



ಸುವರ್ಣ ಗೆಡ್ಡೆಯ ದಹಿ ಚಾಟ್ಸ್, ಮಂಚೂರಿ..

ಸುವರ್ಣ ಗೆಡ್ಡೆಯಿಂದ ರುಚಿಕರ ಅಡುಗೆ ಹಾಗೂ ಚಾಟ್ಸ್ ತಯಾರಿಸಬಹುದು. ಮನಯಲ್ಲೇ ಶುಚಿ ರುಚಿಯಾಗಿ ಸುವರ್ಣಗೆಡ್ಡೆಯಿಂದ ಚಾಟ್ಸ್ ಮಾಡಿ ಸವಿದು ನೋಡಿ. ಇಲ್ಲಿದೆ ರೆಸಿಪಿ.

■ ಪ್ರಭಾ ಪಿ. ಶಾಸ್ತ್ರಿ



ಸುವರ್ಣ ಗೆಡ್ಡೆ ಫಿಂಗರ್ ಚಿಪ್ಸ್

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಉದ್ದುದ್ದಕ್ಕೆ ಹೆಚ್ಚಿದ ಸುವರ್ಣ ಗೆಡ್ಡೆ ಹೋಳು ಒಂದು ಬಟ್ಟಲು
ಅಚ್ಚಕಾರದ ಪುಡಿ ಸ್ವಲ್ಪ

ಉಪ್ಪು ಸ್ವಲ್ಪ

ಕರಿಯಲು ಎಣ್ಣೆ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಬಾಣಲೆ ಒಲೆಯ ಮೇಲೆ ಇಟ್ಟು ಎಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ, ಕಾದ ನಂತರ ಸುವರ್ಣ ಗೆಡ್ಡೆ ಹೋಳು ಹಾಕಿ ಗರಿಗರಿಯಾಗಿ ಕರಿದು ತೆಗೆದು ಬಿಸಿ ಇರುವಾಗಲೇ ಉಪ್ಪು ಖಾರ ಉದುರಿಸಿ. ರುಚಿಯಾದ ಫಿಂಗರ್ ಚಿಪ್ಸ್ ರೆಡಿ.

ಸುವರ್ಣ ಗೆಡ್ಡೆಯ ದಹಿ ಚಾಟ್ಸ್

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಹೆಚ್ಚಿ ಬೇಯಿಸಿದ ಸುವರ್ಣ ಗೆಡ್ಡೆ ಹೋಳು ಒಂದು ಬಟ್ಟಲು
ಆಲೂಗಡ್ಡೆ ಬೇಯಿಸಿದ್ದು ಎರಡು

ಮೊಸರು ಅರ್ಧ ಬಟ್ಟಲು

ಹೆಚ್ಚಿದ ಹಸಿಮೆಣಸು ಸ್ವಲ್ಪ

ಕಾರ್ನ್‌ಫ್ಲೋರ್ ಹಿಟ್ಟು ಮೂರು ಚಮಚ

ಶುಂಠಿ ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ ಪೇಸ್ಟ್ ಸ್ವಲ್ಪ

ಅಚ್ಚಕಾರದ ಪುಡಿ ಒಂದು ಚಮಚ

ಗರಂ ಮಸಾಲೆ ಒಂದು ಚಮಚ

ಕಾರದ ಶೇವ್ ಸ್ವಲ್ಪ

ಜೀರಿಗೆ ಪುಡಿ ಅರ್ಧ ಚಮಚ

ಕ್ಯಾರೆಟ್ ತುರಿ ಸ್ವಲ್ಪ

ಉಪ್ಪು, ಹೆಚ್ಚಿದ ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು ಸ್ವಲ್ಪ

ಕರಿಯಲು ಎಣ್ಣೆ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಬೇಯಿಸಿದ ಸುವರ್ಣ ಗೆಡ್ಡೆ ಹೋಳು,

ಆಲೂಗಡ್ಡೆಯನ್ನು ಚೆನ್ನಾಗಿ ಹಿಡುಕಿಕೊಂಡು ಅದಕ್ಕೆ

ಶುಂಠಿ ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ ಪೇಸ್ಟ್, ಕಾರ್ನ್‌ಫ್ಲೋರ್ ಹಿಟ್ಟು, ಕೆಂಪು

ಮೆಣಸಿನಪುಡಿ, ಹೆಚ್ಚಿದ ಹಸಿಮೆಣಸು, ಜೀರಿಗೆ ಪುಡಿ, ಗರಂ ಮಸಾಲೆ ಪುಡಿ, ಹೆಚ್ಚಿದ ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಕಲಸಿ. ಈಗ ಬಾಣಲೆ ಒಲೆಯ ಮೇಲೆ ಇಟ್ಟು, ಎಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ ಕಾದ ಮೇಲೆ ಸಣ್ಣ ಉಂಡೆ ಮಾಡಿ ತಟ್ಟೆ ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ಕರಿದು ತೆಗೆದು ನಂತರ ಅದನ್ನು ಒತ್ತಿ ಬಟ್ಟಲು ತರಹ ಮಾಡಿ ಮತ್ತೆ ಕರಿದು ತೆಗೆಯಿರಿ, ನಂತರ ಅದಕ್ಕೆ ಮಧ್ಯದಲ್ಲಿ ಮೊಸರು ಹಾಕಿ ಅದರ ಮೇಲೆ ಚಾಟ್ಸ್ ಮಸಾಲೆ ಅಥವಾ ಗರಂ ಮಸಾಲೆ, ಜೀರಿಗೆ ಪುಡಿ, ಕ್ಯಾರೆಟ್ ತುರಿ, ಶೇವ್ ಹಾಕಿ ಸರ್ವ್ ಮಾಡಿ.

