ಜೋಳದ ಹಿಟ್ಟಿನ ಪೂರಿ, ಕಟ್ಲೆಟ್..

■ ಚಿತ್ರ- ಬರಹ: ಜಯಶ್ರೀ ಕಾಲ್ಕುಂದ್ರಿ

ಜೋಳದ ಹಿಟ್ಟಿನ ಪೂರಿ

ಏನೇನು ಬೇಕು?
ಜೋಳದ ಹಿಟ್ಟು ನಾಲ್ಕು ಕಪ್
ಗೋದಿ ಹಿಟ್ಟು ಎರಡು ಕಪ್/ಉದ್ದಿನಬೇಳೆ ಮುಕ್ಕಾಲು ಕಪ್
ಕಡಲೇಬೇಳೆ ಕಾಲು ಕಪ್/ ಮೆಂತ್ಯ ಎರಡು ಚಮಚ
ಜೀರಿಗೆ ಪುಡಿ ಎರಡು ಚಮಚ/ ಉಪ್ಪು ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು
ಕರಿಬೇವಿನ ಸೊಪ್ಪು ಹೆಚ್ಚಿದ್ದು 3 ಚಮಚ/ ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು ಹೆಚ್ಚಿದ್ದು 3 ಚಮಚ
ಎಳ್ಳಿನ ಪುಡಿ ಅರ್ಧ ಕಪ್
ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಉದ್ದಿನಬೇಳೆ, ಮೆಂತ್ಯ, ಕಡಲೇಬೇಳೆಗಳನ್ನು ಎರಡು ಗಂಟೆ ನೆನೆಸಿ ರುಬ್ಬಿ ಇಡಿ. ಈ ಮಿಶ್ರಣಕ್ಕೆ ಮಿಕ್ಕೆಲ್ಲಾ ಪದಾರ್ಥಗಳನ್ನು ಬೆರೆಸಿ, ಸ್ವಲ್ಪ ನೀರು ಹಾಕಿ, ಪೂರಿ ಹದಕ್ಕೆ ಕಲಸಿ. ಹಿಟ್ಟಿನ ಮಿಶ್ರಣದಿಂದ ಚಿಕ್ಕ ಉಂಡೆ ಮಾಡಿ ಪೂರಿಯಾಕಾರದಲ್ಲಿ ಲಟ್ಟಿಸಿ ಕಾದ ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ಹೊಂಬಣ್ಣ ಬರುವವರೆಗೆ ಕರಿಯಿರಿ. ಕಾಯಿ ಚಟ್ನಿ ಇಲ್ಲವೇ ಆಲೂಗಡ್ಡೆ ಪಲ್ಯದೊಂದಿಗೆ ಸವಿಯಿರಿ.

ಜೋಳದ ಹಿಟ್ಟಿನ ಕಟ್ಲೆಟ್

ಏನೇನು ಬೇಕು?
ಜೋಳದ ಹಿಟ್ಟು ಒಂದು ಕಪ್
ಅಕ್ಕಿ ಹಿಟ್ಟು ಒಂದು ಕಪ್/ ಬ್ರೆಡ್ ಸ್ಲೈಸ್ 3–4
ಹಸಿಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ 5–6/ ಈರುಳ್ಳಿ ಅರ್ಧ ಕಪ್
ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು ಹೆಚ್ಚಿದ್ದು 3 ಚಮಚ
ತುರಿದ ಶುಂಠಿ ಒಂದು ಚಮಚ
ಗರಂ ಮಸಾಲಾ ಪುಡಿ ಒಂದು ಚಮಚ
ಉಪ್ಪು ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು/ಎಣ್ಣೆ ಮೂರು ಚಮಚ
ಸಾಸಿವೆ ಸ್ವಲ್ಪ, ಅರಸಿನ ಪುಡಿ ಅರ್ಧ ಚಮಚ
ಇಂಗು ಚಿಟಿಕೆ
ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಬ್ರೆಡ್ ಸ್ಲೈಸ್‌ಗಳನ್ನು ನೀರಿನಲ್ಲಿ ಅದ್ದಿ ತೆಗೆದು ಕೈಯಿಂದ ಒತ್ತಿ ನೀರು ತೆಗೆದು ಪುಡಿ ಮಾಡಿಡಿ. ಬಾಣಲೆಯಲ್ಲಿ ಎಣ್ಣೆ ಕಾಯಿಸಿ, ಸಾಸಿವೆ ಇಂಗು ಅರಸಿನ ಹಾಕಿ ಒಗ್ಗರಣೆ ಮಾಡಿ. ಒಗ್ಗರಣೆಗೆ, ಈರುಳ್ಳಿ, ಹಸಿಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ, ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು, ಗರಮ್ ಮಸಾಲಾ ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಬಾಡಿಸಿ. ಪುಡಿ ಮಾಡಿದ ಬ್ರೆಡ್ ಸ್ಲೈಸ್‌ಗಳಿಗೆ ಬಾಡಿಸಿಟ್ಟ ತರಕಾರಿ, ಜೋಳದ ಹಿಟ್ಟು, ಅಕ್ಕಿ ಹಿಟ್ಟು, ಉಪ್ಪು, ಶುಂಠಿ, ಬೆರೆಸಿ ಗಟ್ಟಿಯಾಗಿ ಕಲಿಸಿಡಿ. ನಿಂಬೆ ಹಣ್ಣಿನ ಗಾತ್ರದ ಮಿಶ್ರಣವನ್ನು ತೆಗೆದುಕೊಂಡು, ವಡೆಯ ಆಕಾರದಲ್ಲಿ ತಟ್ಟಿ. ಕಾಯಿಸಿದ ಕಾವಲಿಯ ಮೇಲೆ ಎಣ್ಣೆ ಸವರಿ, ಎರಡೂ ಬದಿಯನ್ನು ಹೊಂಬಣ್ಣ ಬರುವವರೆಗೆ ಬೇಯಿಸಿದರೆ ಗರಿಗರಿಯಾದ ಜೋಳದ ಹಿಟ್ಟಿನ ಕಟ್ಲೆಟ್ ರೆಡಿ ಟು ಈಟ್.

