



ಕಳಲೆ ಬಜ್ಜಿ, ಪಕೋಡ

ಕಳಲೆಯಿಂದ ರುಚಿಕರವಾದ ಬಜ್ಜಿ, ಪಕೋಡ, ಹುಳಿ, ಪಲ್ಯ ತಯಾರಿಸಬಹುದು.

■ ಚಿತ್ರ-ಬರಹ: ಆಶಾ ಕೆರೆಗಡ್ಡೆ, ಶಿರಸಿ



ಕಳಲೆ ಪಕೋಡ

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಸಣ್ಣಗೆ ಹೆಚ್ಚಿ ಒಂದು ದಿನ ನೀರಿನಲ್ಲಿ ನೆನೆಸಿದ ಕಳಲೆ ಒಂದು ಕಪ್, ಗೋಧಿ ರವಾ ಕಾಲು ಕಪ್, ಈರುಳ್ಳಿ, ಶುಂಠಿ, ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ, ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು ಪೇಸ್ಟ್ ನಾಲ್ಕು ಚಮಚ, ಸೊಂಪು ಒಂದು ಚಮಚ, ಹಸಿಮೆಣಸು ಎರಡು, ಉಪ್ಪು, ಚಿಟಿಕೆ ಸೋಡಾ, ಅಜ್ಜಿಕಾರದ ಪುಡಿ ಎರಡು ಚಮಚ, ಗರಂ ಮಸಾಲ ಒಂದು ಚಮಚ, ಎಣ್ಣೆ.

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ ?

ಒಂದು ಬೌಲಿಗೆ ಮೇಲೆ ಹೇಳಿದ ಎಲ್ಲ ಸಾಮಗ್ರಿಗಳನ್ನು ಹಾಕಿ ಪಕೋಡಾ ಹದಕ್ಕೆ ಕಲಸಿ ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ಕರಿದರೆ ಸವಿಯಲು ಸಿದ್ಧ.

ಕಳಲೆ ಹುಳಿ

ಏನೇನು ಬೇಕು ?

ಗೋಲಾಕಾರದಲ್ಲಿ ಹೆಚ್ಚಿ ಒಂದು ದಿನ ನೆನೆಸಿದ ಕಳಲೆ ಒಂದು ಕಪ್, ತೋಗರಿಬೇಳೆ ಅರ್ಧಕಪ್, ಎಣ್ಣೆ, ಸಾಸಿವೆ, ಜೀರಿಗೆ, ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಕಾಳು, ಒಣಮೆಣಸು ನಾಲ್ಕು, ಲವಂಗ, ಇಂಗು, ಕಾಯಿತುರಿ, ಉಪ್ಪು, ಹುಣಸೆರಸ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ ?

ಕಳಲೆ, ತೋಗರಿಬೇಳೆ ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಬೇಯಿಸಿ. ಒಂದು ಪ್ಯಾನಿಗೆ ಎರಡು ಚಮಚ ಎಣ್ಣೆ, ಒಣಮೆಣಸು, ಲವಂಗ, ಕೊತ್ತಂಬರಿಕಾಳು, ಸಾಸಿವೆ, ಜೀರಿಗೆ, ಇಂಗು ಹಾಕಿ ಹುರಿದು ಕಾಯಿತುರಿ ಸೇರಿಸಿ ನುಣ್ಣಿಗೆ ರುಬ್ಬಿ, ಬೇಯಿಸಿದ ಕಳಲೆ ಮಿಶ್ರಣಕ್ಕೆ ಹಾಕಿ ಕುದಿಸಿ. ಉಪ್ಪು, ಹುಳಿ ಸೇರಿಸಿ ಅನ್ನದ ಜೊತೆ ಸವಿಯಿರಿ.



ಕಳಲೆ ಬಜ್ಜಿ

ಏನೇನು ಬೇಕು ?

ಕಡ್ಡೆ ಹಿಟ್ಟು ಒಂದು ಕಪ್, ಗೋಲಾಕಾರದಲ್ಲಿ ಹೆಚ್ಚಿ ನೆನೆಸಿದ ಕಳಲೆ ಹತ್ತನ್ನೆರಡು ತುಂಡು, ಈರುಳ್ಳಿ, ಶುಂಠಿ, ಕಾಯಿತುರಿ, ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ, ಒಣಮೆಣಸು, ಓಂಕಾಳು, ಜೀರಿಗೆ, ಉಪ್ಪು, ಎಣ್ಣೆ, ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ ?

ಮಿಕ್ಕೆಗೆ ಕಾಯಿತುರಿ ಕಾಲುಕಪ್, ಈರುಳ್ಳಿ ಒಂದು, ಶುಂಠಿ, ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ, ಒಣಮೆಣಸು ನಾಲ್ಕು ಹಾಕಿ ನುಣ್ಣಿಗೆ ರುಬ್ಬಿ ಬೌಲಿಗೆ ಹಾಕಿ. ಅದಕ್ಕೆ ಕಡ್ಡೆಹಿಟ್ಟು, ಓಂಕಾಳು, ಜೀರಿಗೆ, ಉಪ್ಪು ಹಾಕಿ ಕಲಸಿ ಕಳಲೆಯನ್ನು ಹಿಟ್ಟಿನಲ್ಲಿ ಅದ್ದಿ ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ಕರಿದರೆ ಬಜ್ಜಿ ರೆಡಿ.