ಆಲೂಗಡ್ಡೆ ಫಿಂಗರ್ ಚಿಪ್ಸ್

ಏನೇನು ಬೇಕು ?

ಆಲೂಗಡ್ಡೆ ಎರಡು
ಖಾರದಪುಡಿ ಸ್ವಲ್ಪ
ಗರಂಮಸಾಲೆ ಸ್ವಲ್ಪ
ಕಾರ್ನ್‌ಫ್ಲೋರ್ ಸ್ವಲ್ಪ
ಅರಿಶಿನ ಪುಡಿ ಸ್ವಲ್ಪ
ಚಾಟ್ ಮಸಾಲೆ, ಎಣ್ಣೆ
ಉಪ್ಪು ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಸಿಪ್ಪೆ ತೆಗೆದು ಆಲೂಗಡ್ಡೆಯನ್ನು ಚೆನ್ನಾಗಿ ತೊಳೆದು ಉದ್ದುದ್ದು ಕತ್ತರಿಸಿಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಿ. ಒಂದು ಬಟ್ಟಲಿಗೆ ಕತ್ತರಿಸಿದ ಆಲೂಗಡ್ಡೆ, ಅರಿಶಿನ ಪುಡಿ, ಖಾರದಪುಡಿ, ಗರಂಮಸಾಲೆ, ಉಪ್ಪು, ಕಾರ್ನ್‌ಫ್ಲೋರ್, ಸ್ವಲ್ಪ ನೀರು ಹಾಕಿ ಕಲಸಿ ಮುಚ್ಚಿ ಒಂದು ಗಂಟೆ ಫ್ರಿಜ್‌ನಲ್ಲಿಡಿ. ನಂತರ ಹದ ಉರಿಯಲ್ಲಿ ಕರಿದು ತೆಗೆದು ಎಣ್ಣೆ ಸೋರುವಂತೆ ರಂಧ್ರವಿರುವ ಪಾತ್ರೆಗೆ ಹಾಕಿ ಬಿಸಿಯಿರುವಾಗಲೇ ಸ್ವಲ್ಪ ಉಪ್ಪು ಮತ್ತು ಚಾಟ್ ಮಸಾಲೆ ಉದುರಿಸಿ ಟೊಮ್ಯಾಟೊ ಸಾಸ್ ಜೊತೆ ತಿನ್ನಲು ಕೊಡಿ.