

ಅಲಸಂದೆ ಆಂಬೊಡೆ, ಮೊಗೆಕಾಯಿ ಬಜ್ಜೆ

ಮಳೆಗಾಲದಲ್ಲಿ ಸಂಜೆ ಹೊತ್ತು ಕಾಫಿಗೆ ಏನಾದರೂ ಬಿಸಿ ಬಿಸಿ, ಗರಿ ಗರಿ ಕರಿದ ತಿಂಡಿಗಳೇ ಹೆಚ್ಚು ಇಷ್ಟವಾಗುವುದು. ಮನೆಯಲ್ಲೇ ತರ ತರದ ತಿಂಡಿ ಮಾಡಿ ಸವಿಯಬಹುದು. ಅಲಸಂದೆ ಆಂಬೊಡೆ, ಬ್ರೆಡ್ ಬೋಂಡಾ, ಬಿಸ್ಕೆಟ್, ಬನ್, ಬಜ್ಜೆ ಮುಂತಾದವು ಬಹಳ ರುಚಿ. ಇಲ್ಲಿದೆ ರೆಸಿಪಿ..

■ ಚಿತ್ರ- ಬರಹ: ಅರ್ಚನಾ ಜಿ. ಬೊಮ್ಮಳ್ಳಿ



ಗರಿ ಗರಿ ಬಿಸ್ಕೆಟ್

ಏನೇನು ಬೇಕು?

- ಗೋಧಿ ಹಿಟ್ಟು ಒಂದು ಕಪ್
- ಮೈದಾ ಹಿಟ್ಟು ಒಂದು ಕಪ್
- ತೆಂಗಿನಕಾಯಿ ತುರಿ ಅರ್ಧಕಪ್
- ಸಕ್ಕರೆ ಅರ್ಧಕಪ್
- ಬೆಣ್ಣೆ ಕಾಲು ಕಪ್
- ಕರಿಯಲು ಎಣ್ಣೆ
- ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಮೊದಲು ತೆಂಗಿನಕಾಯಿ ತುರಿ ಮತ್ತು ಸಕ್ಕರೆಯನ್ನು ಸೇರಿಸಿ, ನೀರು ಹಾಕದೆ ನುಣ್ಣಗೆ ರುಬ್ಬಿಕೊಳ್ಳಿ. ಇದಕ್ಕೆ ಬೆಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ, ಗೋಧಿ ಹಿಟ್ಟು, ಮೈದಾ ಹಿಟ್ಟನ್ನು ಸೇರಿಸಿ, ಚಪಾತಿ ಹಿಟ್ಟಿನ ಹದಕ್ಕೆ ಹಿಟ್ಟನ್ನು ತಯಾರಿಸಿಕೊಳ್ಳಿ. ನಂತರ ಅರ್ಧ ಗಂಟೆ ಬಿಟ್ಟು ಚಿಕ್ಕ ಚಿಕ್ಕ ಉಂಡೆ ಮಾಡಿಕೊಂಡು ಬಿಸ್ಕೆಟ್ಟಿನಂತೆ ತಟ್ಟಿ, ಕಾದ ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ಹೊಂಬಣ್ಣ ಬರುವವರೆಗೆ ಕರಿಯಿರಿ. ಇದನ್ನು ಹದಿನೈದು ದಿನಗಳವರೆಗೆ ಡಬ್ಬ ತುಂಬಿ ಇಡಬಹುದು. (ಸಕ್ಕರೆ ಜಾಸ್ತಿಯಾದರೆ ಉಂಡೆ ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ಕರಗುತ್ತದೆ. ಹಾಗಾಗಿ ಒಂದನ್ನು ಕರಿದು ನೋಡಿಯೇ ಉಳಿದವುಗಳನ್ನು ಕರಿಯಿರಿ)

ಅಲಸಂದೆ ಆಂಬೊಡೆ

ಏನೇನು ಬೇಕು?

- ಅಲಸಂದೆ ಅಥವಾ ಬವಡೆಕಾಳು ಒಂದು ಕಪ್/ ಕಡಲೆಕಾಳು ಒಂದು ಕಪ್
- ಹೆಸರುಬೇಳೆ ಎರಡು ಚಮಚ/ ತೆಂಗಿನಕಾಯಿ ತುರಿ ಅರ್ಧಕಪ್
- ತುರಿ ಒಂದು ಅಂಗುಲ/ ಜೀರಿಗೆ ಒಂದು ಚಮಚ
- ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಬೀಜ ಎರಡು ಚಮಚ/ ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ ಎಸಳು ಹತ್ತು ಓಂಕಾಳು ಅರ್ಧ ಚಮಚ/ ಹಸಿಮೆಣಸು ಎರಡು ಕರಿಬೇವಿನಸೊಪ್ಪು ಎರಡು ಎಸಳು/ ಚಿಟಿಕೆಯಷ್ಟು ಸೋಡ ರುಚಿಗೆ ಉಪ್ಪು, ಕರಿಯಲು ಎಣ್ಣೆ
- ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಕಡಲೆಕಾಳನ್ನು ರಾತ್ರಿಯೇ ನೆನೆಸಿಕೊಳ್ಳಿ. ಅಲಸಂದೆ ಕಾಳು, ಹೆಸರುಬೇಳೆಯನ್ನು ಎರಡು ತಾಸು ನೀರಿನಲ್ಲಿ ನೆನೆಸಿಕೊಂಡು ಎಲ್ಲ ಕಾಳುಗಳ ನೀರು ಬಾಗಿಸಿ ತರಿತರಿಯಾಗಿ ರುಬ್ಬಿಕೊಳ್ಳಿ. (ನೀರು ಸೇರಿಸಬೇಡಿ). ನಂತರ ತೆಂಗಿನಕಾಯಿಯೊಂದಿಗೆ ಉಳಿದ ಪದಾರ್ಥಗಳನ್ನು ಸೇರಿಸಿಕೊಂಡು ಸ್ವಲ್ಪವೇ ನೀರು ಸೇರಿಸಿ ನುಣ್ಣಗೆ ರುಬ್ಬಿಕೊಂಡು, ಎಲ್ಲವನ್ನೂ ಸೇರಿಸಿ ಉಪ್ಪು, ಸೋಡ ಹಾಕಿ ಅರ್ಧ ಗಂಟೆ ಬಿಟ್ಟು ಕಾದ ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ಅಂಬೊಡೆ ತಟ್ಟಿ ಹೊಂಬಣ್ಣ ಬರುವವರೆಗೆ ಕರಿದು ತೆಗೆಯಿರಿ. ಇದನ್ನು ಬಿಸಿ ಇರುವಾಗಲೇ ಪುದಿನಾ ಚಟ್ನಿಯೊಂದಿಗೆ ಸವಿಯಿರಿ.

