



ಕಟ್ಟೆಟ್ ರುಚಿಕರ ತಿಂಡಿ. ಮಕ್ಕಳಿಗಂತೂ ಬಹಳ ಪ್ರಿಯ. ಇದರಲ್ಲಿ ಹಲವು ವೈವಿಧ್ಯವಿದೆ. ಸಂಜೆಯ ಸ್ನಾಕ್ಸ್‌ಗೆ ಹೇಳಿ ಮಾಡಿಸಿದ ತಿನಿಸಿದು.

ಕಟ್ಟೆಟ್ ಸೆಷಲ್

■ ವೇದಾವತಿ ಹೆಚ್.ಎಸ್.



ಬೀಟ್‌ರೂಟ್ ಕಟ್ಟೆಟ್

ಎನೇನು ಬೇಕು?

- ತುರಿದ ಬೀಟ್‌ರೂಟ್ ಎರಡು ಕಪ್
- ಬೇಯಿಸಿ ಪುಡಿ ಮಾಡಿದ ಅಲೂಗಡ್ಡೆ ಒಂದು ಕಪ್
- ಈರುಳ್ಳಿ ಅರ್ಧ ಕಪ್
- ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು ಸ್ವಲ್ಪ
- ಹಸಿಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಮೂರು
- ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ ಶುರಿ ಪೇಸ್ಟ್, ಚಾಟ್ ಮಸಾಲೆ ಜೀರಿಗೆ ಪುಡಿ, ಅಮ್‌ಚೂರ್ ಪೌಡರ್ ಗರಂ ಮಸಾಲೆ, ಅರಿಶಿನ ಪುಡಿ ಇವುಗಳನ್ನು ಅರ್ಧ ಚಮಚದಂತೆ ಹಾಕಿ.
- ಅಚ್ಚುಬಾರದ ಪುಡಿ ಒಂದು ಚಮಚ
- ಬ್ರೆಡ್ ಪುಡಿ ಒಂದು ಕಪ್
- ಮೈದಾ ಹಿಟ್ಟು, ಕಾರ್ನ್‌ಫ್ಲೋರ್ ತಲಾ ಒಂದೊಂದು ಚಮಚ
- ಕಾಳುಮೆಣಸಿನ ಪುಡಿ ಅರ್ಧ ಚಮಚ
- ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು ಉಪ್ಪು

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಬೀಟ್‌ರೂಟ್ ತುರಿಯನ್ನು ಹಿಂಡಿ ರಸವನ್ನು ತೆಗೆಯಿರಿ. ಬಟ್ಟಲಿನಲ್ಲಿ ಬೀಟ್‌ರೂಟ್ ತುರಿ, ಪುಡಿ ಮಾಡಿಕೊಂಡ ಅಲೂಗಡ್ಡೆ, ಚಿಕ್ಕದಾಗಿ ಹೆಚ್ಚಿಕೊಂಡ ಈರುಳ್ಳಿ, ಹಸಿಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ, ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು, ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು ಉಪ್ಪು, ಖಾರದ ಪುಡಿ, ಜೀರಿಗೆ ಪುಡಿ, ಅರಿಶಿನ, ಅಮ್‌ಚೂರ್ ಪೌಡರ್, ಚಾಟ್ ಮಸಾಲೆ, ಗರಂ ಮಸಾಲೆ ಎಲ್ಲವನ್ನೂ ಹಾಕಿ ಮಿಶ್ರಣ ಮಾಡಿ. ನಂತರ ಬ್ರೆಡ್ ಪುಡಿಯ ಅರ್ಧದಷ್ಟು ಅಳತೆಯ ಪುಡಿಯನ್ನು ಹಾಕಿ ಗಟ್ಟಿಯಾಗಿ ಕಲಸಿಕೊಂಡು ಉಂಡೆಗಳನ್ನು ಮಾಡಿ ಬೇಕಾದ ಆಕಾರಕ್ಕೆ ತಟ್ಟಿಕೊಳ್ಳಿ. ಒಂದು ಚಿಕ್ಕ ಬೌಲ್‌ನಲ್ಲಿ ಕಾರ್ನ್‌ಫ್ಲೋರ್, ಮೈದಾ ಹಿಟ್ಟು, ಚಿಟಿಕೆ ಉಪ್ಪು, ಕಾಳುಮೆಣಸು ಸೇರಿಸಿ ಸ್ವಲ್ಪ ನೀರನ್ನು ಸೇರಿಸಿ ಹಿಟ್ಟನ್ನು ಕಲಸಿಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಿ. ಬಾಣಲೆಗೆ ಸ್ವಲ್ಪ ಎಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ ಬಿಸಿ ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳಿ. ನಂತರ ತಯಾರಿಸಿಕೊಂಡ ಕಟ್ಟೆಟ್ ಅನ್ನು ತಯಾರಿಸಿಕೊಂಡ ಹಿಟ್ಟಿಗೆ ಅದ್ದಿ ನಂತರ ಬ್ರೆಡ್‌ನ ಪುಡಿಯನ್ನು ಅದರ ಎರಡೂ ಬದಿಗೂ ಅಂಟುವ ರೀತಿಯಲ್ಲಿ ಹಾಕಿ ಎರಡೂ ಬದಿ ಬೇಯಿಸಿ.



