



ರುಚಿಯಾದ ತಮಿಳುನಾಡು ತಿನಿಸು

ತಮಿಳುನಾಡಿನ ತಿನಿಸುಗಳೇ ಸ್ವಲ್ಪ ಬೇರೆ ಎನಿಸಿದರೂ ಸವಿಯಲು ರುಚಿ. ಪರಪ್ಪು ಉರುಂಡೈ ಕೊಳಂಬು, ಮಿನಿ ಟಿಫನ್, ನೀರ್ ಉಂಡೈ, ಪಾಲ್ಕೋಲುಕೊಟ್ಟೈ, ಉತ್ತಪ್ಪ ಪ್ಲಾಟರ್, ತೇನ್ ಮಿರಾಯಿ, ಫೈಡ್ ಇಡ್ಲಿ ಒಂದಕ್ಕಿಂತ ಒಂದು ರುಚಿ ಇಲ್ಲಿದೆ ರೆಸಿಪಿ..

■ ಚಿತ್ರ- ಬರಹ: ಸವಿತ ಆರ್

ಪರಪ್ಪು ಉರುಂಡೈ ಕೊಳಂಬು

ಏನೇನು ಬೇಕು?
ಕಡಲೇ ಬೇಳೆ ಅರ್ಧ ಕಪ್
ತೊಗರೀ ಬೇಳೆ ಅರ್ಧ ಕಪ್
ಹೆಸರು ಬೇಳೆ ಒಂದು ಚಮಚ
ಹಸಿಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ನಾಲ್ಕು
ಕರಿಯಲು ಎಣ್ಣೆ
ತುಪ್ಪ ಒಂದು ಚಮಚ
ಈರುಳ್ಳಿ ಚೂರು ಐದು ಚಮಚ
ಕರಿಬೇವು 3 ಚಮಚ, ಇಂಗು, ಉಪ್ಪು ರುಚಿಗೆ
ಕಾಯಿ ತುರಿ ಐದು ಚಮಚ
ಟೊಮ್ಯಾಟೊ ಚೂರು ಅರ್ಧ ಕಪ್
ಸೋಂಪು ಅರ್ಧ ಚಮಚ
ಶುಂಠಿ ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ ಮಿಶ್ರಣ ಒಂದು ಚಮಚ
ಹುಣಸೆಹಣ್ಣು ಚಿಕ್ಕನಿಂಬೆ ಗಾತ್ರ
ಲವಂಗ ಎರಡು, ಕರಿಮೆಣಸು ತರಿ ಅರ್ಧ ಚಮಚ
ಸಾಂಬಾರ್ ಪುಡಿ ಒಂದು ಚಮಚ
ಕಾರದ ಪುಡಿ ಒಂದು ಚಮಚ
ಬೆಲ್ಲ ಗೋಲಿ ಗಾತ್ರ, ದನಿಯಪುಡಿ ಅರ್ಧ ಚಮಚ
ಸೋಡ ಚಿಟಿಕೆ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?
ಬೇಳೆಗಳೆಲ್ಲವನ್ನು ನಾಲ್ಕು ಗಂಟೆ
ನೀರಿನಲ್ಲಿ ನೆನೆಸಿ ಬಿಸಿದು
ಹಸಿಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಉಪ್ಪು ಚಿಟಿಕೆ
ಸೋಂಪು ಸೇರಿಸಿ ತರಿಯಾಗಿ
ರುಬ್ಬಿ, ಚಿಟಿಕೆ ಸೋಡಾ ಸೇರಿಸಿ
ಕಲಸಿ ಇಡಿ, ಇದರಲ್ಲಿ ಚಿಕ್ಕ
ನಿಂಬೆಗಾತ್ರ ಉಂಡೆಗಳು
ಮಾಡಿ ಕಾದ ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ
ಹದವಾಗಿ ಕರಿದು ತೆಗೆಯಿರಿ.
ಕಾಯಿ ತುರಿ ಜೊತೆಗೆ
ಮಸಾಲೆ
ಪದಾರ್ಥಗಳೆಲ್ಲವನ್ನು ಸೇರಿಸಿ
ರುಬ್ಬಿಕೊಳ್ಳಿ, ಒಗ್ಗರಣೆಯಲ್ಲಿ
ಕರಿಬೇವು, ಈರುಳ್ಳಿ,
ಟೊಮ್ಯಾಟೊ ಹುರಿದು ರುಬ್ಬಿದ
ಮಸಾಲೆ ಸೇರಿಸಿ ಹುರಿಯಿರಿ. ನಂತರ
ಹುಣಸೆ ಹಣ್ಣಿನ ನೀರು, ಉಪ್ಪು, ಬೆಲ್ಲ,
ನೀರು ಸೇರಿಸಿ ಕುದಿಸಿ, ಕರಿದ ಉಂಡೆಗಳನ್ನು ಸೇರಿಸಿ
ಒಂದು ಸಾರಿ ಕುದಿಸಿ ಶುದ್ಧ ತುಪ್ಪು ಒಂದು ಚಮಚ ಸೇರಿಸಿ
ಇಳಿಸಿ, ಅನ್ನ ದೋಸೆ, ಚಪಾತಿ ಜೊತೆಗೆ ರುಚಿ.



