



# ವಡಾ ಪಾವ್, ವೆಜ್ ಹಾಟ್‌ಡಾಗ್ ರೋಲ್

ಬೆಳಗಿನ ತಿಂಡಿ, ರಾತ್ರಿ ಊಟ, ಪಾರ್ಟಿಗಳಿಗೆ ಕೆಲವೊಂದು ಸ್ವೆಷಲ್ ತಿಂಡಿಗಳು ಬೇಕು. ಮಕ್ಕಳಿಗೆ ಸಂಜೆಯ ಸ್ನಾಕ್ಸ್ ಕೂಡ ವಿಭಿನ್ನವಾಗಿದ್ದರೆ ಚೆನ್ನ. ವೆಜ್ ಹಾಟ್ ಡಾಗ್, ವಡಾ ಪಾವ್ ತಿನ್ನಲು ರುಚಿ. ಇಲ್ಲಿದೆ ರೆಸಿಪಿ.

■ ಹೆಚ್.ಆರ್. ರಾಧಿಕಾರಾವ್

## ವಡಾ ಪಾವ್

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಬರ್ಗರ್ ಬನ್ನುಗಳು ಅಥವಾ ಪಾವ್ 6

ಬೆಂದ ಆಲೂಗಡ್ಡೆ ಮೂರು/ ಶುಂಠಿ-ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ ಪೇಸ್ಟ್ ಒಂದು ಚಮಚ ಹಸಿ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ನಾಲ್ಕೈದು/ ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು ಅರ್ಧ ಚಮಚ ಸಾಸಿವೆ ಅರ್ಧ ಚಮಚ/ಜೀರಿಗೆ ಅರ್ಧ ಚಮಚ ಅರಿಶಿನ ಅರ್ಧ ಚಮಚ/ನಿಂಬೆಹಣ್ಣು ಒಂದು ಉಪ್ಪು ಮತ್ತು ಎಣ್ಣೆ.

ವಡಾಕ್ಕೆ: ಕಡಲೇಹಿಟ್ಟು ಕಾಲು ಕಪ್/ ಮೆಣಸಿನಪುಡಿ ಅರ್ಧ ಚಮಚ ಮತ್ತು ಉಪ್ಪು

ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ ಚಟ್ನಿ: ಅರೆದ ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ ಎರಡು ಚಮಚ/ ಒಣಕೊಬ್ಬರಿ ಅರ್ಧ ಕಪ್

ಮೆಣಸಿನಪುಡಿ ಒಂದು ಚಮಚ ಮತ್ತು ಉಪ್ಪು

ಸಿಹಿ ಚಟ್ನಿ: ಖರ್ಜೂರ 15-20

ಹುಣಸೇರಸ ಅರ್ಧ ಕಪ್/ ಬೆಲ್ಲ ಅರ್ಧ ಕಪ್

ಕಾರದ ಪುಡಿ ಮತ್ತು ಜೀರಿಗೆ ಪುಡಿ ತಲಾ ಒಂದು ಚಮಚ

ಒಂದು ಚಿಟಿಕೆ ಕಪ್ಪು ಉಪ್ಪು, ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು ಉಪ್ಪು

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಸಿಹಿ ಚಟ್ನಿ-ಖರ್ಜೂರದ ಬೀಜ ತೆಗೆದು ಮೆತ್ತಗಾಗುವ ತನಕ ಕುದಿಸಿ.

ಬೆಚ್ಚನೆ ನೀರಿನಲ್ಲಿ ಹುಣಸೆಹಣ್ಣು ಅರ್ಧ ಗಂಟೆ ನೆನೆಸಿ ಗಟ್ಟಿ ರಸ ತೆಗೆದಿಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಿ. ಬೆಂದ ಖರ್ಜೂರವನ್ನು ನುಣ್ಣಗೆ ರುಬ್ಬಿ. ಪ್ಯಾನ್ ನಲ್ಲಿ ಇದನ್ನು ಹಾಕಿ, ಹುಣಸೆ ರಸ, ಬೆಲ್ಲ ಹಾಕಿ ಬೆಲ್ಲ ಕರಗುವವರೆಗೂ ಕುದಿಸಿ. ಅದಕ್ಕೆ ಹುರಿದು ಪುಡಿ ಮಾಡಿದ ಜೀರಿಗೆ ಪುಡಿ, ಕಾರದ ಪುಡಿ, ಕಪ್ಪು ಉಪ್ಪು ಮತ್ತು ಉಪ್ಪು ಹಾಕಿ ಗಟ್ಟಿಯಾಗುವವರೆಗೂ ಕುದಿಸಿ ಆರಿಸಿ.



ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ ಚಟ್ನಿಗೆ ಹೇಳಿದ ಪದಾರ್ಥಗಳನ್ನು ಒಟ್ಟಿಗೆ ನುಣ್ಣಗೆ ರುಬ್ಬಿಕೊಂಡು ಚಟ್ನಿ ತಯಾರಾಗುತ್ತದೆ. ಬಜ್ಜಿ ಮಾಡುವಾಗ ಕಲೆಸುವ ಹದದಲ್ಲಿ ಕಡಲೇಹಿಟ್ಟಿನ ಜೊತೆ ಉಪ್ಪು ಮತ್ತು ಖಾರದ ಪುಡಿಯನ್ನು ನೀರು ಹಾಕಿ ಕಲಸಿಟ್ಟುಕೊಳ್ಳುವುದು. ಒಂದು ಅಗಲ ಬಾಯಿಯ ಪಾತ್ರೆಯಲ್ಲಿ ಆಲೂಗಡ್ಡೆಯನ್ನು ಬೇಯಿಸಿ ಹಿಸುಕಿ ಪುಡಿ ಮಾಡಿ ಅದರ ಜೊತೆ ಶುಂಠಿ-ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ ಪೇಸ್ಟ್, ಹಸಿ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಪೇಸ್ಟ್, ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು, ನಿಂಬೆರಸ ಮತ್ತು ಉಪ್ಪು ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಕಲೆಸಿ.

ಒಂದು ಬಾಣಲೆಯಲ್ಲಿ ಒಂದು ಚಮಚ ಎಣ್ಣೆ ಕಾಯಿಸಿ, ಅದಕ್ಕೆ ಸಾಸಿವೆ, ಜೀರಿಗೆ, ಅರಿಶಿನ ಮತ್ತು ಬೇಯಿಸಿದ ಆಲೂಗಡ್ಡೆ ಹಿಸುಕಿ ಹಾಕಿ ಕೆದಕಿ. ಆರಿದ ನಂತರ ಅದನ್ನು ಸಣ್ಣ ಸಣ್ಣ ಉಂಡೆ ಮಾಡಿ ಅಂಗೈನಲ್ಲಿ ತಟ್ಟಿ, ನಾನ್ ಸ್ಪ್ರಿಕ್ ಪ್ಯಾನ್ ಬಿಸಿ ಮಾಡಿ ಒಂದು ಚಮಚ ಎಣ್ಣೆಯನ್ನು ಹಾಕಿ ಹರಡಿ. ತಟ್ಟಿಕೊಂಡ ಆಲೂ ಉಂಡೆಗಳನ್ನು ಕಲಸಿದ ಕಡಲೇಹಿಟ್ಟಿನೊಳಗೆ ಅದ್ದಿ ಅದನ್ನು ಕಾದ ಪ್ಯಾನ್ ಮೇಲೆ ಹಾಕಿ. ಅದನ್ನು 3-4 ನಿಮಿಷ ಬೇಯಿಸಿ. ಮತ್ತೆ ಅದನ್ನು ತಿರುಗಿಸಿ ಮುಚ್ಚಿ ಬೇಯಿಸಿ. ಅನಂತರ ಬನ್‌ಗಳನ್ನು ಸೀಳಿ. ಆದರೆ ಪೂರ್ತಿ ಬೇರೆ ಮಾಡ ಬೇಡಿ. ಒಳಗಿನ ಒಂದು ಬದಿಗೆ ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ ಚಟ್ನಿ ಸವರಿ, ಇನ್ನೊಂದು ಬದಿಗೆ ಸಿಹಿ ಚಟ್ನಿ ಸವರಿ, ಅವರೆಡರ ಮಧ್ಯೆ ಬೇಯಿಸಿಕೊಂಡ ವಡೆಯನ್ನು ಇಟ್ಟು ಟೊಮ್ಯಾಟೊ ಸಾಸ್ ಜೊತೆ ತಿನ್ನಲು ಕೊಡಿ.

