



ದಿಢೀರ್ ಕುರುಕಲು ತಿಂಡಿ

ಕೆಲವು ಕುರುಕಲು ತಿಂಡಿಗಳು ಸಾಮಾನ್ಯದ್ದೇ ಎನಿಸಿದರೂ ಅದನ್ನು ಮಾಡಲು ಪ್ರಯತ್ನಿಸಿದರೆ ರುಚಿಗೆಡಬಹುದು. ಸುಲಭದಲ್ಲಿ ಮಾಡಬಹುದಾದ ಹಾಗೂ ಹಲವು ದಿನಗಳು ಇಟ್ಟು ತಿನ್ನಬಹುದಾದ ಗರಿಗರಿ ಕುರುಕಲು ತಿಂಡಿಗಳ ರೆಸಿಪಿ ಇಲ್ಲಿದೆ.

■ ಪೂರ್ಣಿಮಾ ಭಟ್



ಬಾಳೆಕಾಯಿ ಚಿಪ್ಸ್

ಏನೇನು ಬೇಕು?
ಬೆಳೆದ ಬಾಳೆಕಾಯಿ 15
ಎಣ್ಣೆ ಕರಿಯಲು
ಉಪ್ಪು ಎರಡು ಚಮಚ
ಮೆಣಸಿನ ಪುಡಿ ಎರಡು ಚಮಚ
ಇಂಗು
ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?
ಬಾಳೆಕಾಯಿಯ ಸಿಪ್ಪೆ ತೆಗೆದಿಡಿ. ಉಪ್ಪು, ಕಾರದಪುಡಿ, ಇಂಗು ಎಲ್ಲವನ್ನು ಒಂದು ಬೌಲ್‌ನಲ್ಲಿ ಕಲಸಿಕೊಳ್ಳಿ. ಎಣ್ಣೆ ಕಾಯಲು ಇಟ್ಟು ಚೆನ್ನಾಗಿ ಕಾದಾಗ ಬಾಣಲೆಗೆ ಸೀದಾ ಬಾಳೆಕಾಯನ್ನು ಚಿಪ್ಸ್ ತುರಿವ ಮಣೆಯಿಂದ ತುರಿಯಿರಿ. ಚಿಪ್ಸ್ ಗರಿಗರಿಯಾದಾಗ ತೆಗೆದು, ಕಲಸಿಕೊಂಡ ಉಪ್ಪು, ಕಾರದಪುಡಿ ಮಿಶ್ರಣ ಸೇರಿಸಿ ಕಲಸಿ.

ನಿಪ್ಪಟ್ಟು

ಏನೇನು ಬೇಕು?
ಅಕ್ಕಿಹಿಟ್ಟು ಒಂದು ಲೋಟ / ಮೈದಾಹಿಟ್ಟು ಕಾಲು ಲೋಟ
ಹುರಿಗಡಲೆ ಕಾಲು ಲೋಟ / ಕೊಬ್ಬರಿ ಎರಡು ಚಮಚ
ಸಣ್ಣ ರವೆ ಎರಡು ಚಮಚ / ಅಚ್ಚಕಾರದ ಪುಡಿ ಎರಡು ಚಮಚ
ಕರಿಬೇವಿನ ಎಲೆ ಹೆಚ್ಚಿದ್ದು ಎಡು ಚಮಚ
ಜೀರಿಗೆ, ಎಳ್ಳು ಒಂದು ಚಮಚ
ಕರಿಯಲು ಎಣ್ಣೆ, ಉಪ್ಪು ರುಚಿಗೆ
ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?
ಮೊದಲಿಗೆ ಹುರಿಗಡಲೆ, ಕೊಬ್ಬರಿ, ಎಳ್ಳು ಎಲ್ಲವನ್ನು ಒಟ್ಟಿಗೆ ಮಿಕ್ಸಿ ಜಾರಿನಲ್ಲಿ ಪುಡಿ ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳಿ. ಒಂದು ಪಾತ್ರೆಯಲ್ಲಿ ಅಕ್ಕಿಹಿಟ್ಟು, ರವೆ, ಮೈದಾ, ಪುಡಿ ಮಾಡಿದ ಮಿಶ್ರಣ, ಮೆಣಸಿನಪುಡಿ, ಎಳ್ಳು, ಉಪ್ಪು, ಕರಿಬೇವು ಹಾಕಿ, ಅರ್ಧ ಸೌಟಿನಷ್ಟು ಕಾದ ಎಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಕಲಸಿ, ನಂತರ ಸ್ವಲ್ಪ ನೀರು ಹಾಕಿಕೊಂಡು ಗಟ್ಟಿಯಾಗಿ ಕಲಸಿ ಪೂರಿಯಂತೆ ಲಟ್ಟಿಸಿ ಕಾದ ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ಎರಡೂ ಬದಿ ಕರಿದು ತೆಗೆಯಿರಿ.