ಎನೇನು ಬೇಕು?

- ಬ್ರೆಡ್ ಸ್ಲೈಸ್ ನಾಲ್ಕು
- ಅಲೂಗಡ್ಡೆ ಮೂರರಿಂದ ನಾಲ್ಕು
- ಈರುಳ್ಳಿ ಒಂದು
- ಕ್ಯಾಪ್ಸಿಕಂ ಅರ್ಧ
- ಬೇಯಿಸಿಕೊಂಡ ಕಾರ್ನ್ ಸ್ವಲ್ಪ
- ಹಸಿಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಒಂದು
- ಬಟಾಣಿ ಸ್ವಲ್ಪ
- ಶುರಿ ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ ಪೇಸ್ಟ್ ಒಂದು ಚಮಚ
- ಅರಿಶಿನ ಕಾಲು ಚಮಚ
- ಅಚ್ಚುಬಾರದ ಪುಡಿ, ಗರಂ ಮಸಾಲೆ, ಚಾಟ್ ಮಸಾಲೆ ಇವುಗಳನ್ನು ಅರ್ಧ ಚಮಚದಂತೆ ಹಾಕಿ
- ಕಾರ್ನ್‌ಫ್ಲೋರ್ ಎರಡು ಚಮಚ
- ಕಾಳುಮೆಣಸಿನ ಪುಡಿ ಅರ್ಧ ಚಮಚ
- ನಿಂಬೆರಸ ಒಂದು ಚಮಚ
- ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು ಸ್ವಲ್ಪ
- ಉಪ್ಪು ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು
- ಎಣ್ಣೆ ಕರಿಯಲು

ಬ್ರೆಡ್ ಕಟ್ಟೆಟ್

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಇಲ್ಲಿ ತಿಳಿಸಿರುವ ಎಲ್ಲ ತರಕಾರಿಗಳನ್ನು ಚಿಕ್ಕದಾಗಿ ಹೆಚ್ಚಿಕೊಂಡು ಬಟ್ಟಲಿಗೆ ಹಾಕಿ. ಕಾರ್ನ್ ಮತ್ತು ಬಟಾಣಿಯನ್ನು ಮಾತ್ರ ಎರಡು ನಿಮಿಷ ನೀರಿನಲ್ಲಿ ಬೇಯಿಸಿಕೊಳ್ಳಿ. ಬೇಯಿಸಿಕೊಂಡ ಅಲೂಗಡ್ಡೆಯನ್ನು ನುಣ್ಣಿಗೆ ಪುಡಿ ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳಿ. ಬ್ರೆಡಿನ ಅಂಚು ತೆಗೆದು ಬಿಳಿಯ ಭಾಗವನ್ನು ಮಾತ್ರ ಪುಡಿ ಮಾಡಿಕೊಂಡು ಅಲೂಗಡ್ಡೆಯ ಜೊತೆಗೆ ತರಕಾರಿಗಳು ಉಳಿದ ಮಸಾಲೆ ಪದಾರ್ಥಗಳು ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಮೃದುವಾಗಿ ನಾದಿ ಉಂಡೆ ಮಾಡಿ. ಬೇಕಿದ್ದರೆ ಕಾಲು ಗಂಟೆ ಫ್ರಿಜರ್‌ನಲ್ಲಿ ಇಡಿ. ಉಂಡೆಗಳನ್ನು ಚಪ್ಪಟೆಯಾಗಿ ತಟ್ಟಿಕೊಂಡು ಬಿಸಿ ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ಕರಿಯಿರಿ. ಇದನ್ನು ಟೊಮ್ಯಾಟೊ ಸಾಸ್ ಅಥವಾ ಪುದಿನಾ ಚಟ್ನಿಯೊಂದಿಗೆ ಸವಿಯಿರಿ.