

ಗುಜ್ಜೆ- ಕಡ್ಡೆ ಪಲ್ಯ

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಗುಜ್ಜೆ ಅರ್ಧದಷ್ಟು ಸಿಪ್ಪೆ ತೆಗೆದದ್ದು/
ಕಾಯಿತುರಿ ಅರ್ಧಕಪ್
ಜೀರಿಗೆ ಕಾಲು ಚಮಚ
ಅರಿಶಿನ ಸ್ವಲ್ಪ, ಉಪ್ಪು ರುಚಿಗೆ
ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಐದು
ನೆನೆಸಿದ ಕಡ್ಡೆ ಕಾಳು ಒಂದು ಕಪ್
ಎಣ್ಣೆ, ಕರಿಬೇವು, ಸಾಸಿವೆ

ಮಾಡುವುದು ಹೇಗೆ?

ಗುಜ್ಜೆಯನ್ನು ಹೋಳುಗಳನ್ನಾಗಿ ಮಾಡಿ ಉಪ್ಪು ಹಾಕಿ ಬೇಯಿಸಿ. ಬೆಂದ ಮೇಲೆ ಇದನ್ನು ಜಜ್ಜಿ ಪುಡಿ ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳಿ. ಈಗ ಕಾಯಿತುರಿಗೆ ಜೀರಿಗೆ, ಅರಿಶಿನ ಸ್ವಲ್ಪ ಸಾಸಿವೆ, ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಹಾಕಿ ತರಿತರಿಯಾಗಿ ರುಬ್ಬಿ. ಕಡ್ಡೆಕಾಳನ್ನು ಚೆನ್ನಾಗಿ ಬೇಯಿಸಿ. ಈಗ ಒಲೆ ಮೇಲೆ ಬಾಣಲೆ ಇಟ್ಟು ಎಣ್ಣೆಹಾಕಿ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ, ಕರಿಬೇವು ಒಗ್ಗರಣೆ ಮಾಡಿಕೊಂಡು ಜಜ್ಜಿಟ್ಟುಕೊಂಡಿದ್ದ ಗುಜ್ಜೆ, ರುಬ್ಬಿದ ಮಸಾಲೆ, ಬೇಯಿಸಿದ ಕಡ್ಡೆಕಾಳು, ಸ್ವಲ್ಪ ಉಪ್ಪುಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಮಗುಚಿ.



ಗುಜ್ಜೆ ಬಿರಿಯಾನಿ

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಅಕ್ಕಿ ಎರಡು ಕಪ್/ ಎಳೆಹಲಸಿನ ಕಾಯಿ ಹೋಳುಗಳು ಒಂದು ಕಪ್
ಈರುಳ್ಳಿ ಒಂದು, ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ, ಶುಂಠಿ/ ಹಸಿಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಐದು
ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು, ಪುದಿನಾ ಸ್ವಲ್ಪ/ ಅರಿಶಿನ ಒಂದು ಚಮಚ/ತೆಂಗಿನ ತುರಿ 3 ಚಮಚ
ಚಕ್ಕೆ, ಲವಂಗ ಸ್ವಲ್ಪ/ ಸೋಂಪು ಅರ್ಧ ಚಮಚ
ಪಲಾವ್ ಎಲೆ ಎರಡು/ ಉಪ್ಪು ರುಚಿಗೆ, ಎಣ್ಣೆ ನಾಲ್ಕೈದು ಚಮಚ

ಮಾಡುವುದು ಹೇಗೆ?

