



ಗುಜ್ಜೆ 65, ಬರ್ಗರ್...

ಎಳೆಯ ಹಲಸಿನಕಾಯಿಯಿಂದ ರ್ಯಾಪ್, ಪಿಜ್ಜಾ, ಬರ್ಗರ್‌ನಂತಹ ಮಾಡರ್ನ್ ಆಡುಗೆಗಳನ್ನೂ ಮಾಡಬಹುದು. ಎಲ್ಲವೂ ಒಂದಕ್ಕಿಂತ ಒಂದು ರುಚಿಕರ. ಇದು ಹಲಸು ಸೀಸನ್ ಆಗಿರುವುದರಿಂದ ಗುಜ್ಜೆಯ ಮತ್ತಷ್ಟು ರೆಸಿಪಿಗಳು ಇಲ್ಲಿವೆ...

■ ಪ್ರಭಾ ಪಿ. ಶಾಸ್ತ್ರಿ



ಹಲಸಿನಕಾಯಿ ರ್ಯಾಪ್

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಟೊಮ್ಯಾಟೊ, ದೊಣ್ಣೆಮೆಣಸು, ಎಲೆಕೋಸು ಈರುಳ್ಳಿ ಹೆಚ್ಚಿ ಉಪ್ಪು ನಿಂಬೆರಸ ಹಾಕಿ ಇಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಿ. ಹಲಸಿನಕಾಯಿ ಹೆಚ್ಚಿ ಬೇಯಿಸಿ ಪುಡಿ ಮಾಡಿಕೊಂಡು ಅದಕ್ಕೆ ಬೇಯಿಸಿ ಆಲೂಗಡ್ಡೆ ಪುಡಿಮಾಡಿ ಹಾಕಿ. ಈ ಮಿಶ್ರಣಕ್ಕೆ ಉಪ್ಪು ಅರಿಶಿಣ ಶುರಿ ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ ಪೇಸ್ಟ್ ದನಿಯಾ ಪುಡಿ, ಜೀರಾಪುಡಿ, ಗರಂ ಮಸಾಲ ಪುಡಿ ಹಾಕಿ ಕಲಸಿ ಉದ್ದುದ್ದಕ್ಕೆ ಉಂಡೆ ಮಾಡಿಕೊಂಡು ಚಪಾತಿಗೆ ಗ್ರೀನ್ ಚಟ್ನಿ ಹಚ್ಚಿ ಮಧ್ಯದಲ್ಲಿ ಇಡಿ. ನಿಂಬೆರಸ ಉಪ್ಪು ಹಾಕಿ ಇಟ್ಟ ತರಕಾರಿಯನ್ನು ಹಾಕಿ ಮಡಿಸಿ ಕಾದ ತವಾದ ಮೇಲೆ ಇಟ್ಟು ಎರಡು ಕಡೆ ಎಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಬೇಯಿಸಿ.

ವಿನೇನು ಬೇಕು?

- ಚಪಾತಿ ನಾಲ್ಕು
- ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪಿನ ಗ್ರೀನ್ ಚಟ್ನಿ ಕಾಲು ಕಪ್
- ಹಲಸಿನ ಕಾಯಿ ಪುಡಿ 1 ಬಟ್ಟಲು
- ದೊಣ್ಣೆಮೆಣಸು ಎರಡು
- ಈರುಳ್ಳಿ 2, ಟೊಮ್ಯಾಟೊ 2
- ಎಲೆಕೋಸು ಸ್ವಲ್ಪ
- ನಿಂಬೆಹಣ್ಣು ಅರ್ಧ ಹೋಳು
- ಅರಿಶಿಣ ಪುಡಿ, ಶುರಿ, ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ ಪೇಸ್ಟ್
- ಆಲೂಗಡ್ಡೆ ಎರಡು
- ದನಿಯಾಪುಡಿ, ಜೀರಾ ಪುಡಿ, ಗರಂ ಮಸಾಲ
- ಕೆಂಪು ಮೆಣಸಿನ ಪುಡಿ ಅರ್ಧ ಚಮಚ
- ಎಣ್ಣೆ ನಾಲ್ಕು ಚಮಚ

ಗುಜ್ಜೆ 65

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಈರುಳ್ಳಿ, ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ, ಕರಿಬೇವು, ಶುರಿ, ಉಪ್ಪು, ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಎಲ್ಲವನ್ನೂ ರುಬ್ಬಿ ಹೆಚ್ಚಿದ ಗುಜ್ಜೆಗೆ ಹಾಕಿ ಕಲಸಿ ಎರಡು ಗಂಟೆ ಇಡಿ. ನಂತರ ಅದಕ್ಕೆ ಕಾರ್ನಫ್ಲೋರ್, ಅಕ್ಕಿ ಹಿಟ್ಟು ಹಾಕಿ ಕಲಸಿ ಕಾದ ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ಮಧ್ಯಮ ಉರಿಯಲ್ಲಿ ಹೊಂಬಣ್ಣ ಬರುವವರೆಗೆ ಕರಿದು ತೆಗೆಯಿರಿ.

ವಿನೇನು ಬೇಕು?

- ಎಳೆಹಲಸು ಹೆಚ್ಚಿದ್ದು ಒಂದು ಬಟ್ಟಲು
- ಈರುಳ್ಳಿ 1, ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ 10 ಎಸಳು
- ಕರಿಬೇವು ಸ್ವಲ್ಪ/ ಶುರಿ ಒಂದು ಇಂಚು
- ಉಪ್ಪು, ಕೆಂಪು ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ 6
- ಕರಿಯಲು ಎಣ್ಣೆ
- ಕಾರ್ನಫ್ಲೋರ್ ಎರಡು ಚಮಚ
- ಅಕ್ಕಿಹಿಟ್ಟು ಎರಡು ಚಮಚ

