

ಸಂಜೆ ಹೊತ್ತಿಗೆ ತಿನ್ನಲು ಸುಲಭದ ತಿಂಡಿಗಳು

ಹೆಸರು ಕಾಳು, ಜೋಳದ ಹಿಟ್ಟಿನ ಬೋಂಡ

■ ಚಿತ್ರ-ಬರಹ: ಅರ್ಚನಾ ಬೊಮ್ಮಳ್ಳಿ

ಹೆಸರು ಕಾಳಿನ ಬೋಂಡ

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಹೆಸರು ಕಾಳು ಒಂದು ಕಪ್, ಈರುಳ್ಳಿ ಒಂದು, ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು, ಕರಿ ಬೇವು ಸ್ವಲ್ಪ, ಶುಂಠಿ ಒಂದು ಚೂರು, ಕೆಂಪು ಮೆಣಸಿನ ಪುಡಿ ಒಂದು ಚಮಚ, ಕಾಲು ಕಪ್ ಚಿರೋಟಿ ರವೆ, ರುಚಿಗೆ ಉಪ್ಪು, ಕರಿಯಲು ಎಣ್ಣೆ.

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಹೆಸರು ಕಾಳನ್ನು ಐದಾರು ಗಂಟೆ ಮೊದಲು ನೆನೆಸಿಕೊಳ್ಳಿ. ನಂತರ ನೀರು ತೆಗೆದು ಶುಂಠಿಯೊಂದಿಗೆ ತರಿತರಿಯಾಗಿ ರುಬ್ಬಿಕೊಳ್ಳಿ (ನೀರು ಹೆಚ್ಚು ಹಾಕಬಾರದು.) ಆಮೇಲೆ ರುಬ್ಬಿದ ಪದಾರ್ಥಕ್ಕೆ ಚಿರೋಟಿ ರವೆ, ಹೆಚ್ಚಿದ ಈರುಳ್ಳಿ, ಕರಿಬೇವು, ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು, ಉಪ್ಪು, ಖಾರ ಹಾಕಿ ಹಿಟ್ಟನ್ನು ಹದ ಮಾಡಿ ಕೊಂಡು ಕಾದ ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ಕರಿಯಿರಿ. ಬಿಸಿ ಇರುವಾಗಲೇ ತಿನ್ನಲು ಕೊಡಿ.



ಮೂಲಂಗಿ ಎಣ್ಣೆ ರೊಟ್ಟಿ

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಜೋಳದ ಹಿಟ್ಟು ಎರಡು ಕಪ್, ಅಕ್ಕಿ ಹಿಟ್ಟು ಒಂದು ಕಪ್, ಈರುಳ್ಳಿ ಎರಡು, ಮೂಲಂಗಿ ಎರಡು, ಕರಿಬೇವು-ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು ಸ್ವಲ್ಪ, ಹಸಿಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಎರಡು ಅಥವಾ ಒಂದು ಚಮಚ ಕೆಂಪು ಮೆಣಸಿನ ಪುಡಿ, ರುಚಿಗೆ ಉಪ್ಪು, ಲಿಂಬೆಹುಳಿ, ಬೆಲ್ಲ ಒಂದೊಂದು ಚಮಚ.

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಮೂಲಂಗಿಯನ್ನು ಸ್ವಚ್ಛಗೊಳಿಸಿ ತುರಿದು ಕೊಳ್ಳಿ. ನಂತರ ದಪ್ಪತಳವಿರುವ ಪಾತ್ರೆಗೆ ತುರಿದ ಮೂಲಂಗಿ, ಕೊಚ್ಚಿದ ಈರುಳ್ಳಿ, ಹಸಿಮೆಣಸು ಅಥವಾ ಕೆಂಪು ಮೆಣಸಿನಪುಡಿ, ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು, ಕರಿಬೇವು, ಉಪ್ಪು, ಹುಳಿ ಸೇರಿಸಿ ಅರ್ಧ ಕಪ್ ನೀರುಸೇರಿಸಿ ಒಂದು ಕುದಿ ಬರಿಸಿ, ಜೋಳದಹಿಟ್ಟು, ಅಕ್ಕಿ ಹಿಟ್ಟು ಸೇರಿಸಿ ಕೆಳಗಿಳಿಸಿ. ತಣ್ಣಗಾದ ಮೇಲೆ ಹಿಟ್ಟನ್ನು ಹದ ಮಾಡಿಕೊಂಡು ಉಂಡೆ ಕಟ್ಟಿ ಬಾಳೆ ಎಲೆಯ ಮೇಲೆ ಎಣ್ಣೆ ಸವರಿ ರೊಟ್ಟಿಯಂತೆ ಮಾಡಿ, ಕಾದ ತವಾದ ಮೇಲೆ ಎರಡೂ ಕಡೆ ಎಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ ಬೇಯಿಸಿಕೊಳ್ಳಿ. ಕಾಯಿಚಟ್ಟಿಯೊಂದಿಗೆ ಸವಿಯಿರಿ. (ಇದನ್ನೆ ಬೇಕಿದ್ದರೆ ಚಿಕ್ಕದಾಗಿ ಮಾಡಿ ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ಕರಿಯಲೂಬಹುದು.)



ಜೋಳದ ಹಿಟ್ಟಿನ ಬೋಂಡ

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಜೋಳದ ಹಿಟ್ಟು ಒಂದು ಕಪ್, ಅಕ್ಕಿಹಿಟ್ಟು ಕಾಲು ಕಪ್, ಈರುಳ್ಳಿ ಎರಡು, ಶುಂಠಿ ಒಂದು ಚೂರು, ಕೆಂಪು ಮೆಣಸಿನಪುಡಿ ಒಂದು ಚಮಚ, ಓಂಕಾಳು ಅರ್ಧ ಚಮಚ, ರುಚಿಗೆ ಉಪ್ಪು, ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು ಸ್ವಲ್ಪ, ಮೊಸರು ಅರ್ಧ ಕಪ್, ಕರಿಯಲು ಎಣ್ಣೆ.

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಜೋಳದ ಹಿಟ್ಟಿಗೆ ಅಕ್ಕಿಹಿಟ್ಟು, ಹೆಚ್ಚಿದ ಈರುಳ್ಳಿ, ಶುಂಠಿ, ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು, ಮೆಣಸಿನ ಪುಡಿ, ಓಂಕಾಳು, ಉಪ್ಪು, ಮೊಸರು, ಬೇಕಿದ್ದರೆ ನೀರು ಸೇರಿಸಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಕಲಿಸಿ ಅರ್ಧ ಗಂಟೆ ಬಿಟ್ಟು ಕಾದ ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ಕರಿಯಿರಿ.