ಅಕ್ಕಿಯನ್ನು ಹತ್ತು ನಿಮಿಷ ನೆನೆಸಿ. ಎಳೆಹಲಸನ್ನು ಸಣ್ಣ ಸಣ್ಣ ಹೋಳುಗಳನ್ನಾಗಿ ಮಾಡಿ. ಈರುಳ್ಳಿಯನ್ನು ಹೆಚ್ಚಿಡಿ. ಈಗ ತೆಂಗಿನತುರಿ ಶುಂಠಿ, ಹಸಿಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ, ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ, ಕೊತ್ತಂಬರಿ, ಪುದಿನಾಸೊಪ್ಪು, ಚಕ್ಕೆ ಲವಂಗ, ಸೋಂಪು ಎಲ್ಲವನ್ನೂ ಮಿಕ್ಸಿಂಗ್ ಹಾಕಿ ಮಸಾಲೆ ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳಿ. ಕುಕ್ಕರ್ ಒಲೆ ಮೇಲಿಟ್ಟು ಎಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ ಈರುಳ್ಳಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಫ್ರೈ ಮಾಡಿದ ಮೇಲೆ ಎಳೆಹಲಸಿನ ಹೋಳುಗಳನ್ನು ಹಾಕಿ ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ಹುರಿಯಿರಿ. ಇದಾದ ಮೇಲೆ ರುಬ್ಬಿಟ್ಟ ಮಸಾಲೆ ಹಾಕಿ, ಪಲಾವ್ ಎಲೆ, ಅರಿಶಿನ ಪುಡಿ, ಉಪ್ಪು ಹಾಕಿ ಎರಡು ಕಪ್ ಅಕ್ಕಿಗೆ ನಾಲ್ಕು ಕಪ್ ನೀರು ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಕುದಿಸಿ. ಆಮೇಲೆ ನೆನೆಸಿಟ್ಟ ಅಕ್ಕಿ ಹಾಕಿ ಕುಕ್ಕರ್ ಮುಚ್ಚಿ ಬೇಯಿಸಿ. ಸಲಾಡ್ ಜೊತೆ ಸವಿಯಲು ಕೊಡಿ.

■ ಸುಮನಾ ಜಿ. ಪ್ರಸಾದ್

ಗುಜ್ಜೆ ಸಬ್ಜಿ

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಎಳೆಹಲಸು ಹೋಳು ಎರಡು ಕಪ್
ಈರುಳ್ಳಿ ಎರಡು/
ಉಪ್ಪು, ಅಚ್ಚಕಾರಪುಡಿ ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು
ಅರಿಶಿನ, ಗರಂ ಮಸಾಲೆ ಪುಡಿ ಸ್ವಲ್ಪ
ಹುಣಸೆಹಣ್ಣು ಸ್ವಲ್ಪ/ ಟೊಮ್ಯಾಟೊ ಒಂದು
ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು ಸ್ವಲ್ಪ
ಎಣ್ಣೆ, ತುಪ್ಪು ಒಂದು ಚಮಚ

ಮಾಡುವುದು ಹೇಗೆ?

ಎಳೆಹಲಸಿನ ಹೋಳುಗಳನ್ನು ಬೇಯಿಸಿಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಿ. ಒಂದು ಬಾಣಲೆಯಲ್ಲಿ ಎಣ್ಣೆಹಾಕಿ ಈರುಳ್ಳಿಯನ್ನು ಕೆಂಪಗ ಫ್ರೈ ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳಿ. ಇದಕ್ಕೆ ಟೊಮ್ಯಾಟೊ ಹೆಚ್ಚಿ ಹಾಕಿ ಹುರಿಯಿರಿ. ಈಗ ಅಚ್ಚಕಾರಪುಡಿ, ಅರಿಶಿನ, ಗರಂಮಸಾಲೆ ಹಾಕಿ ಮಿಕ್ಸ್ ಮಾಡಿ ಬೇಯಿಸಿಟ್ಟುಕೊಂಡ ಎಳೆಹಲಸಿನ ಹೋಳುಗಳನ್ನು ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಹುರಿಯಿರಿ. ಇದಕ್ಕೆ ಉಪ್ಪು, ಹುಣಸೆಹಣ್ಣಿನ ರಸ ಸೇರಿಸಿ. ಸ್ವಲ್ಪವೇ ನೀರು ಹಾಕಿ ಎಲ್ಲವೂ ಹೊಂದಿಕೊಂಡ ಬಳಿಕ ಒಂದು ಚಮಚ ತುಪ್ಪು ಹಾಕಿ ಕೆಳಗಿಳಿಸಿ, ಕೊತ್ತಂಬರಿಸೊಪ್ಪು ಉದುರಿಸಿ. ಇದು ಚಪಾತಿ, ರೊಟ್ಟಿ ಜೊತೆ ತಿನ್ನಲು ರುಚಿಯಾಗಿರುತ್ತದೆ.

