



ದೀವಿ ಹಲಸಿನ ಬೋಂಡ, ಹಪ್ಪಳ

ದೀವಿ ಹಲಸು, ದಿವ್ಯ ಹಲಸು, ಜೀಗುಜ್ಜೆ, ಬೇರು ಹಲಸು ಎಂದೆಲ್ಲಾ ಕರೆಸಿಕೊಳ್ಳುವ ಈ ತರಕಾರಿಯಿಂದ ಬಗೆಬಗೆಯ ತಿಂಡಿಗಳನ್ನು ಮಾಡಬಹುದು. ಕರಾವಳಿ ಭಾಗದಲ್ಲಿ ಹೆಚ್ಚಾಗಿ ಬೆಳೆಯುವ ಈ ತರಕಾರಿಯಿಂದ ಬೋಂಡ, ಚಿಪ್ಸ್, ಮಜ್ಜಿಗೆಹುಳಿ ಮುಂತಾದ ಅಡುಗೆ ಮಾಡಿ ಸವಿಯಬಹುದು.

■ ಪುಷ್ಪ ಎನ್.ಕೆ. ರಾವ್



ದೀವಿ ಹಲಸಿನ ಬಜ್ಜಿ

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಜೀಗುಜ್ಜೆ ಅರ್ಧ ಭಾಗ/ ಕಡಲೆ ಹಿಟ್ಟು ಕಾಲು ಕೇಜಿ
ಅಕ್ಕಿಹಿಟ್ಟು ಎರಡು ಚಮಚ/ ಮೆಣಸಿನ ಪುಡಿ, ಉಪ್ಪು ರುಚಿಗೆ
ಅರಿಶಿನ ಪುಡಿ ಅರ್ಧ ಚಮಚ
ಇಂಗು ಸ್ವಲ್ಪ/ ಈರುಳ್ಳಿ ಒಂದು, ಹಸಿಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ 4
ಶುಂಠಿ ಒಂದು ಇಂಚಿನಷ್ಟು/ ಲಿಂಬೆ ಹಣ್ಣು ಅರ್ಧ,
ಎಣ್ಣೆ ಕರಿಯಲು/ ಕರಿಬೇವು ಸ್ವಲ್ಪ, ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು ಸ್ವಲ್ಪ.
ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಜೀಗುಜ್ಜೆಯ ಸಿಪ್ಪೆಯನ್ನು ತೆಗೆದು ಹೋಳುಗಳಾಗಿ ಮಾಡಿ, ಆಲೂಗೆಡ್ಡೆಯಂತೆ ಬೇಯಿಸಿಕೊಳ್ಳಿ. ಅದನ್ನು ಪುಡಿ ಮಾಡಿ, ಅದಕ್ಕೆ ಈರುಳ್ಳಿ, ಹಸಿಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ, ಶುಂಠಿ, ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು, ಕರಿಬೇವನ್ನು ಸಣ್ಣಗೆ ಕತ್ತರಿಸಿ ಹಾಕಿ, ಸ್ವಲ್ಪ ಉಪ್ಪು ಸೇರಿಸಿ, ಲಿಂಬೆಹಣ್ಣಿನ ರಸ ಹಿಂಡಿ, ಮಿಶ್ರ ಮಾಡಿ, ಸಣ್ಣ ಸಣ್ಣ ಉಂಡೆ ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳಿ. ನಂತರ ಒಂದು ಪಾತ್ರೆಗೆ ಕಡಲೆ ಹಿಟ್ಟು, ಅಕ್ಕಿ ಹಿಟ್ಟು, ಅರಿಶಿನ, ಇಂಗು, ಉಪ್ಪು, ಮೆಣಸಿನ ಪುಡಿ ಹಾಕಿ, ನೀರನ್ನು ಹಾಕಿ, ಗಂಟು ಆಗದಂತೆ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಕಲಸಿ. ಈಗ ಎಣ್ಣೆಯನ್ನು ಕಾಯಲು ಇಡಿ. ಮೊದಲೇ ಮಾಡಿಟ್ಟುಕೊಂಡ ಉಂಡೆಗಳನ್ನು ಹಿಟ್ಟಿನಲ್ಲಿ ಮುಳುಗಿಸಿ ಒಂದೊಂದಾಗಿ ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ಬಿಡಿ. ಹೊಂಬಣ್ಣ ಬಂದ ಮೇಲೆ ತೆಗೆಯಿರಿ.

ದೀವಿ ಹಲಸಿನ ಬೋಂಡ

ಏನೇನು ಬೇಕು?
ದೀವಿ ಹಲಸು ಅರ್ಧ
ಕಡಲೆ ಹಿಟ್ಟು ಕಾಲು ಕೇಜಿ
ಅಕ್ಕಿ ಹಿಟ್ಟು 4 ಚಮಚ
ಮೆಣಸಿನ ಪುಡಿ, ಉಪ್ಪು ರುಚಿಗೆ
ಅರಿಶಿನ ಅರ್ಧ ಚಮಚ
ಇಂಗು ಸ್ವಲ್ಪ, ಎಣ್ಣೆ ಕರಿಯಲು
ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಮೊದಲು ದೀವಿ ಹಲಸು ಅಥವಾ ಜೀಗುಜ್ಜೆಯನ್ನು ಉದ್ದಕ್ಕೆ ಕತ್ತರಿಸಿ, ಎಂಟು ಭಾಗ ಮಾಡಿ, ತೆಳುವಾದ ಬಿಲ್ಲೆಗಳನ್ನು ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳಿ. ಈಗ ಒಂದು ಪಾತ್ರೆಗೆ ಕಡಲೆ ಹಿಟ್ಟು, ಅಕ್ಕಿ ಹಿಟ್ಟು, ಇಂಗು, ಉಪ್ಪು, ಅರಿಶಿನ, ಮೆಣಸಿನ ಪುಡಿಯನ್ನು ಹಾಕಿ, ನೀರು ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಕಲಸಿ. ಈಗ ಎಣ್ಣೆಯನ್ನು ಕಾಯಲು ಇಟ್ಟು, ಕಾದ ನಂತರ ಬಿಲ್ಲೆಗಳನ್ನು ಕಲಸಿಟ್ಟು ಹಿಟ್ಟಿನಲ್ಲಿ ಮುಳುಗಿಸಿ ನಿಧಾನವಾಗಿ ಬೇಯಿಸಿ.

