



ಪೂರಿ ಸೈಷಲ್

ಪೂರಿ ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ಎಲ್ಲ ಮಕ್ಕಳೂ ಇಷ್ಟಪಡುವ ತಿಂಡಿ. ಇದನ್ನು ಹಸಿಕಾಳಿನಿಂದ, ಕಸೂರಿ ಮೇಥಿಯಿಂದ ತಯಾರಿಸಿದರೆ ಮತ್ತಷ್ಟು ರುಚಿಕರ. ಇಲ್ಲಿಂದ ರೆಸಿಪಿ..

■ ಚಿತ್ರ-ಬರಹ: ಜ್ಯೋತಿ ಎ.ಕೆ. ಪೂನ್ನಂಪೇಟೆ

ಹಸಿ ಕಡ್ಲೆಕಾಳಿನ ಪೂರಿ

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಹಸಿ ಕಾಳು, ಹಸಿಮೇಣಸು, ಜೀರಿಗೆ, ಕೊತ್ತಂಬರಿಸೊಪ್ಪು, ಶುಂಠಿ, ಗೋದಿಹಿಟ್ಟು, ಉಪ್ಪು, ಕರಿಯಲು ಎಣ್ಣೆ.

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಮೊದಲು ಗೋದಿಹಿಟ್ಟು, ಉಪ್ಪು, ಸ್ವಲ್ಪ ಎಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ ಚಪಾತಿ ಹಿಟ್ಟಿನ ಹದಕ್ಕೆ ಕಲಸಿ ಅರ್ಧ ಗಂಟೆ ನೆನೆಯಲು ಬಿಡಿ. ಬಾಣಲೆಯಲ್ಲಿ ಕಾಳು, ಹಸಿಮೇಣಸು, ಜೀರಿಗೆ ಹಾಕಿ ಬಿಸಿ ಮಾಡಿಕೊಂಡು ಅದಕ್ಕೆ ಶುಂಠಿ, ಕೊತ್ತಂಬರಿಸೊಪ್ಪು, ಉಪ್ಪು ಹಾಕಿ ಸ್ವಲ್ಪ ತರಿತರಿಯಾಗಿ ರುಬ್ಬಿಕೊಳ್ಳಬೇಕು. ರುಬ್ಬಿದ ಮಿಶ್ರಣದ ಸಮಾನ ಉಂಡೆಗಳನ್ನು ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳಿ. ನಂತರ ಗೋದಿ ಹಿಟ್ಟಿನ ಸಣ್ಣ ಉಂಡೆಗಳನ್ನು ಲಟ್ಟಿಸಿ ಅದರಲ್ಲಿ ರುಬ್ಬಿದ ಮಿಶ್ರಣದ ಉಂಡೆಗಳನ್ನು ಇಟ್ಟು ಪುರಿ ತರಹ ಲಟ್ಟಿಸಿ ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ಕರಿದರೆ ಬಿಸಿ ಬಿಸಿ ಪುರಿ ಚಟ್ನಿ ಅಥವಾ ಸಾಸ್ ಜೊತೆ ತಿನ್ನಲು ತುಂಬಾ ರುಚಿಯಾಗಿರುತ್ತದೆ.



ಮಸಾಲೆ ಖಾರ ಪೂರಿ

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ತುಪ್ಪು, ಹಸಿಮೇಣಸು, ಕಡ್ಲೆಹಿಟ್ಟು, ಅಜ್ಜಿಖಾರದ ಪುಡಿ, ಅರಿಶಿಣ, ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಬೀಜ, ಜೀರಿಗೆ, ಗರಂ ಮಸಾಲೆ ಗೋದಿಹಿಟ್ಟು, ಉಪ್ಪು, ಕರಿಯಲು ಎಣ್ಣೆ. (ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಬೀಜ, ಜೀರಿಗೆ ಹುರಿದು ತರಿತರಿಯಾಗಿ ಪುಡಿ ಮಾಡಬೇಕು).