ಜೋಳದ ಹಿಟ್ಟಿನ ಮುದ್ದೆ

ಏನೇನು ಬೇಕು?
ಜೋಳದ ಹಿಟ್ಟು ಎರಡು ಕಪ್/ ನೀರು ಎರಡು ಕಪ್
ಹೆಚ್ಚಿದ ಈರುಳ್ಳಿ ಅರ್ಧ ಕಪ್ / ಹೆಚ್ಚಿದ ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು 3 ಚಮಚ
ಹೆಚ್ಚಿದ ಕರಿಬೇವಿನ ಸೊಪ್ಪು 2 ಚಮಚ/ ಹಸಿಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ 3–4
ಉಪ್ಪು ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು / ಎಣ್ಣೆ 3 ಚಮಚ/ ಸಾಸಿವೆ 1 ಚಮಚ
ಇಂಗು ಚಿಟಿಕೆ ಜೀರಿಗೆ 1 ಚಮಚ/ ಅರಸಿನ ಕಾಲು ಚಮಚ
ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಬಾಣಲೆಯಲ್ಲಿ ಎಣ್ಣೆ ಕಾಯಿಸಿ ಸಾಸಿವೆ, ಜೀರಿಗೆ, ಇಂಗು, ಅರಸಿನ ಹಾಕಿ ಒಗ್ಗರಣೆ ಮಾಡಿ. ಒಗ್ಗರಣೆಗೆ ಈರುಳ್ಳಿ, ಹಸಿಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ, ಕರಿಬೇವು, ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು, ಉಪ್ಪು ಸೇರಿಸಿ ಬಾಡಿಸಿ.ಈ ಮಿಶ್ರಣಕ್ಕೆ ನೀರು ಸೇರಿಸಿ ಕುದಿಸಿ. ಕುದಿಯುವಾಗ ಜೋಳದ ಹಿಟ್ಟನ್ನು ಉದುರಿಸುತ್ತಾ ಬಿಡದಂತೆ ಕಲಕಿ. ಮಿಶ್ರಣ ಗಟ್ಟಿಯಾಗಿ ಬಾಣಲೆಯ ತಳ ಬಿಟ್ಟು, ಮುದ್ದೆಯ ಹದ ಬರುತ್ತಿದ್ದಂತೆಯೇ ಒಲೆಯಿಂದ ಕೆಳಗಿರಿಸಿ. ತುಪ್ಪ ಸವರಿದ ಬಟ್ಟಲಿಗೆ ಹಾಕಿ ಒತ್ತಿ, ತಟ್ಟೆಗೆ ವರ್ಗಾಯಿಸಿದರೆ ರುಚಿಯಾದ ಜೋಳದ ಮುದ್ದೆ ರೆಡಿ. ಸಾಂಬಾರ್ ಇಲ್ಲವೇ ಕಾಯಿ ಚಟ್ನಿಯೊಂದಿಗೆ ಸವಿಯಿರಿ.