



ಕೈಮಾ ವಡೆ, ಸಾರು..

ಕೈಮಾ ವಡೆ

ಏನೇನು ಬೇಕು...?

ಕೈಮಾ ಅರ್ಧ ಕೆ.ಜಿ.

ಹಸಿಮೇಣಕಾಯಿ ಆರು

ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ ಮೂರು

ಮಸಾಲೆ ಪುಡಿ ಒಂದು ಚಮಚ

ಶುಂಠಿ ಒಂದು ಇಂಚು

ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು

ಪುದಿನಾ ಸೊಪ್ಪು, ಕರಿಬೇವಿನ ಸೊಪ್ಪು ಸ್ವಲ್ಪ

ಕಡಲೆಹಿಟ್ಟು ನಾಲ್ಕು ಚಮಚ

ಹುರಿಗಡಲೆ ಪುಡಿ ನಾಲ್ಕು ಚಮಚ

ಎಣ್ಣೆ ಕರಿಯಲು

ಉಪ್ಪು, ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು,

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ...?

ಮೊದಲಿಗೆ ಶುಂಠಿ, ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ, ಹಸಿಮೇಣಕಾಯಿ, ಗರಂ ಮಸಾಲೆಪುಡಿ ರುಬ್ಬಿಕೊಂಡು ಅದಕ್ಕೆ ಉಪ್ಪು, ಹುರಿಗಡಲೆಪುಡಿ, ಶುಚಿಗೊಳಿಸಿದ ಕೈಮಾ ಸೇರಿಸಿ ನುಣ್ಣಿಗೆ ರುಬ್ಬಿಕೊಳ್ಳಿ. ನಂತರ ಅದಕ್ಕೆ ಸೊಪ್ಪುಗಳ ಮಿಶ್ರಣ ಬೆರೆಸಿ, ಕಡಲೆಹಿಟ್ಟು ಮಿಶ್ರಣ ಮಾಡಿ ಕಾದ ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ತೆಳುವಾಗಿ ಹಾಕಿ ಹೊಂಬಣ್ಣ ಬರುವವರೆಗೂ ಕರಿಯಿರಿ.

ಕೈಮಾ ಸಾರು

ಏನೇನು ಬೇಕು...?

ಮುಟನ್ ಕೈಮಾ ಅರ್ಧ ಕೆ.ಜಿ.

ಕಸ್ತೂರಿ ಮೆಂತ್ಯಾ ಒಂದು ಟೀ ಚಮಚ

ಮುಟನ್ ಸಾಂಬಾರ್‌ಪುಡಿ ನಾಲ್ಕು ಚಮಚ

ತೆಂಗಿನಕಾಯಿ ತುರಿ ಅರ್ಧ ಹೋಳು

ಟೊಮ್ಮಾಟೊ ಪೇಸ್ಟ್ ಎರಡು ಚಮಚ

ಈರುಳ್ಳಿ ಒಂದು, ಚಕ್ಕೆ ಒಂದು ಇಂಚು

ಲವಂಗ ಆರು, ಏಲಕ್ಕಿ ಎರಡು

ಶುಂಠಿ ಒಂದು ಇಂಚು, ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ ಮೂರು

ಎಣ್ಣೆ ನಾಲ್ಕು ಟೇಬಲ್ ಚಮಚ

ಹುರಿಗಡಲೆಪುಡಿ ಐದು ಚಮಚ

ಕೊತ್ತಂಬರಿಸೊಪ್ಪು ಸ್ವಲ್ಪ

ಉಪ್ಪು, ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು,

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ...?

ಒರಳುಕಲ್ಲು ಲಭ್ಯವಿರುವವರು ಅದರಲ್ಲೇ ರುಬ್ಬಿಕೊಂಡರೆ ತುಂಬಾ ರುಚಿ. ಮೊದಲಿಗೆ ತೆಂಗಿನಕಾಯಿ, ಈರುಳ್ಳಿ, ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ, ಚಕ್ಕೆ, ಶುಂಠಿ, ಲವಂಗ, ಏಲಕ್ಕಿ, ಕೊತ್ತಂಬರಿ, ಸಾಂಬಾರ್‌ಪುಡಿ, ಉಪ್ಪು ಎಲ್ಲವನ್ನೂ ರುಬ್ಬಿಕೊಳ್ಳಿ. ಅದರಲ್ಲಿ ಅರ್ಧ ಮಸಾಲೆ ಎತ್ತಿಟ್ಟುಕೊಂಡು ಎರಡು ಚಮಚ ಟೊಮ್ಮಾಟೊ ಪೇಸ್ಟ್ ಬೆರೆಸಿ. ಉಳಿದ

ಮಸಾಲೆಗೆ

ಶುಚಿಗೊಳಿಸಿದ ಕೈಮಾ,

ಹುರಿಗಡಲೆ ಪುಡಿಯನ್ನು

ಬೆರೆಸಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ರುಬ್ಬಿಕೊಳ್ಳಿ. ನಂತರ ಅದನ್ನು ಉಂಡೆಗಳಾಗಿ ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳಿ. ಕಲ್ಲು

