



ಸಂಜೆ ಕಾಫಿಗೆ ಸೂಪರ್ ತಿಂಡಿ

ಮಳೆಗಾಲದ ಸಂಜೆಯ ಸಮಯದಲ್ಲಿ ಕಾಫಿ, ಟೀ ಜೊತೆ ಬಾಯಾಡಿಸಲು ಏನಾದರೂ ಬಿಸಿ ಬಿಸಿ ಕುರುಕಲು ತಿಂಡಿಗಳು ಬೇಕೆನಿಸುತ್ತದೆ. ಹೊರಗಿನಿಂದ ತಿಂಡಿಗಳನ್ನು ತಂದು ತಿನ್ನುವ ಬದಲು ಮನೆಯಲ್ಲೇ ತಯಾರಿಸಿದ ತಿಂಡಿಗಳಾದರೆ ಶುಚಿ, ರುಚಿಯಾಗಿಯೂ ಇರುತ್ತವೆ. ದಿಢೀರಾಗಿ ಮಾಡಬಹುದಾದ ಕರಿದ ತಿಂಡಿಗಳ ರೆಸಿಪಿ ಇಲ್ಲಿದೆ.

■ ಸುವರ್ಚಲಾ ಅಂಬೇಕರ್ ಬಿ.ಎಸ್.

ಖಾರ ಜಾಮೂನ್

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಎಲೆಕೋಸು, ನೀರುಳ್ಳಿ, ದಪ್ಪಮೆಣಸು, ಕ್ಯಾರೆಟ್ ಸಣ್ಣಗೆ ಹೆಚ್ಚಿದ್ದು ಅಕ್ಕಿಹಿಟ್ಟು, ಜೋಳದ ಹಿಟ್ಟು, ಮೈದಾ ಹಿಟ್ಟು ಒಂದೊಂದು ಕಪ್ ಉಪ್ಪು, ಮೆಣಸಿನಪುಡಿ ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು ಶುಂಠಿ ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ ಪೇಸ್ಟ್/ ಕಾಳುಮೆಣಸಿನ ಪುಡಿ ಟೊಮ್ಯಾಟೊ ಸಾಸ್, ಚಿಲ್ಲಿ ಸಾಸ್ ತುಪ್ಪ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಅಕ್ಕಿಹಿಟ್ಟು, ಮೈದಾ ಹಾಗೂ ಜೋಳದ ಹಿಟ್ಟನ್ನು ಸಮ ಪ್ರಮಾಣದಲ್ಲಿ ಮಿಶ್ರಣ ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳಬೇಕು. ಎಲೆಕೋಸು, ನೀರುಳ್ಳಿ ಹಾಗೂ ದಪ್ಪಮೆಣಸು ಇವುಗಳನ್ನು ಸಣ್ಣಗೆ ಹೆಚ್ಚಿಕೊಳ್ಳಬೇಕು. ಕ್ಯಾರೆಟ್ ಅನ್ನು ತುರಿದುಕೊಳ್ಳಬೇಕು. ಎಲ್ಲಾ ತರಕಾರಿಗಳನ್ನು ಕಲಸಿಕೊಳ್ಳಿ. ಮೊದಲೇ ಮಾಡಿಟ್ಟುಕೊಂಡಿರುವ ಹಿಟ್ಟುಗಳ ಮಿಶ್ರಣವನ್ನು ಸೇರಿಸಿ, ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು ಉಪ್ಪು ಹಾಗೂ ಮೆಣಸಿನಪುಡಿ ಸೇರಿಸಿ ಸ್ವಲ್ಪ ನೀರು ಹಾಕಿ ಗಟ್ಟಿಯಾಗಿ ಕಲಸಿ. ನಂತರ ಸಣ್ಣ ಸಣ್ಣ ಉಂಡೆಗಳಾಗಿ ಮಾಡಿ ಎಣ್ಣೆಗೆ ಬಿಡಬೇಕು. ಕೆಂಪು ಬಣ್ಣಕ್ಕೆ ತಿರುಗಿದ ನಂತರ ಎಣ್ಣೆಯಿಂದ ತೆಗೆಯಬೇಕು. ಶುಂಠಿ ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ ಪೇಸ್ಟ್, ಚಿಲ್ಲಿ ಸಾಸ್, ಟೊಮ್ಯಾಟೊ ಸಾಸ್ ಸೇರಿಸಬೇಕು. ನಂತರ ಅಗತ್ಯವಿದ್ದಷ್ಟು ನೀರು, ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು ಉಪ್ಪು ಹಾಕಿ ಕುದಿಯಲು ಬಿಡಬೇಕು. ಇದಕ್ಕೆ ಮೊದಲೇ ತಯಾರಿಸಿಟ್ಟುಕೊಂಡಿರುವ ಬೋಂಡಾ ಹಾಕಿ ತಿನ್ನಬಹುದು.



ಅಕ್ಕಿ - ಹುರಿಗಡಲೆ ಬಜ್ಜೆ

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಅಕ್ಕಿ ಹಿಟ್ಟು ಒಂದು ಪಾಪು/ ಹುರಿಗಡಲೆ ಅಥವಾ ಪುಟಾಣಿ ಪುಡಿ ಅರ್ಧ ಪಾಪು ಬೆಣ್ಣೆ ಒಂದು ಕಪ್/ ಎಣ್ಣೆ ನಾಲ್ಕು ಚಮಚ ಇಂಗು ಹಸಿಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಎರಡು ಕರಿಬೇವಿನ ಸೊಪ್ಪು, ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು, ಮೆಣಸಿನ ಪುಡಿ, ಉಪ್ಪು

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಕರಿಬೇವಿನ ಎಲೆ ಹಾಗೂ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಮಿಕ್ಕಿಗೆ ಹಾಕಿ ಪೇಸ್ಟ್ ಮಾಡಿಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಬೇಕು. ಅಕ್ಕಿ ಹಿಟ್ಟು ಹಾಗೂ ಹುರಿಗಡಲೆ ಪುಡಿಯೊಂದಿಗೆ ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು ಉಪ್ಪು, ಅಗತ್ಯವಿದ್ದರೆ ಮೆಣಸಿನ ಪುಡಿ ಹಾಕಿ, ಮೊದಲೇ ಮಾಡಿಟ್ಟುಕೊಂಡ ಪೇಸ್ಟ್ ಸೇರಿಸಿ ಬೆಣ್ಣೆ ಮತ್ತು ಕಾಯಿಸಿದ ಎಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ ಸಮಪ್ರಮಾಣದಲ್ಲಿ ನೀರು ಹಾಕಿ ರೊಟ್ಟಿ ಹಿಟ್ಟಿನ ಹದಕ್ಕೆ ಕಲಸಿ. ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪನ್ನು ಸಣ್ಣಗೆ ಕತ್ತರಿಸಿಕೊಂಡು ಹಿಟ್ಟಿಗೆ ಸೇರಿಸಿ ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ಕರಿದು ತೆಗೆಯಿರಿ.