



ಬಟಾಣಿ ತಾಲಿಪಟ್ಟು, ರಬಡಿ..

ಬಟಾಣಿಯಲ್ಲಿ ಹಲವು ವೈವಿಧ್ಯಗಳನ್ನು ಮಾಡಿ ಸವಿಯಬಹುದು. ಇಲ್ಲಿದೆ ರೆಸಿಪಿ..

★ ಚಿತ್ರ-ಬರಹ: ಕೆ.ಎಸ್. ಶಾರದಾ ಶೇಖರ್

ಮಟರ್ ಪನೀರ್

ಏನೇನು ಬೇಕು?
ಹಸಿ ಬಟಾಣಿ ಒಂದು ಕಪ್
ಪನೀರ್ ತುಂಡುಗಳು ಹದಿನೈದು
ಹಸಿರು ಮೆಣಸು ಐದು
ಉಪ್ಪು/ ಬೆಣ್ಣೆ ಎರಡು ಚಮಚ
ತುಪ್ಪು ನಾಲ್ಕು ಚಮಚ
ಗರಂ ಮಸಾಲ ಮುಕ್ಕಾಲು ಚಮಚ
ಗಸಗಸೆ ಒಂದು ಚಮಚ
ಗೋಡಂಬಿ ಇಪ್ಪತ್ತು
ಶುಂಠಿ ತುರಿ ಒಂದು ಚಮಚ
ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ ಎಸಳು ಎಂಟು
ಬೆಣ್ಣೆ ಮೂರು ಚಮಚ
ಹೆಚ್ಚಿದ ಈರುಳ್ಳಿ ಒಂದು ಕಪ್
ಹೆಚ್ಚಿದ ಟೊಮ್ಯಾಟೊ ಒಂದು ಕಪ್
ಪುದಿನಾ ಒಂದು ಕಪ್

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ ?
ಬಾಣಲೆಗೆ ಎಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ ಜೇರಿಗೆ ಹಾಕಿ
ಕ್ರಮವಾಗಿ ಈರುಳ್ಳಿ, ಟೊಮ್ಯಾಟೊ, ಶುಂಠಿ,
ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿಗಳನ್ನು ಬೆರೆಸಿ ಹುರಿಯಿರಿ. ಮಿಕ್ಕೆಗೆ
ಕೊತ್ತಂಬರಿ, ಪುದಿನ, ಗೋಡಂಬಿ,
ಹಸಿರು ಮೆಣಸು, ಗಸಗಸೆಗಳನ್ನು ಹಾಕಿ
ಸ್ವಲ್ಪವೇ ನೀರಿನೊಡನೆ ರುಬ್ಬಿ ಎತ್ತಿಡಿ.
ಸ್ವಲ್ಪವೇ ಉಪ್ಪಿನೊಡನೆ ಬಟಾಣಿ
ಬೇಯಿಸಿ. ರುಬ್ಬಿದ ಎಲ್ಲಾ ಮಿಶ್ರಣ,
ಉಪ್ಪು, ಪನೀರ್ ತುಂಡುಗಳು,
ಬೇಯಿಸಿದ ಬಟಾಣಿಗಳನ್ನು ಸೇರಿಸಿ
ಸಣ್ಣ ಉರಿಯಲ್ಲಿ ತಳ ಹಿಡಿಯದಂತೆ
ಕುದಿಸಿ ಗ್ರೇವಿ ತಯಾರಿಸಿ. ಕೆಳಗಿಳಿಸುವ
ಮೊದಲು ತುಪ್ಪು ಹಾಕಿ ಬೆರೆಸಿ.
ಸವಿಸವಿಯಾದ ಮಟರ್ ಪನೀರ್ ಚಪಾತಿ,
ಪೂರಿ, ದೋಸೆ, ರೊಟ್ಟಿ ಜತೆಗೆ ಸೇವಿಸಲು
ರುಚಿಯಾಗಿರುತ್ತದೆ.



ಬಟಾಣಿ ತಾಲಿಪಟ್ಟು

ಏನೇನು ಬೇಕು?
ಹಸಿ ಬಟಾಣಿ ಒಂದು ಕಪ್
ಹೆಚ್ಚಿದ ಎಳೆಯ ಈರುಳ್ಳಿ ಅರ್ಧ ಕಪ್
ತೆಂಗಿನತುರಿ ಒಂದು ಕಪ್
ಜೇರಿಗೆ ಅರ್ಧ ಚಮಚ
ಹಸಿರುಮೆಣಸಿನ ತುಂಡುಗಳು ಹತ್ತು
ಉಪ್ಪು ರುಚಿಗೆ
ಅಕ್ಕಿಹಿಟ್ಟು ಎರಡು ಕಪ್
ಎಣ್ಣೆ ಅರ್ಧ ಚಮಚ.
ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?
ಮೊದಲು ಒಂದು ಚಮಚ ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ಸ್ವಲ್ಪ
ಉಪ್ಪಿನೊಡನೆ ಬಟಾಣಿ ಈರುಳ್ಳಿ ಹುರಿಯಿರಿ.
ಜೇರಿಗೆ, ತೆಂಗಿನತುರಿ, ಉಪ್ಪು,
ಹಸಿರುಮೆಣಸುಗಳನ್ನು ತರಿತರಿಯಾಗಿ ಮಿಕ್ಕೆ
ಮಾಡಿಡಿ. ಅಕ್ಕಿಹಿಟ್ಟಿಗೆ ಬಿಸಿ ನೀರು ಸುರಿದು ಹತ್ತು
ನಿಮಿಷ ಮುಚ್ಚಿಡಿ. ನಂತರ ಹಿಟ್ಟಿಗೆ ರುಬ್ಬಿದ
ಮಿಶ್ರಣ ಬೆರೆಸಿ ಬೆಣ್ಣೆಯ ಹದದಲ್ಲಿ ಕಲೆಸಿ,
ಬಾಣಲೆಗೆ ಎಣ್ಣೆ ಸವರಿ ಬೆರಳುಗಳಲ್ಲಿ ಎಣ್ಣೆ
ಅದ್ದಿಕೊಂಡು ಹದವಾಗಿ ರೊಟ್ಟಿ ತಯಾರಿಸಿ.
ಕಾಯಿ ಚಟ್ಟಿ, ಬೆಣ್ಣೆ ಅಥವಾ ತುಪ್ಪದೊಡನೆ
ಸವಿಯಿರಿ.