ಪಾಲ್ ಕೋಲು ಕಟ್ಟೆ

ಏನೇನು ಬೇಕು?
ಹಾಲು ಒಂದು ಲೋಟ
ಕಾಯಿರುಬ್ಬಿದ ಹಾಲು ಒಂದು ಲೋಟ
ಅಕ್ಕಿ ಹಿಟ್ಟು ಅರ್ಧ ಕಪ್
ಬೆಲ್ಲ ಅರ್ಧ ಲೋಟ
ಏಲಕ್ಕಿ ಅರ್ಧ ಚಮಚ
ಚಿಟಿಕೆ ಸೋಡಾ
ಎಣ್ಣೆ ಒಂದು ಚಮಚ.
ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಅರ್ಧ ಲೋಟ ನೀರು ಮರಳಿಸಿ ಅಕ್ಕಿ ಹಿಟ್ಟು, ಎಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ ಕಲಕಿ ಇಳಿಸಿ ಸೋಡಾ
ಸೇರಿಸಿ ಕಲಸಿ ಮುಚ್ಚಿಡಿ, ಆರಿದ ನಂತರ ಗೋಲಿಗಳಂತೆ ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳಿ, ಹಾಲು ಕುದಿಸಿ,
ಬೆಲ್ಲಕ್ಕೆ ನೀರು ಸೇರಿಸಿ ಕರಗಿಸಿ ಇಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಿ, ಕುದಿವ ಹಾಲಿಗೆ ಏಲಕ್ಕಿ ಕಾಯಿ ರುಬ್ಬಿದ
ಹಾಲು, ಬೆಲ್ಲ, ಮತ್ತು 2 ಗೋಲಿಗಳನ್ನು ಅದೇ ಹಾಲಿನಲ್ಲಿ ಕಲಸಿ ಕರಗಿಸಿ, ಕುದಿವ ಹಾಲಿಗೆ
ಸೇರಿಸಿ, ಕುದಿಯಲು ಬಿಡಿ. ಈಗ ಮಾಡಿದ ಹಿಟ್ಟಿನ ಗೋಲಿಗಳನ್ನು ಇಡ್ಲಿ ತಟ್ಟೆಯಲ್ಲಿ ಇಟ್ಟು
ಆವಿಯಲ್ಲಿ 10 ನಿಮಿಷ ಬೇಯಿಸಿದ; ಬೆಂದ ಗೋಲಿಗಳನ್ನು ಕುದಿಯುವ ಹಾಲಿಗೆ ಸೇರಿಸಿ ಕುದಿಸಿ
ಇಳಿಸಿ, ಬಟ್ಟಲಿಗೆ ಹಾಕಿ ಸುತ್ತಲು ಮಿಠಾಯಿಯಿಂದ ಅಲಂಕರಿಸಿ.

