

ಆಲೂ-ಚಿರೋಟಿ ರವೆ ಬೋಂಡ

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಆಲೂ ನಾಲ್ಕು/ ಚಿರೋಟಿ ರವೆ ಅರ್ಧ ಕಪ್
ಮೈದಾ ಹಿಟ್ಟು ಕಾಲು ಕಪ್/ ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು ಹೆಚ್ಚಿದ್ದು ಸ್ವಲ್ಪ
ಶುಂಠಿ, ಹಸಿಮೆಣಸಿನ ಪೇಸ್ಟ್ ತಲಾ ಅರ್ಧ ಚಮಚ
ರುಚಿಗೆ ಉಪ್ಪು, ಲಿಂಬೆ ಹುಳಿ
ಕರಿಯಲು ಎಣ್ಣೆ
ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಆಲೂವನ್ನು ಬೇಯಿಸಿಕೊಂಡು ಸಿಪ್ಪೆ ತೆಗೆದು, ಸ್ವಾಪ್ ಮಾಡಿ. ಇದಕ್ಕೆ ಹೆಚ್ಚಿದ ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು, ಉಪ್ಪು ಹುಳಿ, ಶುಂಠಿ, ಹಸಿಮೆಣಸಿನ ಪೇಸ್ಟ್ ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಮಿಕ್ಸ್ ಮಾಡಿ ಚಿಕ್ಕ, ಚಿಕ್ಕ ಉಂಡೆ ಮಾಡಿಕೊಂಡಿರಿ. ಮೈದಾಹಿಟ್ಟಿಗೆ ಸ್ವಲ್ಪ ನೀರು ಹಾಕಿ ನೀರು ದೋಸೆ ಹಿಟ್ಟಿನ ಹದಕ್ಕೆ ಮಾಡಿಕೊಂಡು, ಆಲೂ ಉಂಡೆಯನ್ನು ತಟ್ಟಿ ಅಂಬೋಡೆಯಂತೆ ಮಾಡಿ, ಮೈದಾಹಿಟ್ಟಿನೊಳಗೆ ಅದ್ದಿ ತೆಗೆದು, ಚಿರೋಟಿ ರವೆಯಲ್ಲಿ ಮತ್ತೊಮ್ಮೆ ಹೊರಳಿಸಿ ಕಾದ ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ಹೊಂಬಣ್ಣ ಬರುವವರೆಗೆ ಕರಿದು ತೆಗೆಯಿರಿ.



