



ಆಲೂಗಡ್ಡೆ ಧೇಪ್ಲಾ, ಚೀಸ್ ಪರೋಟ...

ಆಲೂಗಡ್ಡೆಯಿಂದ ರುಚಿಕರ ಹಾಗೂ ವೈವಿಧ್ಯಮಯ ತಿನಿಸುಗಳನ್ನು ಮಾಡಬಹುದು. ಆಲೂಗಡ್ಡೆ ಹಾಕಿದ ಪೂರಿ, ತವಾ ಫೈ, ಧೇಪ್ಲಾ, ಚೀಸ್ ಪರೋಟ ಮುಂತಾದವು ಮಾಡಲು ಸುಲಭ, ತಿನ್ನಲು ಬಹಳ ರುಚಿ.

■ ಸವಿತಾ ಮಾಧವ ಶಾಸ್ತ್ರಿ, ಗುಂಡ್ಲಿ



ಆಲೂಗಡ್ಡೆ ಅಕ್ಕಿಹಿಟ್ಟಿನ ಪೂರಿ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಆಲೂಗಡ್ಡೆಯನ್ನು ಬೇಯಿಸಿ ಸಿಪ್ಪೆ ತೆಗೆದು ಚೆನ್ನಾಗಿ ಕಿವುಚಿ ಇದಕ್ಕೆ ಅಕ್ಕಿ ಹಿಟ್ಟು, ಉಪ್ಪು, ಅರಿಶಿನ ಪುಡಿ, ಜೀರಿಗೆ ಹಾಕಿ ಸ್ವಲ್ಪ ನೀರು ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಕಲಸಿ. ಈ ಹಿಟ್ಟನ್ನು ಅಂಗೈಯಲ್ಲಿ ಚಿಕ್ಕ ಚಿಕ್ಕ ಪೂರಿಯಂತೆ ತಟ್ಟಿ ಕಾದ ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ಕರಿಯಿರಿ.

ವನೇನು ಬೇಕು?

- ಆಲೂಗಡ್ಡೆ ಎರಡು
- ಅಕ್ಕಿಹಿಟ್ಟು ಒಂದು ಬಟ್ಟಲು
- ಉಪ್ಪು ರುಚಿಗೆ
- ಜೀರಿಗೆ ಒಂದು ಚಮಚ
- ಅರಿಶಿನ ಪುಡಿ ಅರ್ಧ ಚಮಚ
- ಕರಿಯಲು ಎಣ್ಣೆ

ಆಲೂ ಚೀಸ್ ಪರೋಟ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಗೋದಿಹಿಟ್ಟಿಗೆ ಉಪ್ಪು, ಎರಡು ಚಮಚ ಎಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ ನೀರು ಹಾಕಿ ಚಪಾತಿ ಹಿಟ್ಟಿನಂತೆ ಕಲಸಿಕೊಳ್ಳಿ. ಆಲೂಗಡ್ಡೆಯನ್ನು ಬೇಯಿಸಿ ನಂತರ ಅದರ ಸಿಪ್ಪೆಯನ್ನು ತೆಗೆದು ಚೆನ್ನಾಗಿ ಕಿವುಚಿಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಿ. ಈಗ ಒಂದು ಬಾಣಲೆಯಲ್ಲಿ ಎಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ ಅದಕ್ಕೆ ಜೀರಿಗೆ, ಸಣ್ಣಗೆ ಹೆಚ್ಚಿದ ಈರುಳ್ಳಿ, ಹಸಿಮೆಣಸು ಹಾಕಿ ಫೈ ಮಾಡಿ ನಂತರ ಶುಂಠಿ ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ ಪೇಸ್ಟ್ ಹಾಗೂ ಇತರ ಎಲ್ಲ ಪುದಿಗಳನ್ನು ಹಾಕಿ ಉಪ್ಪು ಹಾಕಿ. ಬಳಿಕ ಕಿವುಚಿಟ್ಟ ಆಲೂಗಡ್ಡೆ ಮತ್ತು ತುರಿದ ಚೀಸ್ ಹಾಕಿ ಕಲಸಿ. ಗೋದಿ ಹಿಟ್ಟಿನ ಚಿಕ್ಕ ಚಿಕ್ಕ ಪೂರಿ ಲಟ್ಟಿಸಿ ಅದರಲ್ಲಿ ಈ ಸ್ವಫಿಂಗ್ ತುಂಬಿ ಪರೋಟ ತಯಾರಿಸಿ ಕಾದ ಕಾವಲಿಗೆ ಹಾಕಿ ಎಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ ಎರಡೂ ಕಡೆ ಕಾಯಿಸಿ ಬೆಣ್ಣೆಯೊಂದಿಗೆ ಸವಿಯಿರಿ.



ವನೇನು ಬೇಕು?

- ಗೋಧಿಹಿಟ್ಟು ಒಂದು ಕಪ್
- ಆಲೂಗಡ್ಡೆ ಎರಡು
- ಹಸಿಮೆಣಸು ನಾಲ್ಕು
- ಜೀರಿಗೆ ಒಂದು ಚಮಚ
- ಈರುಳ್ಳಿ ಒಂದು
- ಗರಂಮಸಾಲ ಒಂದು ಚಮಚ
- ಧನಿಯಾ ಪುಡಿ ಅರ್ಧ ಚಮಚ
- ಚಾಟ್ ಮಸಾಲ ಅರ್ಧ ಚಮಚ
- ಅರಿಶಿನ ಪುಡಿ ಅರ್ಧ ಚಮಚ
- ಉಪ್ಪು, ತುರಿದ ಚೀಸ್ ಕಾಲು ಕಪ್
- ಎಣ್ಣೆ ಕಾಲು ಕಪ್