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಮೊದಲು ಗೋದಿಹಿಟ್ಟು, ಸ್ವಲ್ಪ ಉಪ್ಪು ಹಾಕಿ ಪುರಿ ಹದಕ್ಕೆ ಹಿಟ್ಟು ಕಲಸಿ 10 ನಿಮಿಷ ನೆನೆಯಲು ಬಿಡಿ. ಬಾಣಲೆಯಲ್ಲಿ 2 ಚಮಚ ತುಪ್ಪು ಹಾಕಿ ಅದರಲ್ಲಿ ಹೆಚ್ಚಿದ ಹಸಿಮೇಣಸು, ಕಡ್ಲೆಹಿಟ್ಟು ಹಾಕಿ ಸ್ವಲ್ಪ ಹುರಿದು ಅದಕ್ಕೆ ಖಾರದ ಪುಡಿ ಅರಿಶಿಣ, ಕೊತ್ತಂಬರಿಬೀಜ, ಜೀರಿಗೆ ಪುಡಿ, ಸ್ವಲ್ಪ ಗರಂ ಮಸಾಲೆ ಹಾಗೂ ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು ಉಪ್ಪು ಹಾಕಿ ಹಸಿ ವಾಸನೆ ಹೋಗುವವರೆಗೆ ಹುರಿದರೆ ಮಸಾಲೆ ಸಿದ್ಧವಾಗುತ್ತದೆ. ಹಿಟ್ಟಿನ ಸಣ್ಣ ಪೂರಿ ಮಾಡಿ ಅದರಲ್ಲಿ ಮಸಾಲೆ ತುಂಬಿ ಪೂರಿ ಗಾತ್ರಕ್ಕೆ ಲಟ್ಟಿಸಿ ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ಕರಿದರೆ ರುಚಿಕರವಾದ ಮಸಾಲೆ ಖಾರ ಪೂರಿ ಗಟ್ಟಿಮೊಸರು ಅಥವಾ ಸಾಸ್ ಜೊತೆಗೆ ಸವಿಯಲು ಚೆನ್ನಾಗಿರುತ್ತದೆ.

ಕಸೂರಿ ಮೇಥಿ ಖಾರಾ ಪೂರಿ

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಗೋದಿಹಿಟ್ಟು, ಕಸೂರಿ ಮೇಥಿ, ಅಜ್ಜಿ ಖಾರದ ಪುಡಿ, ಅರಿಶಿಣ, ಜೀರಿಗೆ ಪುಡಿ, ರುಚಿಗೆ ಉಪ್ಪು, ಕರಿಯಲು ಎಣ್ಣೆ.

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಗೋದಿಹಿಟ್ಟು, ಕಸೂರಿ ಮೇಥಿ, ಅಜ್ಜಿ ಖಾರದ ಪುಡಿ, ಅರಿಶಿಣ, ಜೀರಿಗೆ ಪುಡಿ, ರುಚಿಗೆ ಉಪ್ಪು, ಸ್ವಲ್ಪ ಬಿಸಿ ಎಣ್ಣೆ

ಹಾಗೂ ನೀರು ಹಾಕಿ ಗಟ್ಟಿಯಾಗಿ ಹಿಟ್ಟನ್ನು ನಾದಿಕೊಳ್ಳಬೇಕು. 10 ನಿಮಿಷ ಬಿಟ್ಟು ಪುರಿ ಲಟ್ಟಿಸಿ ಕರಿದರೆ ದಿಢೀರಾಗಿ ಮಾಡುವ ರುಚಿಕರವಾದ ಖಾರಾ ಪೂರಿ ಚೆನ್ನಾಗಿರುತ್ತದೆ. ಇದನ್ನು ಚಟ್ನಿ, ಮೊಸರು ಅಥವಾ ಸಾಸ್ ಜೊತೆ ತಿನ್ನಬಹುದು ಇಲ್ಲದಿದ್ದರೆ ಹಾಗೆಯೇ ತಿನ್ನಬಹುದು. (ತೆಳ್ಳಗೆ ಪುರಿ ಮಾಡಿ ಮೇಲೆ ಚಾಕುವಿನಿಂದ 4-5 ಕಡೆ ಚುಚ್ಚಿ ಸಣ್ಣ ಉರಿಯಲ್ಲಿ ಕರಿದರೆ ಗರಿ ಗರಿಯಾದ ಪೂರಿ ಒಂದು ವಾರದವರೆಗೆ ಇಟ್ಟು ತಿನ್ನಬಹುದು).

