



ತಂದು ನೋಡ, ಬಗೆ ಬಗೆ ಪಕೋಡ!

ಪಕೋಡ ಎಂದರೆ ಯಾರಿಗೆ ತಾನೆ ಇಷ್ಟವಿಲ್ಲ? ಸಂಜೆ ಟೀ, ಕಾಫಿ ಜೊತೆಗೆ ಬಿಸಿ ಬಿಸಿಯಾದ ಬೋಂಡ, ಪಕೋಡ ಇದ್ದರೆ ಅದರ ಸ್ವಾದವೇ ಬೇರೆ. ಬರೀ ಈರುಳ್ಳಿ ಪಕೋಡ ತಂದು ಬೇಜಾರಾಗಿದ್ದರೆ ಹಾಲಿನಿಂದ, ರವೆಯಿಂದ, ಕ್ರೀಮ್‌ನಿಂದ ಬಗೆ ಬಗೆ ಪಕೋಡ ಮಾಡಿ ಸವಿಯಬಹುದು.

■ ಟಿ.ಪಿ. ನಾಗರತ್ನ



ಕ್ರಿಸ್ಪಿ ಕ್ರೀಮ್ ಪಕೋಡ

ಏನೇನು ಬೇಕು?
ಚೆರೋಟಿ ರವೆ ಒಂದು ಬಟ್ಟಲು
ಮೈದಾ ಕಾಲು ಬಟ್ಟಲು
ಅಕ್ಕಿ ಹಿಟ್ಟು ಕಾಲು ಬಟ್ಟಲು
ಹೆಚ್ಚಿದ ಈರುಳ್ಳಿ ಅರ್ಧ ಬಟ್ಟಲು
ಹಸಿಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಸ್ವಲ್ಪ
ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು, ಕರಿಬೇವು, ಸಬ್ಬಸಿಗೆ, ಪುದಿನಾ ಸ್ವಲ್ಪ
ದೊಡ್ಡಪತ್ರ ಎಲೆ ಸ್ವಲ್ಪ
ಜಡ್ಡಿದ ಶುಂಠಿ, ಓಮ್ ಕಾಳು
ಚಿಲ್ಲಿ ಫ್ಲೇಕ್ ಒಂದು ಚಮಚ
ಕ್ರೀಮ್ ಮೂರು ಚಮಚ
ಚಿಟಿ ಸೋಡಾ, ಉಪ್ಪು ರುಚಿಗೆ, ಗರಂ ಮಸಾಲ
ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಎಲ್ಲ ಹಿಟ್ಟುಗಳನ್ನು ಬೆರೆಸಿ ಎರಡು ಚಮಚ ತುಪ್ಪು ಅಥವಾ ಎಣ್ಣೆ ಕಾಯಿಸಿ ಹಾಕಿ ಬೆರೆಸಿ. ಇದಕ್ಕೆ ಮಿಕ್ಕೆಲ್ಲಾ ಪದಾರ್ಥ ಹಾಕಿ ಚಪಾತಿ ಹಿಟ್ಟಿನ ಹದಕ್ಕೆ ಕಲಸಿ 10 ನಿಮಿಷ ಮುಚ್ಚಿಟ್ಟು ಉಪ್ಪು ಖಾರ ನೋಡಿಕೊಂಡು ಬೇಕಾದ ಗಾತ್ರಕ್ಕೆ ಉಂಡೆ ಮಾಡಿ ಕಾದ ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ಗರಿಗರಿಯಾಗಿ ಕರಿಯಿರಿ, ತಿನ್ನುವಾಗ ಚಾಟ್ ಮಸಾಲ ಉದುರಿಸಿ.

ಅವರೆಕಾಳಿನ ಮಸಾಲ ಪಕೋಡ

ಏನೇನು ಬೇಕು?
ಹಿದುಕಿದ ಅವರೆಕಾಳು ಒಂದು ಬಟ್ಟಲು
ನೆನಸಿದ ಕಡಲೆ ಬೇಳೆ ಒಂದು ಬಟ್ಟಲು
ಈರುಳ್ಳಿ ಅರ್ಧ ಬಟ್ಟಲು
ಹಸಿಮೆಣಸಿನ ಚೂರು ಮೂರು ಚಮಚ
ಶುಂಠಿ ಚೂರು ಒಂದು ಚಮಚ
ಕೊತ್ತಂಬರಿ, ಸಬ್ಬಸಿಗೆ, ಎಲೆ ದೊಡ್ಡ ಪತ್ರ ಎಲೆ
ಎಲ್ಲಾ ಸೇರಿ ಒಂದು ಬಟ್ಟಲು
ಅರಿಸಿನ ಕಾಲು ಚಮಚ
ಉಪ್ಪು ರುಚಿಗೆ
ಜಡ್ಡಿದ ಲವಂಗ, ತೆಂಗಿನ ಚೂರು ಸ್ವಲ್ಪ
ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಅವರೆಕಾಳನ್ನು ಮೂರು ಚಮಚ ತೆಗೆದಿಟ್ಟು ಮಿಕ್ಕಿದ್ದನ್ನು ಮಿಕ್ಕಿಯಲ್ಲಿ ಒಂದೇ ಸುತ್ತು ತಿರುಗಿಸಿ. ಕಡಲೆಬೇಳೆಯನ್ನು ನುಚ್ಚುನುಚ್ಚಾಗಿ ರುಬ್ಬಿ ಎಲ್ಲಾ ಸಾಮಾನಿನೊಂದಿಗೆ ತೆಗೆದಿಟ್ಟ ಅವರೆಕಾಳು ಬೆರೆಸಿ ನಿಂಬೆ ಗಾತ್ರದ ಉಂಡೆ ಮಾಡಿ ವಡೆ ಆಕಾರಕ್ಕೆ ತಟ್ಟಿ ಕಾದ ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ಗರಿಗರಿಯಾಗಿ ಕರಿಯಿರಿ.

