

ಮುಳುಕ

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಬಾಳೆಹಣ್ಣು, ಅಕ್ಕಿಹಿಟ್ಟು, ತೆಂಗಿನಕಾಯಿ ತುರಿ, ಬೆಲ್ಲ, ಉಪ್ಪು, ಏಲಕ್ಕಿ, ಎಣ್ಣೆ ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಬಾಳೆಹಣ್ಣನ್ನು ಸಣ್ಣದಾಗಿ ಹೆಚ್ಚಿಕೊಳ್ಳಿ. ಅದಕ್ಕೆ ತೆಂಗಿನತುರಿ, ಅಕ್ಕಿಹಿಟ್ಟು, ಒಂದು ಚಿಟಿಕೆ ಉಪ್ಪು, ಏಲಕ್ಕಿ, ಬೆಲ್ಲ ಹಾಕಿ ಮಿಕ್ಸಿಯಲ್ಲಿ ನುಣ್ಣಗೆ ರುಬ್ಬಿಕೊಳ್ಳಬೇಕು. ನಂತರ ಬಾಣಲೆಯಲ್ಲಿ ಎಣ್ಣೆ ಕಾದ ನಂತರ ಸ್ವಲ್ಪ ಸ್ವಲ್ಪವೇ ಹಿಟ್ಟನ್ನು ಕೈಯಲ್ಲಿ ಎಣ್ಣೆಗೆ ಬಿಡಬೇಕು. ಕೆಂಪಾಗುವರೆಗೆ ಬೇಯಿಸಿ ತೆಗೆಯಿರಿ. ಬಿಸಿ ಬಿಸಿ ಮುಳುಕ ಸವಿಯಲು ಸಿದ್ಧ.



ಸಿಹಿದೋಸೆ

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಬಾಳೆಹಣ್ಣು ಎರಡು ಅಕ್ಕಿ ಒಂದೂವರೆ ಕಪ್ ತೆಂಗಿನತುರಿ ಅರ್ಧ ಕಪ್ ಉಪ್ಪು, ಬೆಲ್ಲ, ನೀರು ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಅರ್ಧ ಗಂಟೆ ಮೊದಲೇ ನೆನೆಸಿಟ್ಟುಕೊಂಡ ಅಕ್ಕಿಯನ್ನು, ತೆಂಗಿನತುರಿ, ಒಂದು ಚಿಟಿಕೆ ಉಪ್ಪು ಹಾಗೂ ಬೆಲ್ಲ ಹಾಕಿ ಸ್ವಲ್ಪ ನೀರು ಸೇರಿಸಿ ರುಬ್ಬಿಕೊಳ್ಳಬೇಕು. ನಂತರ ಹೆಚ್ಚಿಟ್ಟುಕೊಂಡ ಬಾಳೆಹಣ್ಣನ್ನು ಹಾಕಿ ಹಿಟ್ಟು ಹದಕ್ಕೆ ಬರುವವರೆಗೆ ನುಣ್ಣಗೆ ರುಬ್ಬಿಕೊಳ್ಳಿ. ಕಾವಲಿ ಕಾದ ಕೂಡಲೇ ತೆಳ್ಳಗೆ ಹರಡಿ ಬೇಯಿಸಿದರೆ ಬಿಸಿ ಬಿಸಿ ದೋಸೆ ತುಪ್ಪು ಹಾಕಿಕೊಂಡು ತಿನ್ನಲು ರುಚಿಯಾಗಿರುತ್ತದೆ. ಸಾಯಂಕಾಲದ ತಿಂಡಿಗೆ ಸುಲಭವೂ, ಸರಳವೂ ಹೌದು.

ಬಾಳೆ ಕುರುಂ ಕುರುಂ

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಬಾಳೆಕಾಯಿ, ಕರಿಯಲು ಎಣ್ಣೆ, ಉಪ್ಪು, ಮೆಣಸಿನ ಪುಡಿ ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಚೆನ್ನಾಗಿ ಬಲಿತ ಬಾಳೆಕಾಯಿಯ ಸಿಪ್ಪೆ ಸುಲಿದುಕೊಂಡು ಸಣ್ಣ ಸಣ್ಣ ಸ್ಲೆಸ್ ಗಳಾಗಿ ಹೆಚ್ಚಿಕೊಳ್ಳಬೇಕು. ಮೊದಲೇ ಬಾಣಲೆಯಲ್ಲಿ ಕರಿಯಲು ಎಣ್ಣೆಯನ್ನು ಕಾಯಲು ಇಡಬೇಕು. ಎಣ್ಣೆ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಕಾದ ನಂತರ ಸ್ಲೆಸ್ ಗಳನ್ನು ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ಬಿಡಬೇಕು. ಸ್ವಲ್ಪ ಕಂದು ಬಣ್ಣಕ್ಕೆ ತಿರುಗುತ್ತಿದ್ದಂತೆ ಎಣ್ಣೆಯಿಂದ ಹೊರ ತೆಗೆದು ಮೊದಲೇ ಮಿಶ್ರಣ ಮಾಡಿಟ್ಟುಕೊಂಡಿರುವ ಉಪ್ಪು ಖಾರವನ್ನು ಹದವಾಗಿ ಸೇರಿಸಬೇಕು. ಮನೆಯಲ್ಲೇ ಮಾಡಿದ ಬಾಳೆಕಾಯಿ ಚಿಪ್ಸ್ ಆರೋಗ್ಯಕರವಾಗಿದ್ದು ಬಾಯಿರುಚಿಯನ್ನು ತೀರಿಸುತ್ತದೆ.

