



ಗುಜರಾತಿ ಸ್ವೆಷಲ್ ವಡಿ, ಪಾಪಡಿ

ಗುಜರಾತಿನ ಜನರು ಗೋಧಿಹಿಟ್ಟು, ಕಡಲೆಹಿಟ್ಟುಗಳನ್ನು ಬಳಸಿ ವಿಧ ವಿಧವಾದ ತಿನಿಸುಗಳನ್ನು ತಯಾರಿಸುತ್ತಾರೆ. ಸ್ವಲ್ಪ ಹುಳಿ, ಸ್ವಲ್ಪ ಸಿಹಿ, ಸ್ವಲ್ಪ ಖಾರದಿಂದ ಕೂಡಿದ ಅವರ ತಿನಿಸುಗಳು ಭಿನ್ನವಾಗಿರುವುದು ಮಾತ್ರವಲ್ಲ ತಿನ್ನಲು ರುಚಿಕರವಾಗಿಯೂ ಇರುತ್ತವೆ. ಇಲ್ಲಿದೆ ರೆಸಿಪಿ..

★ ಚಿತ್ರ ಬರಹ: ಶಾಲಿನಿ ನಾಯಕ್

ಖಾಂಡಿ

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಕಡಲೆಹಿಟ್ಟು ಒಂದು ಬಟ್ಟಲು / ಮೊಸರು ಒಂದು ಬಟ್ಟಲು

ನೀರು ಮುಕ್ಕಾಲು ಬಟ್ಟಲು

ಹಸಿಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಒಂದು

ಜೀರಿಗೆ, ಸಾಸಿವೆ, ಶುಂಠಿ, ಅರಶಿನ ಸ್ವಲ್ಪ

ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು ಉಪ್ಪು

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಕಡಲೆಹಿಟ್ಟು, ಮೊಸರು, ನೀರು, ಅರಶಿನ, ಉಪ್ಪು ಸೇರಿಸಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಗಂಟಿಲ್ಲದಂತೆ ಕಲಸಬೇಕು. ಒಂದು ನಾನ್‌ಸ್ಟಿಕ್ ಪ್ಯಾನ್‌ನಲ್ಲಿ ಹಿಟ್ಟನ್ನು ಹಾಕಿ ಮಂದ ಉರಿಯಲ್ಲಿ ಸೌಟಿನಿಂದ ಕೈಯಾಡಿಸುತ್ತ ಬೇಯಿಸಬೇಕು. ಸ್ವಲ್ಪ ಹೊತ್ತಿನ ಬಳಿಕ ಹಿಟ್ಟು ಮಂದವಾಗುತ್ತದೆ. ಅದನ್ನು ಮುಟ್ಟಿ ನೋಡಿದಾಗ ಕೈಗೆ ಅಂಟಬಾರದು. ಆ ರೀತಿ ಆದಾಗ ಒಂದು ಸ್ಪೀಲ್ ಪ್ಲೇಟ್ ಹಿಂಭಾಗಕ್ಕೆ ಎಣ್ಣೆ ಹಚ್ಚಿ ಅದರ ಮೇಲೆ ಬೇಯಿಸಿದ ಹಿಟ್ಟನ್ನು ಹಾಕಿ ತೆಳುವಾಗಿ ಸೌಟಿನಿಂದಲೇ ಸವರಬೇಕು. ಅದರ ಮೇಲೆ ಒಗ್ಗರಣೆಯಲ್ಲಿ ಹುರಿದ ಸಾಸಿವೆ, ಜೀರಿಗೆ, ಹಸಿಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಮತ್ತು ಶುಂಠಿಯ ಚೂರುಗಳನ್ನು ಹರಡಬೇಕು. ಬಳಿಕ ಸಣ್ಣಗೆ ಹೆಚ್ಚಿದ ಕೊತ್ತಂಬರಿಸೊಪ್ಪು ಉದುರಿಸಬೇಕು. ಆ ಹೊತ್ತಿಗೆ ಹಿಟ್ಟು ಆರಿಸುತ್ತದೆ. ಅದನ್ನು ಚಾಕುವಿನಿಂದ ಉದ್ದಕ್ಕೆ ಎರಡು ಇಂಚು ಅಗಲಕ್ಕೆ ಕತ್ತರಿಸಿ ಚಾಪೆಯಂತೆ ಸುರುಳಿ ಸುತ್ತಬೇಕು. ಆ ಸುರುಳಿ ಸುತ್ತಿದ ತುಂಡುಗಳ ಮೇಲೆ



