



ರಾಯಲ್ ಪಲಾವ್, ನೂಡಲ್ ಸೂಪ್ ...

ಕೆಲವು ಸಿಹಿತಿನಿಸು, ಉಪಾಹಾರದ ತಿಂಡಿಗಳು ವಿಶಿಷ್ಟ ರುಚಿಯಿಂದ ಕೂಡಿರುತ್ತವೆ. ಮನೆಗೆ ಅತಿಥಿಗಳು ಬಂದಾಗ ಏನಾದರೂ ಸ್ವೆಷಲ್ ಮಾಡಬೇಕು ಎನಿಸಿದಾಗ ದಿಢೀರ್ ಆಗಿಯೂ ಮಾಡಬಹುದಾದ ಇಂತಹ ತಿಂಡಿಗಳನ್ನು ಮಾಡುವುದು ಸುಲಭ. ಅನಾನಸ್-ಸೀತಾಫಲ ಬರ್ಫಿ, ರಾಯಲ್ ಪಲಾವ್, ನೂಡಲ್ ಸೂಪ್ ಮುಂತಾದವು ವಿಶೇಷ ಅಡುಗೆಗಳಾಗಿಯೂ ಗಮನಸೆಳೆಯುತ್ತವೆ.

■ ಟಿ.ಪಿ. ನಾಗರತ್ನ

1. ಅನಾನಸ್ - ಸೀತಾಫಲದ ಬರ್ಫಿ

ಏನೇನು ಬೇಕು?
ಸಣ್ಣಗೆ ಹೆಚ್ಚಿದ ಪೈನಾಪಲ್ ಹೋಳುಗಳು ಒಂದು ಬಟ್ಟಲು
ಸೀತಾಫಲದ ತಿರುಳು ಅರ್ಧ ಬಟ್ಟಲು
ತುಪ್ಪ ಎರಡು ಮೂರು ಚಮಚ/ ಕೋವ 300 ಗ್ರಾಂ
ಕಂಡೆನ್ಸ್ ಮಿಲ್ಕ್ ಒಂದು ಬಟ್ಟಲು
ಸಕ್ಕರೆ ಒಂದು ಚಮಚ
ಪಿಸ್ತಾ ಚೂರು ಸ್ವಲ್ಪ
ಏಲಕ್ಕಿ ಕಾಲು ಚಮಚ
ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ನಾನ್ ಸ್ಪ್ರಿಕ್ ಪ್ಯಾನ್‌ಗೆ ಸ್ವಲ್ಪ ತುಪ್ಪ ಹಾಕಿ ಬಿಸಿ ಮಾಡಿ ಪೈನಾಪಲ್ ತುಂಡು ಹಾಕಿ ತಿರುಳು ಮೆತ್ತಗಾಗುವಂತೆ ಹುರಿಯಿರಿ. ಕೋವಾ, ಕಂಡೆನ್ಸ್ ಮಿಲ್ಕ್, ಸಕ್ಕರೆ ಸೇರಿಸಿ 8-10 ನಿಮಿಷ ಹುರಿಯಿರಿ. ಪಾಕ ಗಟ್ಟಿಯಾಗುತ್ತಾ ಬಂದಾಗ ಉರಿ ಕಡಿಮೆ ಮಾಡಿ ಸೀತಾಫಲದ ತಿರುಳನ್ನು ಸೇರಿಸಿ 6-7 ನಿಮಿಷ ಹುರಿದು ಪಿಸ್ತಾ ಚೂರು, ಏಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿ ಸೇರಿಸಿ ಬೆರೆಸಿ. ಈಗ ಮಿಶ್ರಣದಲ್ಲಿ ಅರ್ಧ ಭಾಗ ತೆಗೆದು ಹಳದಿ ಬಣ್ಣ ಬೆರೆಸಿ, ಉಳಿದ ಅರ್ಧ ಭಾಗಕ್ಕೆ ಕೆಂಪು ಬಣ್ಣ ಬೆರೆಸಿ ತುಪ್ಪ ಸವರಿದ ತಟ್ಟೆಗೆ ಬೇರೆ ಬೇರೆಯಾಗಿ ಹಾಕಿ ಹರಡಿ ತಣ್ಣಗಾದ ನಂತರ ಬೇಕಾದ ಆಕಾರಕ್ಕೆ ಕತ್ತರಿಸಿ ಗೋಡಂಬಿಯಿಂದ ಅಲಂಕರಿಸಿ.

2. ಉದ್ದಿನ ಬೇಳೆ ತುಪ್ಪ ಅನ್ನ

ಏನೇನು ಬೇಕು?
ಒಂದು ಕಪ್ ಅನ್ನ
ಉದ್ದಿನ ಬೇಳೆ 3-4 ಚಮಚ
ಕರಿ ಮೆಣಸು ಒಂದು ಚಮಚ
ಒಣ ಕೊಬ್ಬರಿ ಅರ್ಧ ಹಿಡಿ
ಬಿಳಿ ಎಳ್ಳು 2 ಚಮಚ
ಒಗ್ಗರಣೆಗೆ: ಉದ್ದಿನ ಬೇಳೆ, ಕಡಲೆ ಬೇಳೆ ತಲಾ ಒಂದು ಚಮಚ
ಒಣಮೆಣಸು, ಕರಿಬೇವು, ಕೊತ್ತಂಬರಿ, ಕಡಲೆಕಾಯಿ ಬೀಜ ಒಂದು ಹಿಡಿ
ಉಪ್ಪು ರುಚಿಗೆ
ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಕರಿಮೆಣಸು, ಉದ್ದಿನಬೇಳೆ, ಕೊಬ್ಬರಿಯನ್ನು ಬೇರೆ ಬೇರೆಯಾಗಿ ಹುರಿದು ಪುಡಿ ಮಾಡಿ. ಕಡಲೆ ಕಾಯಿ ಬೀಜವನ್ನು ಹುರಿದಿಡಿ. ಬಾಣಲೆಗೆ ತುಪ್ಪ ಹಾಕಿ ಸಾಸಿವೆ, ಜೇರಿಗೆ, ಕಡಲೆಬೇಳೆ, ಉದ್ದಿನಬೇಳೆ, ಒಣಮೆಣಸು, ಕರಿಬೇವು ಹಾಕಿ ಬಾಡಿಸಿ ಮಾಡಿಟ್ಟಿರುವ ಪುಡಿ, ಕಡಲೆಕಾಯಿ ಬೀಜ, ಉಪ್ಪು, ಅನ್ನ ಸೇರಿಸಿ ಬೆರೆಸಿ ಕೊನೆಯಲ್ಲಿ