



# ಪಾವ್ ಬಾಜಿ, ಮಿಸಲ್ ಪಾವ್

ಸಂಜೆಯ ತಿಂಡಿಗೆ ಸೂಕ್ತವಾದದ್ದು ಪಾವ್‌ಬಾಜಿ, ವಡಾ ಪಾವ್, ಮಿಸಲ್ ಪಾವ್ ಮುಂತಾದವು. ಇವು ಮುಂಬಯಿಯಲ್ಲಿ ಅತ್ಯಂತ ಜನಪ್ರಿಯವಾಗಿದ್ದು, ತಿನ್ನಲೂ ರುಚಿ.

■ ಚಿತ್ರ-ಬರಹ: ಮೀನಾಕ್ಷಿ ರಮೇಶ್

## ಪಾವ್ ಬಾಜಿ

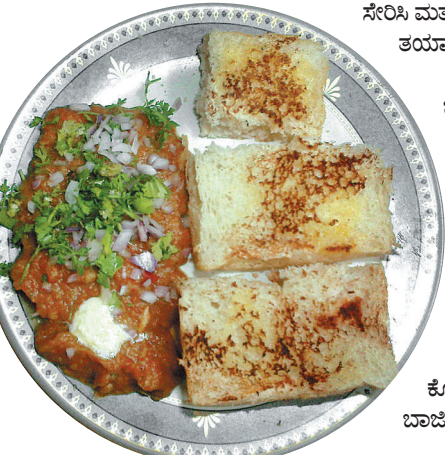
ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಪಾವ್ ಒಂದು ಪ್ಯಾಕೆಟ್ / ಸ್ವಲ್ಪ ಬೆಣ್ಣೆ/ ಆಲೂಗಡ್ಡೆ 2/ ಈರುಳ್ಳಿ 2 ಟೊಮ್ಯಾಟೊ, ಕ್ಯಾರಟ್ ತಲಾ ಎರಡೆರಡು ನೆನಿಸಿದ ಬಟಾಣಿಹಾಳು ಒಂದು ಬಟ್ಟಲು ಸಣ್ಣದೊಂದು ಕ್ಯಾಬೇಜ್ / 2 ಚಮಚ ಪಾವ್ ಬಾಜಿ ಮಸಾಲೆ ಖಾರದ ಪುಡಿ ಒಂದು ಚಮಚ/ ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು ಸ್ವಲ್ಪ ಒಂದು ಲಿಂಬೆಹಣ್ಣು ಹಾಗೂ ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು ಉಪ್ಪು ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಎಲ್ಲ ತರಕಾರಿಗಳನ್ನು ದೊಡ್ಡ ಹೋಳುಗಳನ್ನಾಗಿ ಮಾಡಿ ಕುಕ್ಕರಿಸಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಬೇಯಿಸಿ. ಬಾಣಾಲಿಯಲ್ಲಿ 3 ಚಮಚ ಎಣ್ಣೆ ಬಿಸಿ ಮಾಡಿ ಹೆಚ್ಚಿದ ಈರುಳ್ಳಿ ಹಾಕಿ ಕೈ ಆಡಿಸಿ, ನಂತರ 2 ಎಸಳು ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ ಜಜ್ಜಿ ಹಾಕಿ. ಹೆಚ್ಚಿದ ಟೊಮ್ಯಾಟೊ ಸೇರಿಸಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಎಣ್ಣೆ ಬಿಡುವವರೆಗೆ ಬೇಯಿಸಿ. ಈಗ ಪಾವ್ ಬಾಜಿ ಮಸಾಲೆ, ಖಾರದ ಪುಡಿ ಹಾಗೂ ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು ಉಪ್ಪು ಸೇರಿಸಿ. ಕುಕ್ಕರಿಸಿ ಬೆಂದ ಕಾಳು ಹಾಗೂ ಹೋಳುಗಳನ್ನು ಚೆನ್ನಾಗಿ ಮಸೆಯಬೇಕು.

