



ಟೊಮೆಟೊ ಕೋಡುಬಳೆ, ಗೋಲಿ ಬಜ್ಜಿ..



ಗೋಲಿ ಬಜ್ಜಿ

ಏನೇನು ಬೇಕು...?
 ಮೈದಾಹಿಟ್ಟು ಮೂರು ಕಪ್
 ಕಡ್ಲೆಹಿಟ್ಟು ಕಾಲು ಕಪ್
 ಹಸಿಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ನಾಲ್ಕು
 ಉಪ್ಪು ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು
 ಸಕ್ಕರೆ ನಾಲ್ಕು ಚಮಚ
 ಬಾಳೆಹಣ್ಣು ಒಂದು
 ಕರಿಯಲು ಎಣ್ಣೆ
 ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ...?
 ಮೈದಾಹಿಟ್ಟಿಗೆ ಕಡ್ಲೆಹಿಟ್ಟು, ಉಪ್ಪು, ಸಕ್ಕರೆ, ಹಿಸುಕಿದ ಬಾಳೆಹಣ್ಣು
 ಹಾಕಿ, ಸಣ್ಣಗೆ ಹೆಚ್ಚಿಕೊಂಡ ಹಸಿಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಸೇರಿಸಿ ದೋಸೆಹಿಟ್ಟಿಗಿಂತ
 ಸ್ವಲ್ಪ ಗಟ್ಟಿಯಾಗಿ ಬೆರೆಸಿಕೊಂಡು ನಿಂಬೆ ಗಾತ್ರದಷ್ಟು ಹಿಟ್ಟನ್ನು ಕಾದ ಎಣ್ಣೆಗೆ
 ಹಾಕಿ ಕರಿಯಬೇಕು. ಬಿಸಿ ಬಿಸಿ ಕಾಫಿ ಜೊತೆ ಸವಿಯಲು ಬಲು ರುಚಿಯಾದ
 ತಿಂಡಿಯಿದು.

ಟೊಮೆಟೊ ಕೋಡುಬಳೆ

ಏನೇನು ಬೇಕು...?
 ಟೊಮೆಟೊ ರಸ ಎರಡು ಟೀ ಚಮಚ
 ಅಕ್ಕಿಹಿಟ್ಟು ಎರಡು ಕಪ್
 ತೆಂಗಿನ ತುರಿ ಎರಡು ಚಮಚ
 ಜೀರಿಗೆ ಪುಡಿ ಒಂದು ಚಮಚ
 ಖಾರದ ಪುಡಿ ಸ್ವಲ್ಪ
 ಉಪ್ಪು ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು
 ಎಣ್ಣೆ ಕರಿಯಲು

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ...?
 ಟೊಮೆಟೊ ರಸ, ಅಕ್ಕಿಹಿಟ್ಟು, ತೆಂಗಿನ ತುರಿ, ಜೀರಿಗೆಪುಡಿ, ಖಾರದಪುಡಿ,
 ಉಪ್ಪು ಸೇರಿಸಿ ಗಟ್ಟಿಯಾಗಿ ಬೆರೆಸಿ, ಸಣ್ಣ ಸಣ್ಣ ಉಂಡೆಗಳನ್ನಾಗಿ ಮಾಡಿ
 ಹೊಸದ್ದು ಕೋಡುಬಳೆ ಆಹಾರದಲ್ಲಿ ಮಡಚಿ ಕಾದ ಎಣ್ಣೆಗೆ ಹಾಕಿ
 ಹೊಂಬಣ್ಣ ಬರುವವರೆಗೂ ಕರಿದು ತೆಗೆದರೆ ಟೊಮೆಟೊ ಕೋಡುಬಳೆ
 ಸವಿಯಲು ಸಿದ್ಧ.

ನೇಂದ್ರ ಬಾಳೆಹಣ್ಣಿನ ಬಜ್ಜಿ

ಏನೇನು ಬೇಕು...?
 ನೇಂದ್ರ ಬಾಳೆಹಣ್ಣು ಎರಡು
 ಕಡ್ಲೆಹಿಟ್ಟು ಒಂದೂವರೆ ಕಪ್
 ಓಂಕಾಳು ಸ್ವಲ್ಪ
 ಉಪ್ಪು ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು
 ಖಾರದಪುಡಿ ಸ್ವಲ್ಪ
 ಅಕ್ಕಿಹಿಟ್ಟು ಒಂದು ಟೀ ಚಮಚ
 ಎಣ್ಣೆ ಕರಿಯಲು.
 ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ...?

ನೇಂದ್ರ ಬಾಳೆಹಣ್ಣಿನ ಸಿಪ್ಪೆ ತೆಗೆದು ನಾಲ್ಕು ಭಾಗವಾಗಿ ಸೀಳಿ ಮಧ್ಯದಿಂದ
 ತುಂಡರಿಸಿ ಉದ್ದುದ್ದ ಹೋಳುಗಳನ್ನಾಗಿ ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳಬೇಕು. ನಂತರ
 ಕಡ್ಲೆಹಿಟ್ಟು, ಅಕ್ಕಿಹಿಟ್ಟು, ಓಂಕಾಳು, ಉಪ್ಪು, ಖಾರದಪುಡಿ ಹಾಗೂ ಒಂದು
 ಚಮಚದಷ್ಟು ಕಾದ ಎಣ್ಣೆಯನ್ನು ಹಾಕಿ ದೋಸೆಹಿಟ್ಟಿನ ಹದಕ್ಕೆ ಬರುವಂತೆ
 ಬೆರೆಸಿ ಬಾಳೆಹಣ್ಣಿನ ಹೋಳುಗಳನ್ನು ಒಂದೊಂದಾಗಿ ಈ ಮಿಶ್ರಣದಲ್ಲಿ
 ಮುಳಗಿಸಿ ತೆಗೆದು ಕಾದ ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ಕರಿದು ತೆಗೆದರೆ ನೇಂದ್ರ ಬಾಳೆಹಣ್ಣಿನ
 ಬಜ್ಜಿ ಸವಿಯಲು ಸಿದ್ಧ. ಕೇರಳದಲ್ಲಿ ಜನಪ್ರಿಯ ಖಾದ್ಯವಾದ ಈ ತಿಂಡಿಯು
 ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ಕೇರಳ ರಾಜ್ಯದ ಎಲ್ಲಾ ಹೋಟೆಲ್‌ಗಳಲ್ಲೂ
 ದೊರೆಯುತ್ತದೆ.



■ ಚಿತ್ರ-ಬರಹ: ಗೀತಾ ಬರ್ಲ, ಅಮ್ಮೆ