



ಗರಿಗರಿ ಕುರ್‌ಕುರೆ, ಫಟಾಫಟ್ ಚಾಟ್

ಕೋಡುಬಳೆ ಕುರ್‌ಕುರೆ, ಚಾಟ್, ಸ್ವಿಂಗ್ ರೋಲ್, ಆಲೂ ಭುಜಿಯಾ... ಆಹಾ ಹೆಸರು ಕೇಳಿದರೇ ಮಕ್ಕಳ ಬಾಯಲ್ಲಿ ನೀರೂರುತ್ತದೆ. ಸಂಜೆಯ ಸ್ನಾಕ್ಸ್‌ಗೆ ಅತ್ಯಂತ ಸೂಕ್ತವಾದ ಇಂಥ ತಿಂಡಿಗಳನ್ನು ಮನೆಯಲ್ಲೇ ಸುಲಭವಾಗಿ ತಯಾರಿಸಿ ಸವಿಯಬಹುದು.

■ ವೀಣಾ ಶಂಕರ್



ರವೆ ಕೋಡುಬಳೆ

ಮಾಡುವುದು ಹೇಗೆ?

ತೆಂಗಿನ ತುರಿ, ಹಸಿಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ, ಜೀರಿಗೆ, ಇಂಗು ಹಾಕಿ ರುಬ್ಬಿಕೊಳ್ಳಿ. ಒಂದು ಬಟ್ಟಲಿಗೆ ಚಿರೋಟಿ ರವೆ ಹಾಗೂ ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು ಉಪ್ಪು ಹಾಕಿ ರುಬ್ಬಿದ ಮಸಾಲೆ ಹಾಕಿ ಕಲಸಿ ಅಗತ್ಯವಿದ್ದಷ್ಟು ನೀರು ಹಾಕಿ, ಕಲಸಿದ ಹಿಟ್ಟನ್ನು ಅರ್ಧ ಗಂಟೆ ನೆನೆಯಲು ಇಡಿ. ನಂತರ ಪುಟ್ಟ ಪುಟ್ಟ ಕೋಡುಬಳೆ ಮಾಡಿ ಸಣ್ಣ ಉರಿಯಲ್ಲಿ ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ಕರಿಯಿರಿ.

ವನೇನು ಬೇಕು?

- ತೆಂಗಿನ ತುರಿ ಎರಡು ಚಮಚ
- ಹಸಿಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಎರಡು
- ಜೀರಿಗೆ ಒಂದು ಚಮಚ
- ಇಂಗು ಚಿಟಿಕೆ
- ಚಿರೋಟಿ ರವೆ ಒಂದು ಬಟ್ಟಲು
- ಕರಿಯಲು ಎಣ್ಣೆ

ಚಟ್‌ಪಟ್ ಸ್ವಿಂಗ್ ರೋಲ್

ಮಾಡುವುದು ಹೇಗೆ?

ಮೈದಾ ಹಿಟ್ಟನ್ನು ಉಪ್ಪು ಹಾಗೂ ಒಂದು ಚಮಚ ಎಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ ದೋಸೆ ಹಿಟ್ಟಿನ ಹದಕ್ಕೆ ಕಲಸಿ ತೆಳುವಾಗಿ ದೋಸೆ ಮಾಡಿ ಎಣ್ಣೆ ಸವರಿ ಇಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಿ. ಕೆಳಗೆ ತಿಳಿಸಿದ ಎಲ್ಲ ಮಸಾಲೆ ಪದಾರ್ಥಗಳನ್ನು ಒಂದು ಬಾಲ್‌ನಲ್ಲಿ ಹಾಕಿ ಕಲಸಿ ಹೂರಣ ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳಿ. ಈಗ ದೋಸೆ ಮೇಲೆ ಹೂರಣವನ್ನು ಹಾಕಿ ಚಿತ್ರದಲ್ಲಿ ತೋರಿಸಿರುವಂತೆ ಸುರುಳಿ ಸುತ್ತಿ ಕಾದ ಎಣ್ಣೆಗೆ ಹಾಕಿ ಕಂಪಾಗುವರೆಗೆ ಕರಿಯಿರಿ. ಟೊಮ್ಯಾಟೊ ಸಾಸ್‌ನೊಂದಿಗೆ ಸವಿಯಿರಿ.



ವನೇನು ಬೇಕು?

- ಹೆಚ್ಚಿದ ಈರುಳ್ಳಿ ಒಂದು ಬಟ್ಟಲು
- ಹಸಿಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ನಾಲ್ಕು
- ಅವಲಕ್ಕಿ ಅರ್ಧ ಬಟ್ಟಲು
- ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು ಸ್ವಲ್ಪ
- ಗರಂ ಮಸಾಲೆ ಅರ್ಧ ಚಮಚ
- ಅರಿಶಿನ ಕಾಲು ಚಮಚ
- ಧನಿಯಾ ಪುಡಿ ಅರ್ಧ ಚಮಚ
- ಜೀರಿಗೆ ಅರ್ಧ ಚಮಚ
- ಚಾಟ್ ಮಸಾಲ ಒಂದು ಚಮಚ
- ನಿಂಬೆ ರಸ ಒಂದು ಚಮಚ
- ಉಪ್ಪು
- ಮೈದಾ ಒಂದು ಬಟ್ಟಲು
- ಎಣ್ಣೆ ಕರಿಯಲು