರುಳ್ಳಿ ಒಂದು, ತುಪ್ಪ ಆರು-ಎಂಟು ಚಮಚ, ಒಗ್ಗರಣೆಗೆ ಜೀರಿಗೆ, ಉದ್ದಿನ ಬೇಳೆ, ಕರಿಬೇವಿನಸೊಪ್ಪು, ಉಪ್ಪು-ರುಚಿಗೆ.

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ...?

ಎಲ್ಲ ಡ್ರೈ-ಫ್ರೈಡ್ಸ್‌ಗಳನ್ನು ತುಪ್ಪದಲ್ಲಿ ಹುರಿದುಕೊಂಡು ಮಿಕ್ಸಿಗೆ

ಹಾಕಿ ಪುಡಿ ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳಬೇಕು. ನಂತರ ಒಂದು ಬಾಣಲೆಗೆ ಸ್ವಲ್ಪ ತುಪ್ಪ ಒಗ್ಗರಣೆ ಪದಾರ್ಥ ಆರು-ಎಂಟು ಗೋಡಂಬಿ, ಹೆಚ್ಚಿದ ಈರುಳ್ಳಿ ಹಾಕಿ ಕೈಯಾಡಿಸಿ. ಇದಕ್ಕೆ ಕೊನೆಯಲ್ಲಿ ಡ್ರೈ ಫ್ರೈಡ್ಸ್, ಉಪ್ಪು, ಅನ್ನ ಹಾಕಿ ಕಲಸಿದರೆ ರುಚಿಕರವಾದ 'ಡ್ರೈ ಫ್ರೈಡ್ಸ್ ರೈಸ್' ತುಂಬಾ ರುಚಿಕರ ಬೇಕಾದರೆ ಇದಕ್ಕೆ ಒಣ ದ್ರಾಕ್ಷಿ, ಉತ್ತುತ್ತೆ ಹಾಕಬಹುದು.

ನುಗ್ಗಿಸೊಪ್ಪಿನ ಬಾತ್

ಏನೇನು ಬೇಕು..?

ಅನ್ನ ಒಂದು ಬೌಲ್, ನುಗ್ಗಿಸೊಪ್ಪು ಒಂದು ಕಟ್ಟು, ಎಣ್ಣೆ ಆರು-ಎಂಟು ಚಮಚ, ಈರುಳ್ಳಿ ಒಂದು, ಟೊಮೆಟೊ ಒಂದು, ಶುಂಠಿ ಅರ್ಧ ಇಂಚು, ಕಡಲೆಬೇಳೆ ಅರ್ಧ ಚಮಚ, ಉದ್ದಿನ ಬೇಳೆ ಅರ್ಧ ಚಮಚ, ಸಾಸಿವೆ ಅರ್ಧ ಚಮಚ, ಒಣಮೆಣಸು ಎರಡು, ಕರಿಬೇವು ಐದು-ಆರು ಎಲೆ, ಲಿಂಬುರಸ ಅರ್ಧ ಚಮಚ, ಉಪ್ಪು ರುಚಿಗೆ.

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ..?

ಬಾಣಲೆಗೆ ಎಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ, ಒಗ್ಗರಣೆ ಪದಾರ್ಥ ಹಾಕಿ, ಇದಕ್ಕೆ ಹೆಚ್ಚಿದ ಈರುಳ್ಳಿ, ಟೊಮೆಟೊ, ಶುಂಠಿ, ಹುರಿದುಕೊಂಡು ಸೇರಿಸಿ. ಇದಕ್ಕೆ ಹೆಚ್ಚಿದ ನುಗ್ಗಿಸೊಪ್ಪು ಹಾಕಿ ಐದು-ಹತ್ತು ನಿಮಿಷ ಹುರಿದುಕೊಂಡು ಇದಕ್ಕೆ ಅನ್ನ, ಲಿಂಬುರಸ, ಉಪ್ಪು ಹಾಕಿ ಕಲಿಸಿ. ರುಚಿಕರ ನುಗ್ಗಿಸೊಪ್ಪಿನ ಬಾತ್ ತಯಾರು.

■ ಅಶ್ವಿನಿ ವಿ. ಹೆಗಡೆ, ಬೈರುಂಬೆ

