



# ಉತ್ತರ ಕರ್ನಾಟಕದ ಸಿಹಿ ಸಿಹಿ!

ಪ್ರಾದೇಶಿಕತೆಗೆ ತಕ್ಕಂತೆ ಅಡುಗೆಗಳೂ, ರುಚಿಗಳೂ ಬದಲಾಗುತ್ತವೆ. ಸಿಹಿ, ಕಾರ ತಿಂಡಿಗಳೇ ಇರಲಿ, ಊಟಕ್ಕೆ ನೆಂಜಿಕೊಳ್ಳುವ ವ್ಯಂಜನಗಳೇ ಇರಲಿ, ದಕ್ಷಿಣ ಕರ್ನಾಟಕಕ್ಕೂ ಉತ್ತರ ಕರ್ನಾಟಕಕ್ಕೂ ವ್ಯತ್ಯಾಸಗಳಿವೆ. ಸಿಹಿತಿನಿಸುಗಳನ್ನು ಯಾರು ಎಲ್ಲಿ ಬೇಕಾದರೂ ಮಾಡಿ ಸವಿಯಬಹುದು. ಉತ್ತರ ಕರ್ನಾಟಕ ಭಾಗದ ಕೆಲವು ವಿಶಿಷ್ಟ ಸಿಹಿತಿನಿಸು ಇಲ್ಲಿದೆ.

■ ಸವಿತಾ ಮಾಧವ ಶಾಸ್ತ್ರಿ, ಗುಂಡ್ಲಿ



## ಕಡಲೆಹಿಟ್ಟಿನ ಉಂಡಿ

ಏನೇನು ಬೇಕು?  
ಕಡಲೆ ಹಿಟ್ಟು ಒಂದು ಕಪ್  
ಸಕ್ಕರೆ ಪುಡಿ ಒಂದು ಕಪ್  
ತುಪ್ಪ ಮುಕ್ಕಾಲು ಕಪ್  
ಏಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿ ಸ್ವಲ್ಪ, ದ್ರಾಕ್ಷಿ ಗೋಡಂಬಿ  
ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?  
ಒಂದು ಬಾಣಲೆಯಲ್ಲಿ ಸ್ವಲ್ಪ ತುಪ್ಪ ಹಾಕಿ  
ದ್ರಾಕ್ಷಿ ಗೋಡಂಬಿಯನ್ನು ಹುರಿದು ತೆಗೆದಿಡಿ.  
ನಂತರ ಇನ್ನೂ ಸ್ವಲ್ಪ ತುಪ್ಪ ಹಾಕಿ ಮಧ್ಯಮ  
ಉರಿಯಲ್ಲಿ ಕಡಲೆಹಿಟ್ಟನ್ನು ಪರಿಮಳ  
ಬರುವವರೆಗೆ ಹುರಿಯಿರಿ. ಹಿಟ್ಟು ಸ್ವಲ್ಪ ಬೆಚ್ಚಗೆ  
ಇರುವಾಗಲೇ ಸಕ್ಕರೆ ಪುಡಿ, ಏಲಕ್ಕಿ ಹಾಗೂ  
ದ್ರಾಕ್ಷಿ ಗೋಡಂಬಿ ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಕಲಸಿ ಉಂಡೆ  
ಕಟ್ಟಿ.

## ಕರ್ಜಿಕಾಯಿ

ಏನೇನು ಬೇಕು?  
ಮೈದಾ ಹಿಟ್ಟು ಒಂದು ಕಪ್  
ಚಿರೋಟಿ ರವೆ ಕಾಲು ಕಪ್  
ಉಪ್ಪು ಸ್ವಲ್ಪ/ ಹುರಿಗಡಲೆ ಒಂದು ಕಪ್  
ಒಣಕೊಬ್ಬರಿ ತುರಿ ಎರಡು ಚಮಚ  
ಬೆಲ್ಲ ಒಂದು ಕಪ್  
ಏಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿ, ಎಣ್ಣೆ ಅರ್ಧ ಲೀಟರ್  
ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?  
ಮೈದಾ ಹಿಟ್ಟಿಗೆ ಉಪ್ಪು, ಚಿರೋಟಿ  
ರವೆ ಹಾಗೂ ಮೂರು ಚಮಚ ಎಣ್ಣೆ  
ಹಾಕಿ ಸ್ವಲ್ಪ ನೀರು ಹಾಕಿ ಪೂರಿ ಹಿಟ್ಟಿನಂತೆ  
ಕಲಸಿಕೊಳ್ಳಿ. ಮಿಕ್ಕಿಯಲ್ಲಿ ಹುರಿಗಡಲೆ,  
ಕೊಬ್ಬರಿ ತುರಿ, ಏಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿ, ಬೆಲ್ಲ ಎಲ್ಲವನ್ನೂ  
ಹಾಕಿ ಪುಡಿ ಮಾಡಿ. ಈಗ ಮೊದಲೇ ಕಲಿಸಿಟ್ಟ  
ಹಿಟ್ಟಿನಿಂದ ಚಿಕ್ಕ ಚಿಕ್ಕ ಉಂಡೆ ಮಾಡಿ ಉದ್ದಕ್ಕೆ  
ಎಲೆಯಂತೆ ಲಟ್ಟಿಸಿ ಅದರಲ್ಲಿ ಸ್ವಲ್ಪ ಮಿಶ್ರಣವನ್ನು ತುಂಬಿ  
ಮುಚ್ಚಿ ಕಾದ ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ಕರಿಯಿರಿ.

