



# ಗುಜ್ಜೆ ಸೆಷಲ್!

ಇದೀಗ ಗುಜ್ಜೆ (ಎಳೆ ಹಲಸು) ಸೀಸನ್ ಇದರಿಂದ ಪಲ್ಯ, ಸಾಂಬಾರ್ ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ಮಾಡುವುದಾದರೂ ಅನೇಕ ವಿಶಿಷ್ಟ ರುಚಿಕರ ತಿಂಡಿ ತಿನಿಸುಗಳನ್ನೂ ಮಾಡಬಹುದು. ಗುಜ್ಜೆ ಕಟ್ಲೆಟ್, ಮಂಚೂರಿ, ಸುಕ್ಕ, ವಡಾ ಮುಂತಾದವು ಒಂದಕ್ಕಿಂತ ಒಂದು ರುಚಿ.

■ ಸೌಖ್ಯ ಮೋಹನ್ ತಲಕಾಲುಕೊಪ್ಪ



## ಗುಜ್ಜೆ ಕಟ್ಲೆಟ್

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಎಳೆಯ ಹಲಸಿನಕಾಯಿ ಎರಡು ತುಂಡು

ಆಲೂಗೆಡ್ಡೆ ಎರಡು/ ಬಟಾಣಿ ಅರ್ಧ ಕಪ್

ಅಕ್ಕಿ ಹಿಟ್ಟು ಎರಡು ಚಮಚ

ಉಪ್ಪು, ಅರಿಶಿಣ, ಮೆಣಸಿನಪುಡಿ, ಚಾಟ್ ಮಸಾಲ, ಗರಂ ಮಸಾಲ

ಶುಂಠಿ ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ ಪೇಸ್ಟ್/ ರಸಂ ಪೌಡರ್, ವಾಟೆಪುಡಿ

ರವೆ ಅರ್ಧ ಕಪ್, ಎಣ್ಣೆ ಸ್ವಲ್ಪ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಎಳೆಯ ಹಲಸಿನಕಾಯಿಯ ಸಿಪ್ಪೆ ತೆಗೆದು, ಒಳಭಾಗದ ಮೂಗನ್ನು

ಕತ್ತರಿಸಿ ತೆಗೆಯಬೇಕು. ಆಮೇಲೆ ಗುಜ್ಜೆಯನ್ನು ಉಪ್ಪು ಹಾಗೂ ಒಂದು

ಚಮಚ ಕೊಬ್ಬರಿ ಎಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ ಬೇಯಿಸಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ನುರಿದುಕೊಳ್ಳಿ. ಅದಕ್ಕೆ

ಬೇಯಿಸಿದ ಹಸಿರು ಬಟಾಣಿ, ಆಲೂಗೆಡ್ಡೆ ಹಾಕಿ ನುರಿಯಿರಿ. ಉಪ್ಪು,

ಅರಿಶಿಣ, ಮೆಣಸಿನ ಪುಡಿ, ಚಾಟ್ ಮಸಾಲ, ಗರಂ ಮಸಾಲ, ಶುಂಠಿ ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ

ಪೇಸ್ಟ್, ರಸಂ ಪೌಡರ್, ವಾಟೆಪುಡಿ ಹಾಕಿ ಎಲ್ಲವನ್ನೂ ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಕಲಸಿ.

ಎರಡು ಚಮಚ ಎಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ ನಾದಿಕೊಳ್ಳಿ. ಉಂಡೆ ಮಾಡಿ ಸ್ವಲ್ಪ ತಟ್ಟಿ ರವೆಯಲ್ಲಿ

ಹೊರಳಿಸಿ ತವಾದ ಮೇಲೆ ನಿಮಗಷ್ಟು ಎಣ್ಣೆ ಬೇಕೋ ಅಷ್ಟನ್ನು ಹಾಕಿ ಎರಡೂ ಕಡೆ

ರೋಸ್ಟ್ ಮಾಡಿ. ತಿನ್ನಲು ಬಹಳ ರುಚಿ ಇದು.

## ಗುಜ್ಜೆ ಜೀರಾ ಪೆಪ್ಪರ್ ಫೈ

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಹಲಸಿನಕಾಯಿ ಕತ್ತರಿಸಿದ್ದು

ಎಣ್ಣೆ ಐದು ಚಮಚ

ಉಪ್ಪು, ಹುರಿದ ಜೀರಿಗೆ ಮತ್ತು ಪೆಪ್ಪರ್ ಪುಡಿ ನಾಲ್ಕು ಚಮಚ

ಕರಿಬೇವು ಉಪ್ಪು, ಅರಿಶಿಣ

ಖಾರದ ಪುಡಿ ಸ್ವಲ್ಪ, ವಾಟೆ ಪುಡಿ ಸ್ವಲ್ಪ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಸಾಂಬಾರಿಗೆ ಹೋಳು ಮಾಡುವ ಗಾತ್ರದಲ್ಲಿ ಗುಜ್ಜೆಯನ್ನು

ಕತ್ತರಿಸಿಕೊಳ್ಳಿ. ಕುಕ್ಕರಿನಲ್ಲಿ ಎರಡು ಕೂಗು ಕೂಗಿಸಿ. ಬಾಣಲೆಯಲ್ಲಿ

ಎಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ ಜೀರಿಗೆ ಹಾಕಿ. ಧಾರಾಳವಾಗಿ ಕರಿಬೇವು ಸೇರಿಸಿ. ಬೆಂದ

ಹೋಳುಗಳನ್ನು ನೀರು ಚೆನ್ನಾಗಿ ಬಸಿದು ಅದಕ್ಕೆ ಹಾಕಿ. ಉಪ್ಪುಅರಿಶಿಣ

ಸೇರಿಸಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಹುರಿಯಿರಿ. ವಾಟೆ ಪುಡಿ (ಉಂಡೆಹುಳಿ ಪುಡಿ),

ಸ್ವಲ್ಪವೇ ಖಾರದ ಪುಡಿ ಹಾಕಿ. ಮೊದಲೇ ಹುರಿದು ಪುಡಿ ಮಾಡಿಟ್ಟ

ಜೀರಿಗೆ ಮತ್ತು ಕಾಳುಮೆಣಸಿನ ಪುಡಿಯನ್ನು ಸೇರಿಸಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಮಸಾಲೆ

ಹಿಡಿದುಕೊಳ್ಳುವವರೆಗೆ ಮಗುಚಿ. (ಇಂಗು, ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ ನಿಮ್ಮ ರುಚಿಗೆ

ಬೇಕಾದರೆ ಹಾಕಬಹುದು)

