



ಸಂಜೆಯ ಕಾಫಿಗೆ ಕುರುಕಲು ತಿನಿಸು

ಸಂಜೆಯ ಕಾಫಿಯೊಂದಿಗೆ ನೆಂಚಿಕೊಳ್ಳಲು ಏನಾದರೂ ಸ್ನಾಕ್ಸ್ ಬೇಕೆನಿಸುತ್ತದೆ. ಹಾಗಲಕಾಯಿ, ಗೋರಿಕಾಯಿ ಚಿಪ್ಸ್, ಪನ್ನೀರ್ ಬೋಂಡ ಮುಂತಾದವು ಬಹಳ ರುಚಿ. ಮಾಡುವುದೂ ಸುಲಭ.

■ ಚಿತ್ರ ಬರಹ: ಕೆ.ಎಸ್. ಶಾರದಾ ಶೇಖರ್



ಹಾಗಲಕಾಯಿ ಚಿಪ್ಸ್

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಹಾಗಲಕಾಯಿ ಎರಡು

ಕಾರ್ನಫ್ಲೋರ್ ನಾಲ್ಕು ಚಮಚ

ಮೈದಾ ಎರಡು ಚಮಚ

ಇಂಗು, ಅಚ್ಚ ಖಾರದ ಪುಡಿ ಮುಕ್ಕಾಲು ಚಮಚ

ಉಪ್ಪು, ಎಣ್ಣೆ ಕರಿಯಲು

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಇಂಗು, ಮೈದಾ, ಕಾರ್ನಫ್ಲೋರ್, ಉಪ್ಪು, ಖಾರದ ಪುಡಿ ಬೆರೆಸಿ ಮಿಶ್ರಣ ಹೊಂದಿಸಿ. ಶುಚಿಗೊಳಿಸಿದ ಹಾಗಲವನ್ನು ತೆಳುವಾಗಿ ಉದ್ದುದ್ದವಾಗಿ ಕತ್ತರಿಸಿಕೊಳ್ಳಿ. ಕತ್ತರಿಸಿದ ತುಂಡುಗಳಿಗೆ ತೆಳುವಾಗಿ ನೀರು ಸವರಿ ಕಾರ್ನಫ್ಲೋರ್ ಮಿಶ್ರಣದಲ್ಲಿ ಎರಡೂ ಬದಿಗೆ ಹಿಟ್ಟು ಅಂಟುವಂತೆ ತುಂಡುಗಳನ್ನು ಹೊರಳಿಸಿ ಕಾದ ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ಕರಿದು ತೆಗೆಯಿರಿ.

ಗೋರಿಕಾಯಿ ಚಿಪ್ಸ್

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಗೋರಿಕಾಯಿ ಇಪ್ಪತ್ತು

ಕಾರ್ನಫ್ಲೋರ್ ಮೂರು ಚಮಚ

ಮೈದಾ ಎರಡು ಚಮಚ

ಇಂಗು, ಉಪ್ಪು

ಖಾರದ ಪುಡಿ ಅರ್ಧ ಚಮಚ

ಕರಿಯಲು ಎಣ್ಣೆ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಕಾರ್ನಫ್ಲೋರ್, ಮೈದಾ, ಉಪ್ಪು,

ಇಂಗು, ಖಾರದ ಪುಡಿಗಳನ್ನು ಬೆರೆಸಿಡಿ.

ಗೋರಿಕಾಯಿಗಳನ್ನು ಒಂದೊಂದಾಗಿ ಸ್ವಲ್ಪ

ನೀರಿನಲ್ಲಿ ಅದ್ದಿ ಹಿಟ್ಟುಗಳ ಮಿಶ್ರಣದಲ್ಲಿ

ಹೊರಳಿಸಿ ಕಾದ ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ಗರಿಗರಿಯಾಗಿ

ಕರಿದು ತೆಗೆಯಿರಿ. ಇದೇ ರೀತಿ ಈರುಳ್ಳಿಯ

ರಿಂಗ್‌ಗಳಲ್ಲೂ ಮಾಡಬಹುದು.

