



ಬಿರಿಯಾನಿ, ಪಂಜಾಬಿ ಚೋಲೆ ಮಸಾಲೆ...

ತಿಂಡಿಗಳಲ್ಲಿ ವೈವಿಧ್ಯವಾದದ್ದನ್ನು ತಿನ್ನಬೇಕು ಎಂಬುದು ಎಲ್ಲರ ಹಂಬಲ. ಮನೆಯಲ್ಲೇ ಸುಲಭವಾಗಿ ಚೋಲೆ ಮಸಾಲೆ, ಬಿರಿಯಾನಿ, ಕರ್ಜಿಕಾಯಿ ಮಾಡಿ ಸವಿಯಬಹುದು.

■ ಟಿ.ಪಿ. ನಾಗರತ್ನ



ಪಂಜಾಬಿ ಚೋಲೆ ಮಸಾಲೆ

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಒಂದು ಬಟ್ಟಲು ನೆನಸಿದ ಚೋಲೆ/ ಈರುಳ್ಳಿ ಒಂದೂವರೆ ಬಟ್ಟಲು
ಹಸಿಮೆಣಸು ಎರಡು/ ಶುಂಠಿ ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ ಪೇಸ್ಟ್
ಜೀರಿಗೆ ಒಂದು ಚಮಚ/ ಅಜ್ಜಿಕಾರ ಒಂದೂವರೆ ಚಮಚ
ಚೋಲೆ ಪುಡಿ, ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಪುಡಿ ಒಂದೂವರೆ ಚಮಚ
ಟೊಮ್ಯಾಟೊ ಪ್ಯೂರಿ ಮುಕ್ಕಾಲು ಬಟ್ಟಲು/ ಚಕ್ಕೆ, ಲವಂಗ
ಅರಿಸಿನ ಸ್ವಲ್ಪ
ಉಪ್ಪು ರುಚಿಗೆ/ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು
ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಕುಕ್ಕರಿಗೆ ನೀರು, ಕೊಂಚ ಉಪ್ಪು, ನೆನಸಿದ ಚೋಲೆ ಹಾಕಿ. ತೆಳುವಾದ ಬಟ್ಟೆಯಲ್ಲಿ, ಚಕ್ಕೆ, ಲವಂಗ ಹಾಕಿ ಗಂಟು ಕಟ್ಟಿ ಚೋಲೆಯ ಜೊತೆ ಇಟ್ಟು ಮೂರು ಕೂಗು ಕೂಗಿದ ನಂತರ ತೆಗೆದು ಗಂಟನ್ನು ತೆಗೆದುಬಿಡಿ. ಪಾತ್ರೆಗೆ ಎಣ್ಣೆ ಎರಡು ಚಮಚ ತುಪ್ಪು, ಜೀರಿಗೆ ಹಾಕಿ. ಈರುಳ್ಳಿ ಹಸಿಮೆಣಸಿನ ಸೀಳು, ಶುಂಠಿ ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ ಪೇಸ್ಟ್ ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಬಾಡಿಸಿ. ಟೊಮ್ಯಾಟೊ ಪ್ಯೂರಿ ಸೇರಿಸಿ ಹುರಿದು ಚೋಲೆ ಹಾಕಿ, ಉಪ್ಪು ಸೇರಿಸಿ ನೀರು ಹಾಕಿ ಕುದಿಸಿ ಗರಂ ಮಸಾಲ ಮತ್ತು ಮಿಕ್ಕ ಪುಡಿಗಳನ್ನು ಒಂದೊಂದಾಗಿ ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಕುದಿಸಿ, ಕೊನೆಯಲ್ಲಿ ಬೆಣ್ಣೆ,ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು ಉದುರಿಸಿ.

ಕರ್ಜಿಕಾಯಿ

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಹುರಿಗಡಲೆ ಪುಡಿ ಒಂದು ಬಟ್ಟಲು
ಬೆಲ್ಲದ ಪುಡಿ ಒಂದು ಬಟ್ಟಲು
ಕೊಬ್ಬರಿ ತುರಿ ಕಾಲು ಬಟ್ಟಲು
ಹುರಿದ ಬಿಳಿ ಎಳ್ಳಿನ ಪುಡಿ ಕಾಲು ಬಟ್ಟಲು
ಹುರಿದ ಗಸಗಸೆ ಪುಡಿ ಅರ್ಧ ಚಮಚ
ಏಲಕ್ಕಿಪುಡಿ ಸ್ವಲ್ಪ
ಚಿರೋಟಿ ರವೆ ಒಂದು ಬಟ್ಟಲು
ಮೈದಾ ಕಾಲು ಬಟ್ಟಲು
ಉಪ್ಪು ಚಿಟಿಕೆ, ಕರಿಯಲು ಎಣ್ಣೆ
ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ರವೆ ಮತ್ತು ಉಪ್ಪು ಮೈದಾ ಬೆರೆಸಿ ಎರಡು ಚಮಚ ಎಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ ಚಪಾತಿ ಹಿಟ್ಟಿನ ಹದಕ್ಕೆ ಕಲಸಿ. ಅರ್ಧ ಗಂಟೆಯ ನಂತರ ಸಣ್ಣಸಣ್ಣ ಉಂಡೆ ಮಾಡಿ ತೆಳುವಾಗಿ ಲಟ್ಟಿಸಿ. ಹುರಿಗಡಲೆ ಬೆಲ್ಲ ಎಳ್ಳು,ಕೊಬ್ಬರಿ, ಗಸಗಸೆ, ಏಲಕ್ಕಿ ಸೇರಿಸಿ ಲಟ್ಟಿಸಿರುವ ಹಿಟ್ಟಿನ ಮಧ್ಯೆ ಇಟ್ಟು ಅಂಚುಗಳನ್ನು ಒಂದಕ್ಕೊಂದು ಬೆರಳುಗಳಿಂದ ಒತ್ತಿ ಕಾದ ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ಎರಡೂ ಭಾಗವನ್ನು ಗರಿಗರಿಯಾಗಿ ಕರಿಯಿರಿ.