ತೊಳೆದ ನೀರನ್ನು ಒಂದು ಅಗಲವಾದ ತಟ್ಟೆಗೆ ಸುರಿದುಕೊಳ್ಳಿ. ನಂತರ

ಬಾಣಲೆಯಲ್ಲಿ ಎಣ್ಣೆ ಬಿಸಿ ಮಾಡಿ ನಂತರ ಎಲ್ಲಾ ಉಂಡೆಗಳನ್ನು ಒಂದೊಂದಾಗಿ

ಹಾಕಿ ಮೇಲೆ ಮಸಾಲೆ ನೀರಿರುವ ಅಗಲವಾದ ತಟ್ಟೆಯನ್ನು ಮುಚ್ಚಿ

(ಇದರಿಂದಾಗಿ ಒಳಗೆ ಉಂಡೆಗಳು ಹಬೆಗೆ ಬಿಗಿತ ಬಂದಂತೆ ಗಟ್ಟಿಯಾಗಿ

ಒಡೆಯುವುದಿಲ್ಲ.) ನಂತರ ಎಂಟು-ಹತ್ತು ನಿಮಿಷ ಪೈ ಆದ ಮೇಲೆ ಉಂಡೆಗಳು

ಒಡೆಯದಂತೆ ತಿರುವಿ ಹಾಕಿ. ಕಸ್ತೂರಿ ಮೆಂತ್ಯಾ ಸೇರಿಸಿ ರುಬ್ಬಿದ ಮಸಾಲೆ,

ಮಿಶ್ರಣದ ನೀರು ಎಲ್ಲವನ್ನೂ ಸೇರಿಸಿ ಉಪ್ಪು, ಸರಿಯಾಗಿದೆಯೇ ಎಂದು ರುಚಿ

ನೋಡಿ. ನಿಮಗೆ ಯಾವ ಹದಕ್ಕೆ ಬೇಕೋ ಆ ಹದದ ಸಾಂಬಾರ್ ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳಿ.

ಮುಟನ್ ವೆಜ್ ಗ್ರೇವಿ

ಏನೇನು ಬೇಕು...?

ಎಳೆಯದಾದ ಮುಟನ್ ಅರ್ಧ ಕೆ.ಜಿ.

ಕ್ಯಾಪ್ಸಿಕಂ ಮತ್ತು ಗೆಡ್ಡೆ ಕೋಸು ಮೂನ್ನೂರು ಗ್ರಾಂ.

ಮೆಂತ್ಯೆಸೊಪ್ಪು ಒಂದು ಕೆಚ್ಚು ಸಣ್ಣ ದು

ಈರುಳ್ಳಿ ಒಂದು ಡೊಡ್ಡ ದು

ಹಸಿಮೇಣಕಾಯಿ ಐದು

ಶುಂಠಿ ಒಂದು ಇಂಚು

ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ ಎರಡು

ಚಕ್ಕೆ ಒಂದು ಇಂಚು

ಲವಂಗ ಆರು

ಕೊತ್ತಂಬರಿಸೊಪ್ಪು ಅಲಂಕಾರಕ್ಕೆ

ಎಣ್ಣೆ ಮೂರು ಟೇಬಲ್ ಚಮಚ

ಅರಿಶಿನಪುಡಿ ಒಂದು ಚಮಚ

ಹುಳಿ ಟೊಮ್ಮಾಟೊ ಎರಡು

ಉಪ್ಪು, ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು,

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ...?

ಕುಕ್ಕರಿನಲ್ಲಿ ಎಣ್ಣೆ ಬಿಸಿ ಮಾಡಿ, ಮೆಂತ್ಯೆಸೊಪ್ಪು ಹಾಕಿ ಬಾಡಿಸಿ ನಂತರ ಹೆಚ್ಚಿದ ಈರುಳ್ಳಿ ಬೆರೆಸಿ ಫೈ ಮಾಡಿ. ಅದಕ್ಕೆ ಉಪ್ಪು, ಅರಿಶಿನ ಹಾಗೂ ಮುಟನ್ ಹಾಕಿ ಬೇಯಲು ಬಿಡಿ. ನಂತರ ಅದಕ್ಕೆ ಬೇಯಿಸಿದ ತರಕಾರಿ ಸೇರಿಸಿ. ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಹೊರತು ಪಡಿಸಿ, ಉಳಿದ ಎಲ್ಲಾ ಪದಾರ್ಥಗಳನ್ನು ನುಣ್ಣಿಗೆ ರುಬ್ಬಿ ಮಿಶ್ರಣವನ್ನು ಬೆರೆಸಿ. ಗಟ್ಟಿಯಾದ ಮಿಶ್ರಣದ ಹದ ಮಾಡಿಕೊಂಡು ಒಂದೆರಡು ವಿಷಲ್ ಕೂಗಿಸಿ ತಣದ ನಂತರ ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಬೆರೆಸಿ ಡ್ರೈ ಚಪಾತಿಯೊಂದಿಗೆ ಬಡಿಸಿ.

■ ಚಿತ್ರ- ಬರಹ: ಮಹೇಶ್ ಬಿ.ಪಿ.