

ಆಲೂ ಜಾಮೂನ್, ಪೀನಟ್ ಡುಂಪ್ಲಿನ್

ಕೆಲವು ತಿಂಡಿಗಳನ್ನು ಸಂಜೆಯ ಕಾಫಿ ಜೊತೆ ತಿನ್ನಲು ಬಹಳ ಚೆನ್ನಾಗಿರುತ್ತವೆ. ಆಲೂ ಜಾಮೂನ್, ಸಿಂಪಲ್ ಬಿರಿಯಾನಿ ಮುಂತಾದವು ಬಹಳ ರುಚಿ. ಇಲ್ಲಿದೆ ರೆಸಿಪಿ.

★ ಚಿತ್ರ-ಬರಹ: ಟಿ.ಪಿ. ನಾಗರತ್ನ

ಆಲೂ ಜಾಮೂನ್

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಬೇಯಿಸಿ ನುಣ್ಣಿಗೆ ಮಾಡಿದ ಆಲೂಪುಡಿ

ಒಂದು ಬಟ್ಟಲು

ಹಾಲಿನ ಪುಡಿ ಒಂದು ಬಟ್ಟಲು

ಸಕ್ಕರೆ ಪಾಕ ಎರಡೂವರೆ ಬಟ್ಟಲು

ಕರಿಯಲು ಎಣ್ಣೆ

ಏಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಆಲೂಪುಡಿಗೇ ಸ್ವಲ್ಪ ಹಾಲಿನ ಪುಡಿ

ಸೇರಿಸುತ್ತಾ ಜಾಮೂನ್ ಹಿಟ್ಟಿನ ಹದಕ್ಕೆ ಕಲಸಿ

ಸಣ್ಣ ಸಣ್ಣ ಉಂಡೆ ಮಾಡಿ. ಇದನ್ನು ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ

ಗರಿಗರಿಯಾಗಿ ಹೊಂಬಣ್ಣಕ್ಕೆ ಕರಿದು ಸಕ್ಕರೆ ಪಾಕಕ್ಕೆ ಏಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿ

ಸೇರಿಸಿ ಹಾಕಿ ಹತ್ತು ನಿಮಿಷ ನೆನೆಯಲು ಬಿಟ್ಟು ತಿನ್ನಲು ಕೊಡಿ .



ಪೀನಟ್ ಕ್ರಂಚಿ ಡುಂಪ್ಲಿನ್

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಹುರಿದು ಸಿಪ್ಪೆತೆಗೆದ ಕಡಲೆಕಾಯಿ ಬೀಜ ಅರ್ಧ ಬಟ್ಟಲು / ಬ್ರೆಡ್ ಕ್ರಮ್ಸ್ ಒಂದು ಬಟ್ಟಲು/ ಮೈದಾ 1 ಬಟ್ಟಲು/ ಕಾರ್ನ್ ಫ್ಲೋರ್ ನಾಲ್ಕು ಚಮಚ/ ಗರಂ ಮಸಾಲ ಅರ್ಧ ಚಮಚ/ ಚಾಟ್ ಮಸಾಲ ಒಂದು ಚಮಚ / ಹೆಚ್ಚಿ ಗಾಲಿ ಮಾಡಿದ ಕೆಂಪು ಬದನೆಕಾಯಿಗಾಲಿಗಳು ಒಂದು ಬಟ್ಟಲು/ ಅಚ್ಚಕಾರದಪುಡಿ 1 ಚಮಚ / ಕರಿಮೆಣಸಿನ ಪುಡಿ ಸ್ವಲ್ಪ / ಕರಿಯಲು ಎಣ್ಣೆ ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಡ್ರಸಿಂಗ್ ಬೌಲ್‌ಗೆ ನಾಲ್ಕು ಚಮಚ ಎಣ್ಣೆ, ಅಚ್ಚಕಾರ, ಉಪ್ಪು, ಚಾಟ್ ಮಸಾಲ ಬೆರೆಸಿ ಬದನೆ ಗಾಲಿಗಳನ್ನು ಬೆರೆಸಿ ನೆನೆಯಲು ಬಿಡಿ.

ಕಡಲೆ ಬೀಜವನ್ನು ತರಿತರಿಯಾಗಿ ಪುಡಿ ಮಾಡಿ

ಮುಕ್ಕಾಲು ಭಾಗ ಬ್ರೆಡ್ ಕ್ರಮ್ಸ್ ಕಾಲು

ಭಾಗಕ್ಕಿಂತ ಸ್ವಲ್ಪ ಹೆಚ್ಚು ಕಡಲೆಬೀಜದ

ಪುಡಿ ಬೆರೆಸಿಡಿ. ಮೈದಾ, ಕಾರ್ನ್

ಫ್ಲೋರ್, ಕರಿಮೆಣಸಿನ ಪುಡಿ,

ಜೀರಾಪುಡಿ, ಚಾಟ್

ಮಸಾಲ, ಗರಂಮಸಾಲ

ಉಪ್ಪು ಬೆರೆಸಿ ದೋಸೆ ಹಿಟ್ಟಿನ

ಹದಕ್ಕೆ ಕಲಸಿ. ಬದನೆ

ಗಾಲಿಗಳನ್ನು ಅಡ್ಡಿ ತೆಗೆದು ಬ್ರೆಡ್

ಮಿಶ್ರಣದಲ್ಲಿ ಹೊರಳಿಸಿ ಒತ್ತಿ ಕಾದ

ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ಕರಿಯಿರಿ.