ಮಸೆದ ತರಕಾರಿಯನ್ನು ಕುದಿಯುತ್ತಿರುವ ಮಸಾಲೆಗೆ ಸೇರಿಸಿ ಮತ್ತೊಂದು ಕುದಿ ಬರಿಸಿದರೆ ಬಾಜಿ ತಯಾರು.

ಪಾವ್ ಅನ್ನು ಮಧ್ಯದಲ್ಲಿ ಕತ್ತರಿಸಿ ಬೆಣ್ಣೆ ಹಚ್ಚಿ ಎರಡು ಬದಿಯನ್ನು ಕಾಯಿಸಬೇಕು. ಈಗ ಪಾವ್ ಮತ್ತು ಬಾಜಿ ತಿನ್ನಲು ತಯಾರು. ತಟ್ಟೆಯಲ್ಲಿ ಪಾವ್ ಹಾಕಿ ಬದಿಯಲ್ಲಿ ಬಾಜಿ ಹಾಕಿ ಅದರ ಮೇಲೆ ಬೆಣ್ಣೆಹಾಕಿ, ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು ಉದುರಿಸಿ ಪಕ್ಕದಲ್ಲೊಂದು ಲಿಂಬೆ ಹಣ್ಣಿನ ಚೂರು ಇಟ್ಟು ತಿನ್ನಲು ಕೊಡಬೇಕು. ರುಚಿಕರವಾದ ಪಾವ್ ಬಾಜಿ ಸವಿಯಲು ಸಿದ್ಧ.



## ವಡಾ ಪಾವ್

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಒಂದು ಪ್ಯಾಕೆಟ್ ಪಾವ್ / ಆಲೂಗಡ್ಡೆ 4 3 ಹಸಿಮೆಣಸು/ ಸ್ವಲ್ಪ ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು, ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು ಉಪ್ಪು. ಒಗ್ಗರಣೆಗೆ ಸಾಸಿವೆ, ಉದ್ದಿನಬೇಳೆ, ಕಡಲೇಬೇಳೆ, ಕರಿಯಲು ಎಣ್ಣೆ ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಕುಕ್ಕರಿಸಿ ಆಲೂಗಡ್ಡೆಯನ್ನು ಬೇಯಿಸಿಕೊಂಡು ಪಲ್ಯಕ್ಕೆ ಬೇಕಾಗುವ ಹಾಗೆ ಬಿಡಿಸಿ ಇಟ್ಟು ಕೊಳ್ಳಬೇಕು. ಬಾಣಾಲಿಯಲ್ಲಿ ಎರಡು ಚಮಚ ಎಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ ಸಾಸಿವೆ, ಉದ್ದಿನ ಬೇಳೆ ಹಾಗೂ ಕಡಲೇಬೇಳೆಯನ್ನು ಹಾಕಿ. ಸಾಸಿವೆ ಸಿಡಿದ ನಂತರ ಹೆಚ್ಚಿದ ಹಸಿಮೆಣಸು ಹಾಗೂ ಅರಿಶಿನ ಸೇರಿಸಿ. ಕಡೆಗೆ ಪುಡಿ ಮಾಡಿದ ಆಲೂ ಸೇರಿಸಿದರೆ ಬೋಂಡಾದ ಪಲ್ಯ ತಯಾರು. ಕಡಲೆ ಹಿಟ್ಟಿಗೆ ಉಪ್ಪು, ಖಾರದ ಪುಡಿ, ಸ್ವಲ್ಪ ಸೋಡಾಪುಡಿ ಸೇರಿಸಿ ನೀರು ಹಾಕಿ ಬೋಂಡಾ ಮಾಡುವ ಹಿಟ್ಟಿನ ಹದಕ್ಕೆ ಕಲಸಿಕೊಳ್ಳಬೇಕು. ಆಲೂಗಡ್ಡೆ ಪಲ್ಯವನ್ನು ದುಂಡಗಿನ ಆಕಾರ ಮಾಡಿ ಕಡಲೆಹಿಟ್ಟಿನ ಮಿಶ್ರಣದಲ್ಲಿ ಮುಳುಗಿಸಿ ಕಾದ ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ಕರಿದರೆ ವಡಾ ತಯಾರಾಯ್ತು.

