



ಮಕ್ಕಳಿಗಾಗಿ ಸಂಜೆ ಸ್ನಾಕ್ಸ್

ಸಂಜೆ ಶಾಲೆಯಿಂದ ಬಂದ ಮಕ್ಕಳಿಗೆ ತಿನ್ನಲು ರುಚಿರುಚಿಯಾದ ಸ್ನಾಕ್ಸ್‌ಗಳೇ ಬೇಕು. ಮನೆಯಲ್ಲೇ ತಯಾರಿಸಿದ ಈ ತಿಂಡಿಗಳು ಬಹಳ ರುಚಿ. ಇಲ್ಲಿದೆ ರೆಸಿಪಿ..

■ ಚಿತ್ರ- ಬರಹ: ಎಂ.ಎಸ್.ಉಷಾರಾಣಿ

ಕರಿದ ಅವರೆ ಹಿತಕಬೇಳೆ

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಹಸಿ ಅವರೆ ಹಿತಕಬೇಳೆ 2 ಕಪ್

ಕರಿಬೇವು ಒಂದು ಕಡ್ಡಿ

ಖಾರದಪುಡಿ ಮತ್ತು ಉಪ್ಪು ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು.

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಕಾದ ಎಣ್ಣೆಗೆ ಅವರೆ ಹಿತಕಬೇಳೆ ಹಾಕಿ ಹದ ಉರಿಯಲ್ಲಿ ಕರಿದು ತೆಗೆಯಿರಿ. ಕೊನೆಗೆ ಕರಿಬೇವು ಹಾಕಿ ಕರಿದು ತೆಗೆಯಿರಿ. ಕರಿದ ಅವರೆ ಹಿತಕಬೇಳೆಗೆ ಕರಿದ ಕರಿಬೇವನ್ನು ಪುಡಿ ಮಾಡಿ ಹಾಕಿ. ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು ಉಪ್ಪು ಖಾರದ ಪುಡಿ ಉದುರಿಸಿದ ನಂತರ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಕಲಸಿ. ಗರಿಗರಿಯಾದ ಅವರೆ ಬೇಳೆ ತಿನ್ನಲು ಬಹಳ ರುಚಿಯಾಗಿರುತ್ತದೆ.



ಸೈಷಲ್ ಮಿಕ್ಸರ್

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಕಡ್ಲೆ ಹಿಟ್ಟು ಅರ್ಧ ಕೆ.ಜಿ/ ಕಡಲೆ ಬೀಜ 100 ಗ್ರಾಂ

ಹುರಿಗಡಲೆ ಕಾಲು ಕೆ.ಜಿ (ಪುಡಿ ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳಲು)

ಹುರಿಗಡಲೆ 100ಗ್ರಾಂ/ ಕರಿಬೇವು 2 ಕಡ್ಡಿ/ ಒಣಮೆಣಸಿನ ಕಾಯಿ 8

ಓಂ ಕಾಳು ಸ್ವಲ್ಪ

ಖಾರದಪುಡಿ, ಹಳದಿ ಮತ್ತು ಉಪ್ಪು ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು.

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಕಡ್ಲೆ ಹಿಟ್ಟು, ಪುಡಿ ಮಾಡಿದ ಹುರಿಗಡಲೆ ಹಿಟ್ಟು, ಕಾಯಿಸಿದ ಎಣ್ಣೆ ಸ್ವಲ್ಪ, ನೀರು, ಹಳದಿ ಬಣ್ಣ, ಓಂ ಕಾಳು, ಖಾರದಪುಡಿ ಮತ್ತು ಉಪ್ಪನ್ನು ಹಾಕಿ ಕಲಸಿಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಿ.

ಕಡಲೆಬೀಜ, ಹುರಿಗಡಲೆ, ಒಣಮೆಣಸಿನಕಾಯಿಯನ್ನು ರಂಧ್ರವಿರುವ ಡೀಪ್ ಫ್ರೈಯರ್ ಜಾಲರಿಯಲ್ಲಿ ಹಾಕಿಕೊಂಡು ಕಾದ ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ಮುಳುಗಿಸಿ ಕರಿದು ತೆಗೆಯಿರಿ ಮತ್ತು ಕಾದ ಎಣ್ಣೆಗೆ ಮಿಕ್ಸರ್ ಅನ್ನು ಶ್ಯಾವಿಗೆ ಒರಳಿನಿಂದ ಒತ್ತಿ ಹದ ಉರಿಯಲ್ಲಿ ಕರಿದು ಬೆಂದ ಮಿಕ್ಸರ್ ಅನ್ನು ಎಣ್ಣೆ ಸೋರುವಂತೆ ರಂಧ್ರವಿರುವ ಪಾತ್ರೆಗೆ ತೆಗೆದುಹಾಕಿ. ಮತ್ತೆ ಹುರಿದ ಕಡಲೆಬೀಜ, ಹುರಿಗಡಲೆ, ಒಣಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ, ಕರಿಬೇವಿನ ಎಲೆ ಮತ್ತು ಮಿಕ್ಸರ್ ಅನ್ನು ಒಂದು ಪಾತ್ರೆಗೆ ಹಾಕಿ ಬಿಸಿಯಿರುವಾಗಲೇ ಖಾರದಪುಡಿಯನ್ನು ಉದುರಿಸಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಬೆರೆಸಿ.

