



ಗುಜ್ಜೆ ಮಂಚೂರಿ, ಬಿರಿಯಾನಿ...

ಇದು ಎಳೆಹಲಸು (ಗುಜ್ಜೆ) ಕಾಲ. ಹಲಸು ಬಲಿತು ಹಣ್ಣಾಗುವ ಮುನ್ನ ಸಿಗುವ ಎಳೆಕಾಯಿಯಿಂದ ಹಲವು ರುಚಿಕರ ಅಡುಗೆ ಮಾಡಿ ಸವಿಯಬಹುದು.

■ ಆಶಾ ಚಂದ್ರ ಭಟ್

ಗುಜ್ಜೆ ಮಂಚೂರಿ

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಗುಜ್ಜೆ ಹೋಳುಗಳು ಒಂದು ಕಪ್/ ಕ್ಯಾಪ್ಸಿಕಂ ಒಂದು/ ಈರುಳ್ಳಿ ಎರಡು/ ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ ಸ್ವಲ್ಪ ಶುಂಠಿ ಎರಡು ಇಂಚು/ ಹಸಿಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ನಾಲ್ಕು/ ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು ಸ್ವಲ್ಪ ಕಾರ್ನ್ ಫ್ಲೋರ್, ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಪುಡಿ ತಲಾ ಎರಡು ಚಮಚ ಗರಂ ಮಸಾಲ ಒಂದು ಚಮಚ/ ಟೊಮ್ಯಾಟೊ ಸಾಸ್, ರೆಡ್ ಚಿಲ್ಲಿ ಸಾಸ್ ತಲಾ ಎರಡು ಚಮಚ ಸೋಯಾ ಸಾಸ್ ಒಂದು ಚಮಚ/ ವಿನಿಗರ್ ಅರ್ಧ ಚಮಚ/ ಉಪ್ಪು ರುಚಿಗೆ ಮಾಡುವುದು ಹೇಗೆ?

ಗುಜ್ಜೆಯನ್ನು ಉದ್ದುದ್ದಕ್ಕೆ ಹೋಳು ಮಾಡಿ ಬೇಯಿಸಿ. ಈರುಳ್ಳಿ ಸಣ್ಣದಾಗಿ ಹೆಚ್ಚಿಡಿ. ಈಗ ಒಂದು ಬೌಲಿಗೆ ಕಾರ್ನ್ ಫ್ಲೋರ್, ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಪುಡಿ, ಶುಂಠಿ- ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ ಪೇಸ್ಟ್, ಉಪ್ಪು ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಮಿಕ್ಸ್ ಮಾಡಿದ ಮೇಲೆ ಬೇಯಿಸಿದ ಗುಜ್ಜೆ ಹೋಳುಗಳನ್ನು ಇದಕ್ಕೆ ಹಾಕಿ ಮಿಕ್ಸ್ ಮಾಡಿ ಸ್ವಲ್ಪವೇ ನೀರು ಸೇರಿಸಿ ಹಿಟ್ಟು ಚೆನ್ನಾಗಿ ಕೋಟ್ ಆಗೋ ತನಕ ಕಲಸಿ ಕಾದ ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ಗರಿಗರಿಯಾಗಿ ಹುರಿದು ತೆಗೆಯಿರಿ.

ಈಗ ಒಂದು ಬಾಣಲೆಗೆ ಎಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ ಹೆಚ್ಚಿಟ್ಟ ಶುಂಠಿ, ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ ಹಾಕಿ ಒಂದೆರಡು ನಿಮಿಷ ಪೈ ಮಾಡಿ ಸಣ್ಣಗೆ ಹೆಚ್ಚಿದ ಈರುಳ್ಳಿ ಹಾಕಿ 3 ನಿಮಿಷ ಹುರಿದು, ಕ್ಯಾಪ್ಸಿಕಂ ಹಾಕಿ ಹುರಿದು ವಿನಿಗರ್, ಟೊಮ್ಯಾಟೊ, ರೆಡ್ ಚಿಲ್ಲಿ, ಸೋಯಾ ಸಾಸ್‌ಗಳನ್ನು ಹಾಕಿ, ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಪುಡಿ, ಉಪ್ಪು, ಕಾರ್ನ್‌ಫ್ಲೋರ್ ಹಾಕಿ ನೀರು ಸೇರಿಸಿ ಎಲ್ಲವನ್ನು ಮಿಶ್ರ ಮಾಡಿ. ಈ ಮಿಶ್ರಣಕ್ಕೆ ಹುರಿದಿಟ್ಟ ಗುಜ್ಜೆ ಹೋಳುಗಳನ್ನು ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಮಿಕ್ಸ್ ಮಾಡಿ. ಮೇಲೆ ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು ಉದುರಿಸಿ. ರುಚಿಯಾದ ಗುಜ್ಜೆ ಮಂಚೂರಿ ಸವಿಯಲು ಸಿದ್ಧ.



ಗುಜ್ಜೆ ಸಾಂಬಾರ್

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಎಳೆಹಲಸು ಹೋಳು ಒಂದು ಕಪ್/ ಒಣಮೆಣಸು ಎಂಟು ದನಿಯ ಮೂರು ಚಮಚ/ ಜೀರಿಗೆ ಅರ್ಧ ಚಮಚ ಮೆಂತೆ ಕಾಲು ಚಮಚ/ ಕರಿಬೇವು, ಹುಣಸೆರಸ ಅರಿಶಿನ, ಉಪ್ಪು, ಎಣ್ಣೆ/ ಬೆಲ್ಲ ಸ್ವಲ್ಪ/ ಕಾಯಿತುರಿ ಎರಡು ಕಪ್ ಮಾಡುವುದು ಹೇಗೆ?

ಮೊದಲು ಒಂದು ಬಾಣಲೆಗೆ ಎಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ ಕಾದ ಮೇಲೆ ಒಣಮೆಣಸು 8, ದನಿಯ, ಜೀರಿಗೆ, ಕರಿಬೇವು, ಮೆಂತೆ ಹಾಕಿ ಹುರಿದುಕೊಳ್ಳಿ. ತಣ್ಣಗಾದ ಮೇಲೆ ಮಿಕ್ಸಿ ಜಾರಿಗೆ ಹಾಕಿ ಅರಿಶಿನ, ಕಾಯಿತುರಿ, ಬೇಕಾದಷ್ಟೇ ನೀರು ಹಾಕಿ ರುಬ್ಬಿ ಇಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಿ. ಈಗ ಗುಜ್ಜೆಯನ್ನು ಸಣ್ಣ ಹೋಳುಗಳನ್ನಾಗಿ ಮಾಡಿ ಅರಿಶಿನ, ಉಪ್ಪು, ಬೆಲ್ಲ, ಹುಣಸೆರಸ ಹಾಕಿ ಬೇಯಿಸಿ. ಹೋಳುಗಳು ಬೆಂದ ಮೇಲೆ ರುಬ್ಬಿದ ಮಸಾಲೆ ಹಾಕಿ ಕುದಿಸಿ. ಇದಕ್ಕೆ ಸಾಸಿವೆ ಕರಿಬೇವು ಒಗ್ಗರಣೆ ಕೊಡಿ.