ಪಾವ್ ಅನ್ನು ಮಧ್ಯದಲ್ಲಿ ಸೀಳಿ ಅದರಲ್ಲಿ ವಡಾ ಇಟ್ಟು ಸವಿಯಬಹುದು. ಖಾರ ಬೇಕಾದರೆ ಇಡೀ ಹಸಿಮೆಣಸಿಗೆ ಉಪ್ಪು ಸೇರಿಸಿ ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ಬಾಡಿಸಿ ಜೊತೆಯಲ್ಲಿ ಸೇರಿಸಿ ಸವಿಯಬಹುದು.

## ಮಿಸಲ್ ಪಾವ್

ಏನೇನು ಬೇಕು?

1 ಪ್ಯಾಕೆಟ್ ಪಾವ್ / 2 ಕಪ್ ನೆನಿಸಿ ಮೊಳಕೆ ಬರಿಸಿದ ಮಡಕೆ ಕಾಳು / 1 ಸಣ್ಣ ಹೆಚ್ಚಿದ ಈರುಳ್ಳಿ / 1 ಸಣ್ಣ ಹೆಚ್ಚಿದ ಟೊಮ್ಯಾಟೊ 1 ಚಮಚ ಖಾರದ ಪುಡಿ / ಸ್ವಲ್ಪ ಸಣ್ಣ ಹೆಚ್ಚಿದ ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು / 2 ಚಮಚ ಎಣ್ಣೆ ಸ್ವಲ್ಪ ಬೆಣ್ಣೆ, ಸಣ್ಣ ಖಾರ ಸೇವು ಸ್ವಲ್ಪ, / ಚಮಚ ಮಿಸಲ್ ಪಾವ್ ಮಸಾಲೆ ಪುಡಿ ಒಂದು ಚಮಚ / ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು ಉಪ್ಪು. ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ? ಮೊದಲು ನೆನದ ಮಡಕೆ ಕಾಳುಗಳನ್ನು

ಬೇಯಿಸಿಕೊಳ್ಳಬೇಕು. ಒಂದು ಬಾಣಾಲಿಯಲ್ಲಿ ಎಣ್ಣೆ ಬಿಸಿ ಮಾಡಿ ಈರುಳ್ಳಿ ಹಾಕಿ ಬಾಡಿಸಿ, ನಂತರ ಟೊಮ್ಯಾಟೊ ಹಾಕಿ ಬಾಡಿಸಿ. 3 ಕಪ್ ನೀರು ಸೇರಿಸಿ, ನಂತರ ಬೆಂದ ಮಡಕೆ ಕಾಳು, ಮಿಸಲ್ ಮಸಾಲೆ, ಬೆಣ್ಣೆ, ಉಪ್ಪು, ಖಾರದಪುಡಿ ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಕುದಿಸಬೇಕು. ಈಗ ಮಿಸಲ್ ತಯಾರು. ತಿನ್ನಲು ಕೊಡುವಾಗ ಮಿಸಲ್ ಮೇಲೆ ಸಣ್ಣ ಹೆಚ್ಚಿದ ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು, ಸಣ್ಣ ಹೆಚ್ಚಿದ ಈರುಳ್ಳಿ ಹಾಗೂ ಸಣ್ಣ ಸೇವು ಖಾರ ಉದುರಿಸಿಕೊಡಬೇಕು.

ಪಾವ್ ಅನ್ನು ಮಧ್ಯದಲ್ಲಿ ಕತ್ತರಿಸಿ ತುಪ್ಪು ಹಾಕಿ ಎರಡು ಬದಿ ಕಾಯಿಸಬೇಕು.

