



ಕೆಸುವಿನ ಗೆಡ್ಡೆ ಕಟ್ಟೆಟ್, ಮಂಚೂರಿ

ಕೆಸುವಿನ ಗೆಡ್ಡೆಯಿಂದ ಸಾಂಪ್ರದಾಯಿಕ ಆಡುಗೆ ಹಾಗೂ ಯುವಪೀಳಿಗೆಯನ್ನು ಆಕರ್ಷಿಸುವ ಮಂಚೂರಿ, ಕಟ್ಟೆಟ್, ಪೆಪ್ಪರ್ ಮಸಾಲ ಮುಂತಾದವನ್ನೂ ಮಾಡಿ ಸವಿಯಬಹುದು. ಇಲ್ಲಿದೆ ರೆಸಿಪಿ..

■ ಚಿತ್ರ- ಬರಹ: ಸೌಖ್ಯಮೋಹನ್ ತಲಕಾಲುಕೊಪ್ಪ



ಕೆಸುವಿನ ಗೆಡ್ಡೆಯ ಪೆಪ್ಪರ್ ಮಸಾಲ

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಕೆಸುವಿನ ಗೆಡ್ಡೆ 3-4

ಪೆಪ್ಪರ್ ಪೌಡರ್ 2-3 ಚಮಚ

ಉಪ್ಪು, ವಾಟೆಪುಡಿ ಅರ್ಧ (ಆಮ್ ಚೂರ್ ಪೌಡರ್)

ಅರಿಶಿನ ಪುಡಿ, ಜೀರಿಗೆ ಪುಡಿ, ದನಿಯಾ ಪುಡಿ ತಲಾ ಕಾಲು ಚಮಚ

ಎಣ್ಣೆ 4-5 ಚಮಚ

ಪುದಿನಾ ಸೊಪ್ಪು ಸ್ವಲ್ಪ.

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಕೆಸುವಿನ ಗೆಡ್ಡೆಯನ್ನು ಚೆನ್ನಾಗಿ ತೊಳೆದು ಸಿಪ್ಪೆ ತೆಗೆದು,

ಹೋಳುಗಳನ್ನಾಗಿ ಮಾಡಿ, ಕುದಿಯುವ ನೀರಿನಲ್ಲಿ ಹಾಕಿ ಬೇಯಿಸಿ

(ಇದು ಬಹಳ ಬೇಗ ಬೇಯುತ್ತದೆ). ಬಾಣಲೆಯಲ್ಲಿ ಎಣ್ಣೆಯನ್ನು

ಹಾಕಿ ಬೆಂದ ಹೋಳನ್ನು ಅದಕ್ಕೆ ಹಾಕಿ, ಉಪ್ಪು, ಅರಿಶಿನ ಹಾಕಿ

ಹುರಿಯಿರಿ. ನಂತರ ಜೀರಿಗೆ ಪುಡಿ, ದನಿಯಾ ಪುಡಿ, ವಾಟೆ ಪುಡಿ ಹಾಕಿ.

ಆಮೇಲೆ ಪೆಪ್ಪರ್ ಪುಡಿ ಹಾಕಿ ಮಗುಚಿ. ಅದಕ್ಕೆ ಪುದಿನಾ ಸೊಪ್ಪು

ಉದುರಿಸಿ.

ಕೆಸುವಿನ ಗೆಡ್ಡೆ ಕಟ್ಟೆಟ್

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಕೆಸುವಿನ ಗೆಡ್ಡೆ ಮೂರು

ಈರುಳ್ಳಿ, ಶುಂಠಿ ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ ಪೇಸ್ಟ್

ಹಸಿಮೆಣಸು, ಗರಂ ಮಸಾಲ

ಉಪ್ಪು, ನಿಂಬೆರಸ

ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು, ಪುದಿನಾ ಸೊಪ್ಪು

ಅರಿಶಿನ ಪುಡಿ (ಬೇಕಾದರೆ ಹಸಿ ಬಟಾಣಿ)

ಕಾರ್ನ್‌ಫ್ಲೋರ್ ಮೂರು ಚಮಚ

ಚಿರೋಟಿ ರವೆ, ಎಣ್ಣೆ ಅರ್ಧ ಲೋಟ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಕೆಸುವಿನ ಗೆಡ್ಡೆಯ ಸಿಪ್ಪೆ ತೆಗೆದು ಹಸಿ ಬಟಾಣಿಯ ಜೊತೆ

ಕುಕ್ಕಿನಲ್ಲಿ ಒಂದು ವಿಷಲ್ ಕೂಗಿಸಿಕೊಳ್ಳಿ. ಅದನ್ನು ಪುಡಿ

ಮಾಡಿ ಶುಂಠಿ ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ ಪೇಸ್ಟ್, ಗರಂ ಮಸಾಲ, ಉಪ್ಪು,

ನಿಂಬೆರಸ ಹಾಗೂ ಅರಿಶಿನ ಪುಡಿ ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಕಲೆಸಿ.

ಸಣ್ಣಗೆ ಹೆಚ್ಚಿದ ಈರುಳ್ಳಿ, ಕೊತ್ತಂಬರಿ, ಪುದಿನಾ ಹಾಕಿ.

ಇದಕ್ಕೆ ನೀರು ಬೇಕಾಗುವುದಿಲ್ಲ. 3 ಚಮಚ ಜೋಳದ

ಹಿಟ್ಟು ಹಾಗೂ 23 ಚಮಚ ಎಣ್ಣೆ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಬಿಸಿ ಮಿಶ್ರ

ಮಾಡಿ ಚಿಕ್ಕ ಚಿಕ್ಕ ಉಂಡೆ ಮಾಡಿ ತಟ್ಟೆ ಕಾವಲಿಯ ಮೇಲೆ

ಎರಡೂ ಕಡೆ ಬೇಯಿಸಿ. ಬೇಯುವಾಗ ಎಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ.

