



ಹುರುಳಿಕಾಳು ಡಿಪ್ಲಿಂಗ್, ಬಿಸೆಟ್ ಡೆಸರ್ಟ್

ಕೆಲವು ತಿಂಡಿಗಳು ಸಂಜೆಯ ಕಾಫಿಗೆ ಸರಿಹೊಂದುತ್ತವೆ. ಹುರುಳಿಕಾಳು ಡಿಪ್ಲಿಂಗ್, ಬಿಸೆಟ್ ಡೆಸರ್ಟ್, ಚಿಲ್ಲಿ ಫೈ, ವೆಜ್ ಫೈಡ್ ರೈಸ್ ಮುಂತಾದವು ಬಹಳ ರುಚಿ. ಇಲ್ಲಿದೆ ರೆಸಿಪಿ..

★ ಚಿತ್ರ-ಬರಹ: ಟಿ.ಪಿ. ನಾಗರತ್ನ



ಹುರುಳಿಕಾಳು ಡಿಪ್ಲಿಂಗ್

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಹುರುಳಿಕಾಳು ಎರಡು ಮೂರು ಚಮಚ
ಸಣ್ಣಗೆ ಹೆಚ್ಚಿದ ಬಣ್ಣ ಬಣ್ಣದ ಬೆಲ್ ಪೆಪ್ಪರ್ಸ್
ತುಂಡುಗಳು ಮೂರು ಚಮಚ
ಹಚ್ಚಿದ ಈರುಳ್ಳಿ ಮೂರು ಚಮಚ
ಹಸಿಮೆಣಸಿನ ಸೀಳು ಅಥವಾ ಪೇಸ್ಟ್ ಅರ್ಧ ಚಮಚ
ಹೆಚ್ಚಿದ ಕರಿಬೇವು, ಕೊತ್ತಂಬರಿ, ಪುದಿನ
ದನಿಯ ಪುಡಿ, ಗರಂ ಮಸಾಲ, ಅಚ್ಚುಖಾರದ ಪುಡಿ
ಅರ್ಧ ಚಮಚ
ಶುಂಠಿ ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ ಪೇಸ್ಟ್ ಅರ್ಧ ಚಮಚ
ಉಪ್ಪು ರುಚಿಗೆ
ಮೈದಾ ಅರ್ಧ ಬಟ್ಟಲು
ಕಡಲೆಹಿಟ್ಟು ಅರ್ಧ ಬಟ್ಟಲು
ಕಾರ್ನ್ ಫ್ಲೋರ್ ಎರಡು ಚಮಚ
ಚಾಟ್ ಮಸಾಲ ಸ್ವಲ್ಪ
ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?
ಬಾಣಲೆಗೆ ಒಂದು ಚಮಚ ಎಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ ಈರುಳ್ಳಿ,
ಬೆಲ್ ಪೆಪ್ಪರ್ಸ್, ಹಸಿಮೆಣಸಿನ ಚೂರು ಸೇರಿಸಿ
ಹಸಿವಾಸನೆ ಹೋಗುವಂತೆ ಬಿಸಿ ಮಾಡಿ ತೆಗೆಯಿರಿ.
ಇದಕ್ಕೆ ಮಿಕ್ಸೆಡ್ ಪದಾರ್ಥ ಸೇರಿಸಿ ಪಕೋಡದ
ಹಿಟ್ಟಿನ ಹದಕ್ಕೆ ಕಲಸಿ ಕಾದ ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ
ಗರಿಗರಿಯಾಗಿ ಕರಿಯಿರಿ. ಟೊಮ್ಯಾಟೊ ಕೆಚಪ್,
ಪುದಿನ ಚಟ್ನಿಯೊಂದಿಗೆ ರುಚಿ ನೋಡಿ.

ಕಾಶ್ಮೀರಿ ಆಲೂ ಮಸಾಲ ಫೈ

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಸಣ್ಣ ಸಣ್ಣ ಗಾತ್ರದ ಏಳೆಂಟು ಆಲೂಗಡ್ಡೆಗಳು
ಉದ್ದುದ್ದಕ್ಕೆ ಸೀಳಿದ ಈರುಳ್ಳಿ ಎರಡು ಮೂರು
ರುಬ್ಬಿದ ಟೊಮ್ಯಾಟೊ ಮೂರು
ಚಕ್ಕೆ ಎರಡು ತುಂಡು
ಏಲಕ್ಕಿ ಮೂರು
ಎಲೆ ಒಂದು
ಜೇರಿಗೆ ಅರ್ಧ ಚಮಚ, ಕಸೂರಿ ಮೇಥಿ ಸ್ವಲ್ಪ
ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಹಚ್ಚಿದ್ದು ಸ್ವಲ್ಪ
ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ ಏಳೆಂಟು ಎಸಳು
ಹಸಿಮೆಣಸಿನ ಸೀಳು ನಾಲ್ಕು
ಅಚ್ಚುಖಾರದ ಪುಡಿ ಒಂದು ಚಮಚ
ಉಪ್ಪು ರುಚಿಗೆ, ಎಣ್ಣೆ
ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?
ಆಲೂಗಡ್ಡೆಗಳನ್ನು ಚಿಟಿಕೆ ಉಪ್ಪು ಹಾಕಿ ಗಟ್ಟಿಯಾಗಿ ಬೇಯಿಸಿ ಸಿಪ್ಪೆ ಸುಲಿದು ಕಾದ
ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ಗರಿಗರಿಯಾಗಿ ಕರಿದಿಡಿ. ದಪ್ಪತಳದ ಪಾತ್ರೆಗೆ ಎಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ ಕಾಯಿಸಿ ಸಾಸಿವೆ ಚಕ್ಕೆ
ಏಲಕ್ಕಿ ಎಲೆ ಹಾಕಿ ಹುರಿದು ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ ಸೇರಿಸಿ ಬಾಡಿಸಿ ಹಸಿಮೆಣಸಿನ ಸೀಳು, ಈರುಳ್ಳಿ ಸೇರಿಸಿ
ಕೆಂಪು ಹುರಿಯಿರಿ. ಅಚ್ಚುಖಾರದಪುಡಿ ಸೇರಿಸಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಬೆರೆಸಿ ಟೊಮ್ಯಾಟೊ ಪ್ಯೂರಿ ಹಾಕಿ
ಒಂದೆರಡು ನಿಮಿಷ ಕುಡಿಸಿ ಉಪ್ಪು ಸೇರಿಸಿ ಈಗ ಈ ಮಿಶ್ರಣಕ್ಕೆ ಕರಿದಿಟ್ಟ ಆಲೂವನ್ನು ಸೇರಿಸಿ
ಒಂದು ನಿಮಿಷ ಮುಚ್ಚಿಟ್ಟು ಕಸೂರಿಮೇಥಿ ಅಥವಾ ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು ಉದುರಿಸಿ. ಮೇಲೆ
ಒಂದೆರಡು ಚಮಚ ತುಪ್ಪು ಹಾಕಿ ಕಲಸಿ ರೋಟಿ, ಚಪ್ಪಾತಿ, ಪುಲಕ ಜೊತೆ ಸವಿಯಿರಿ.