ಆಲೂ ಪರೋಟ

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಆಲೂಗಡ್ಡೆ ಅರ್ಧ ಕೆ.ಜಿ./ ಚಿರೋಟಿ ರವೆ ಅರ್ಧ ಕಪ್
ಗೋಧಿ ಹಿಟ್ಟು ಎರಡು ಕಪ್/ ಚಿಟಿಕೆ ಅರಿಶಿನ ಪುಡಿ
ಅರ್ಧ ಚಮಚ ಉಪ್ಪು/ಎಣ್ಣೆ ಐದು ಚಮಚ
ರುಚಿಗೆ ಉಪ್ಪು.ಲಿಂಬೆಹುಳಿ, ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು ಹೆಚ್ಚಿದ್ದು ಸ್ವಲ್ಪ, ಶುಂಠಿ,
ಈರುಳ್ಳಿ, ಹಸಿಮೆಣಸಿನ ಪೇಸ್ಟ್ ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು
ಒಗ್ಗರಣೆಗೆ: ಎಣ್ಣೆ, ಎರಡು ಚಮಚ, ಸಾವಿವೆ ಕಾಳು, ಜೀರಿಗೆ ತಲಾ
ಒಂದೊಂದು ಚಮಚ, ಅರಿಶಿನ ಪುಡಿ ಸ್ವಲ್ಪ
ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಆಲೂಗಡ್ಡೆಯನ್ನು ಸಿಪ್ಪೆ ಸಹಿತ ಬೇಯಿಸಿ, ತಣ್ಣಗಾದ ಮೇಲೆ ಸಿಪ್ಪೆ ತೆಗೆದು, ಚೆನ್ನಾಗಿ ಕಿವುಚಿ ಸ್ವಾಪ್ ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳಿ. ನಂತರ ಒಗ್ಗರಣೆಯ ಎಣ್ಣೆ ಕಾಯಿಸಿಕೊಂಡು, ಸಾವಿವೆ, ಜೀರಿಗೆ, ಅರಿಶಿನಪುಡಿ ಹಾಕಿ ಬೆಂದ ಮೇಲೆ ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು, ಶುಂಠಿ, ಈರುಳ್ಳಿ, ಹಸಿಮೆಣಸಿನ ಪೇಸ್ಟ್ ಹಾಕಿ, ಒಂದೆರಡು ಸಲ ಹುರಿದು ಆಲೂವನ್ನು ಹಾಕಿ, ಉಪ್ಪು ಹುಳಿ ಬೆರೆಸಿ, ಸರಿಯಾಗಿ ಮಿಕ್ಸ್ ಮಾಡಿ ತಣ್ಣಗಾದ ಮೇಲೆ ಹದ ಗಾತ್ರದ ಉಂಡೆ ಮಾಡಿಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಿ. ನಂತರ ಚಿರೋಟಿ ರವೆಗೆ ಚಿಟಿಕೆ ಉಪ್ಪು, ಅರಿಶಿನಪುಡಿ, ನೀರು ಹಾಕಿ ಹತ್ತು ನಿಮಿಷ ನೆನಿಸಿ. ಅಮೇಲೆ ಗೋಧಿ ಹಿಟ್ಟನ್ನು ಸೇರಿಸಿ ಎಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ ಕಲಸಿ ಕಣಕ ತಯಾರಿಸಿಕೊಂಡು, ಮೊದಲು ಮಾಡಿಕೊಂಡ ಆಲೂ ಉಂಡೆಯನ್ನು ಕಣಕಕ್ಕೆ ತುಂಬಿ ಎಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ ಲಟ್ಟಿಸಿ, ಕಾದ ತವಾದ ಮೇಲೆ ಎಣ್ಣೆ ಬಿಟ್ಟು ಸರಿಯಾಗಿ ಬೇಯಿಸಿ ತೆಗೆಯಿರಿ.

ದೊಡ್ಡಪತ್ರೆ ಬೋಂಡ

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ದೊಡ್ಡಪತ್ರೆ ಸೊಪ್ಪು ಎಂಟು ಎಲೆ/ಕಡಲೆ ಹಿಟ್ಟು ಅರ್ಧ ಕಪ್
ಜೋಳದ ಹಿಟ್ಟು ಕಾಲು ಕಪ್/ ಓಂಕಾಳು ಸ್ವಲ್ಪ
ಮೆಣಸಿನ ಪುಡಿ ಒಂದು ಚಮಚ/ ಮೊಸರು ಕಾಲು ಕಪ್
ರುಚಿಗೆ ಉಪ್ಪು, ಕರಿಯಲು ಎಣ್ಣೆ
ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಕಡಲೆ ಹಿಟ್ಟು, ಜೋಳದ ಹಿಟ್ಟು ಸೇರಿಸಿ ಇದಕ್ಕೆ ಮೊಸರು, ಓಂಕಾಳು, ಮೆಣಸಿನ ಪುಡಿ, ಉಪ್ಪು ಹಾಕಿ ಸ್ವಲ್ಪವೇ ನೀರು ಸೇರಿಸಿ ಹಿಟ್ಟನ್ನು ಹದ ಮಾಡಿಕೊಂಡು, ಅರ್ಧ ಗಂಟೆ ಬಿಟ್ಟು, ಒಂದೊಂದೇ ಎಲೆಯನ್ನು ಇದರಲ್ಲಿ ಅದ್ದಿ ಕಾದ ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ಕರಿಯಿರಿ.