## ವೆಜ್ ಹಾಟ್‌ಡಾಗ್ ರೋಲ್



ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಹಾಟ್ ಡಾಗ್ ರೋಲ್ಸ್-ನಾಲ್ಕು (ಬೇಕಿಯಲ್ಲಿ ಸಿಗುತ್ತದೆ),/ ಟೊಮ್ಯಾಟೊ ಒಂದು ದೊಡ್ಡದು/ ಕ್ಯಾರೆಟ್-ಎರಡು (ತುರಿದಿದ್ದು)/ ಎಲೆಕೋಸು-ಒಂದು ಕಪ್(ಹೆಚ್ಚಿದ್ದು)/ ದೊಣ್ಣೆ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಒಂದು/ ಈರುಳ್ಳಿ ಎರಡು/ ಆಲೂಗಡ್ಡೆ ಒಂದು/ ವಿನೆಗರ್-ಎರಡು ಚಮಚ/ ಸೋಯಾಸಾಸ್ ಚಮಚ/ಮೆಣಸು ಅರ್ಧ ಚಮಚ/ ಟೊಮ್ಯಾಟೊ ಕೆಚಪ್ ಸ್ವಲ್ಪ/ ಚೀಸ್ ಒಂದು ಚಮಚ ಎಣ್ಣೆ ಮತ್ತು ಉಪ್ಪು.

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಬಾಣಲೆಯಲ್ಲಿ ಎಣ್ಣೆ ಬಿಸಿ ಮಾಡಿ ಈರುಳ್ಳಿ ಹಾಕಿ ಕೆಂಪಗೆ ಹುರಿಯಿರಿ. ಇದಕ್ಕೆ ಹೆಚ್ಚಿದ ಆಲೂಗಡ್ಡೆ ಹಾಕಿ ಒಂದು ನಿಮಿಷ ಬಾಡಿಸಿ. ಹೆಚ್ಚಿದ ಟೊಮ್ಯಾಟೊ, ಕೋಸು, ದೊಣ್ಣೆ

ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ, ಕ್ಯಾರೆಟ್ ಹಾಕಿ ಮೆತ್ತಗೆ ಬೇಯಿಸಿ. ನಂತರ ಉಪ್ಪು, ಮೆಣಸು ಪುಡಿ ಹಾಕಿ ಕೆದಕಿ. ತುಂಬ ಹೊತ್ತು ಬೇಯಿಸಬೇಡಿ. ಓವನ್ ಅನ್ನು 300 ಡಿಗ್ರಿ ಫ್ಯಾರನ್ ಹೀಟ್‌ಗೆ ಸೆಟ್ ಮಾಡಿ ಬಿಸಿ ಮಾಡಿ. ಹಾಟ್ ಡಾಗ್ ರೋಲ್ಸ್‌ಗಳನ್ನು ಉದ್ದುದ್ದಕ್ಕೆ (ಪೂರ್ತಿ ಕಟ್ ಮಾಡದೇ) ಪದರವಾಗಿ ಸೀಳಿ. ರೋಲ್ಸ್ ಒಳ ಭಾಗಕ್ಕೆ ಟೊಮ್ಯಾಟೊ ಕೆಚಪ್ ಹಚ್ಚಿ, ಒಳಗೆ ಬೇಯಿಸಿದ ತರಕಾರಿ, ಅದರ ಮೇಲೆ ಸಣ್ಣದಾಗಿ ಹೆಚ್ಚಿದ ಹಸಿ ಈರುಳ್ಳಿ, ಅದರ ಮೇಲೆ ಚೀಸ್ ತುರಿದು ಹಾಕಿ, ಈ ಹೂರಣ ತುಂಬಿದ ರೋಲ್ಸ್ ಅನ್ನು ಓವನ್‌ನಲ್ಲಿಡಿ. ಚೀಸ್ ಕರಗುವವರೆಗೂ ಬೇಯಿಸಿ. ಅನಂತರ ಬಿಸಿ ಬಿಸಿಯಾಗಿದ್ದಾಗಲೇ ಸಾಸ್ ಜೊತೆ ತಿನ್ನಲು ಕೊಡಿ.