ಪುನಃ ಒಗ್ಗರಣೆಯಲ್ಲಿ ಹುರಿದ ಸಾಸಿವೆ, ಜೀರಿಗೆ ಹಾಕಿ ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು ಮತ್ತು ಕಾಯಿತುರಿ ಉದುರಿಸಿದರೆ ಖಾಂಡಿ ತಿನ್ನಲು ರೆಡಿ. ಇದನ್ನು ಊಟದ ಜೊತೆಗೂ ಸವಿಯಬಹುದು.



ಭಾಕ್ರಿ ವಡಿ

ಏನೇನು ಬೇಕು ?

ಮೈದಾ ಎರಡು ಬಟ್ಟಲು / ಅಕ್ಕಿಹಿಟ್ಟು ನಾಲ್ಕು ಚಮಚ

ಹುರಿದ ಎಳ್ಳು 2-3 ಚಮಚ/ ಗಸಗಸೆ ಒಂದು ಚಮಚ

ದನಿಯಾ, ಜೀರಿಗೆ, ಸೋಂಪು ತಲಾ ಒಂದೊಂದು ಚಮಚ

ಆಮ್‌ಚೂರ್ ಪೌಡರ್ ಅರ್ಧ ಚಮಚ

ಖಾರಪುಡಿ ಎರಡು ಚಮಚ/ಗರಂ ಮಸಾಲೆ ಅರ್ಧ ಚಮಚ

ಅರಶಿನ ಪುಡಿ, ಇಂಗು ಸ್ವಲ್ಪ /ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು ಉಪ್ಪು

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಮೈದಾಹಿಟ್ಟು, ಅಕ್ಕಿಹಿಟ್ಟು, ಉಪ್ಪು, ಅರಶಿನ ಪುಡಿ, ಒಂದು ಚಮಚ ಖಾರಪುಡಿ, ಸ್ವಲ್ಪ ಇಂಗು, ಸ್ವಲ್ಪ ಬಿಸಿ ಎಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ ಕಲಸುವುದು. ಬಳಿಕ ನೀರು ಸೇರಿಸಿ ಚಪಾತಿ ಹಿಟ್ಟಿಗಿಂತ ಗಟ್ಟಿಯಾಗಿ ಕಲಸಿ ಮೇಲೆ ಒದ್ದೆ ಬಟ್ಟೆ ಹಾಕಿ 15 ನಿಮಿಷ ಮುಚ್ಚಿ ಇಡುವುದು. ಹುರಿದು ಪುಡಿ ಮಾಡಿದ ಧನಿಯಾ, ಜೀರಿಗೆ, ಸೋಂಪು, ಗಸಗಸೆ, ಎಳ್ಳು ಸೇರಿಸಿ ಒಂದು ಚಮಚ ಖಾರಪುಡಿ, ಗರಂ ಮಸಾಲೆ, ಹಿಂಗು ಹಾಕಿ ಮಸಾಲಪುಡಿ ತಯಾರು ಮಾಡುವುದು. ಕಲಸಿಟ್ಟ ಮೈದಾಹಿಟ್ಟಿನಿಂದ ತೆಳುವಾದ ಚಪಾತಿ ಲಟ್ಟಿಸಿ ಅದರ ಮೇಲೆ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಎಣ್ಣೆ ಹಚ್ಚಿ ಮಸಾಲೆಪುಡಿ ಹರಡಿ ಚಪಾತಿಯನ್ನು ಗಟ್ಟಿಯಾಗಿ ಚಾಪೆಯಂತೆ ಸುತ್ತಬೇಕು. ನಂತರ ಒಂದು ಇಂಚು ಅಗಲದ ಬಿಲ್ಲೆಗಳನ್ನು ಮಾಡಿ ಕಾದ ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ಕರಿಯಿರಿ.