



ಮಕ್ಕಳಿಗೆ ಇಷ್ಟದ ಕುರುಕಲು

ಸಂಜೆಯ ಹೊತ್ತಿನ ಕಾಫಿಗೆ, ಮಕ್ಕಳು ಶಾಲೆಯಿಂದ ಬಂದಾಗ ಹಾಲಿನ ಜೊತೆ ತಿನ್ನಲು ಕುರುಕಲು ತಿಂಡಿಗಳೇ ಇಷ್ಟಪಡುತ್ತಾರೆ. ಮನೆಯಲ್ಲೇ ಸ್ವಾದಿಷ್ಟವಾದ ಸ್ನಾಕ್ಸ್ ತಯಾರಿಸಿ ಬಿಸಿಬಿಸಿಯಾಗಿಯೇ ಸವಿದರೆ ಅದರ ರುಚಿಯೇ ಬೇರೆ. ಇಲ್ಲಿದೆ ರೆಸಿಪಿ..

■ ಚಿತ್ರ- ಬರಹ: ಕೆ.ಎಸ್.ಶಾರದಾ ಶೇಖರ್

ಖಾರಾ ಬಾರ್

ಏನೇನು ಬೇಕು?

- ಮೈದಾ ಹಿಟ್ಟು ಎರಡು ಕಪ್ / ಅಕ್ಕಿಹಿಟ್ಟು ಕಾಲು ಕಪ್
- ಓಂಕಾಳು ಪುಡಿ ಒಂದು ಚಮಚ/ ತುರಿಡು ಶುಂಠಿ ಎರಡು ಚಮಚ
- ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ ಒಂದು/ ಉಪ್ಪು ರುಚಿಗೆ
- ಕಾಳುಮೆಣಸು ಒಂದು ಚಮಚ
- ಎಣ್ಣೆ ಎರಡು ಕಪ್ / ತುಪ್ಪ ಎರಡು ಚಮಚ
- ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಮೈದಾ ಮತ್ತು ಅಕ್ಕಿಹಿಟ್ಟು ಬೆರೆಸಿ ಒಂಕಾಳು, ಕಾಳು ಮೆಣಸು, ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ, ಶುಂಠಿ ತುರಿ, ಉಪ್ಪು ಬೆರೆಸಿ ಮಿಕ್ಸಿಯಲ್ಲಿ ಪುಡಿ ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳಿ. ಕಾಲು ಕಪ್ ಎಣ್ಣೆ ಕಾಯಿಸಿ ಹಿಟ್ಟಿಗೆ ಬೆರೆಸಿ ತುಪ್ಪು ಸೇರಿಸಿ. ಪುಡಿ ಸೇರಿಸಿ ಮಿಶ್ರಣ ಹೊಂದಿಸಿ. ಸ್ವಲ್ಪ ಸ್ವಲ್ಪವೇ ನೀರು ಬೆರೆಸಿ ಚಪಾತಿ ಹಿಟ್ಟಿನಂತೆ ಕಲಸಿಕೊಳ್ಳಿ. ಹತ್ತು ನಿಮಿಷಗಳ ನಂತರ ಹಿಟ್ಟಿನಿಂದ ಗುಂಡಿಗೆ ಲಟ್ಟಿಸಿ ಇಷ್ಟವಾದ ಆಕಾರದಲ್ಲಿ ಗೆರೆ ಕೊರೆದು ಕಾದ ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ಕರಿದು ತೆಗೆಯಿರಿ. ಗರಿಗರಿಯಾದ ಖಾರ ಬಾರ್ ಸಿದ್ಧ. ಗಾಳಿಯಾಡದಂತೆ ಶೇಖರಿಸಿಟ್ಟಲ್ಲಿ ಹದಿನೈದು ದಿನಗಳವರೆಗೂ ಸವಿಯಬಹುದು.



ಗರಿ ಗರಿ ಸ್ನಾರ್

ಏನೇನು ಬೇಕು?

- ಅಕ್ಕಿ ಹಿಟ್ಟು ಎರಡು ಕಪ್ / ಮೈದಾಹಿಟ್ಟು ಅರ್ಧ ಕಪ್
- ಒಣಮೆಣಸು ಆರು / ತೆಂಗಿನ ತುರಿ ಅರ್ಧ ಕಪ್
- ಕೊಬ್ಬರಿ ತುರಿ ನಾಲ್ಕು ಚಮಚ
- ಉಪ್ಪು, ಈರುಳ್ಳಿ ತುಂಡು ಮಾಡಿದ್ದು ಕಾಲು ಕಪ್
- ಕಸೂರಿಮೇಥಿ ಒಂದು ಚಮಚ/ ತುಪ್ಪ ಎರಡು ಚಮಚ
- ಎಣ್ಣೆ ಕರಿಯಲು, ಇಂಗು.
- ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಪಾತ್ರೆಗೆ ಅಕ್ಕಿಹಿಟ್ಟು, ಮೈದಾ ಬೆರೆಸಿಡಿ. ಸಣ್ಣಗೆ ತುಂಡು ಮಾಡಿದ ಒಣ ಮೆಣಸು, ಇಂಗು, ಉಪ್ಪು, ತೆಂಗು ಮತ್ತು ಕೊಬ್ಬರಿ ತುರಿ, ಈರುಳ್ಳಿ ತುಂಡುಗಳು, ಕಸೂರಿಮೇಥಿ ಎಲ್ಲಾ ಬೆರೆಸಿ ಮಿಕ್ಸಿಯಲ್ಲಿ ಪುಡಿ ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳಿ. ಅಗತ್ಯವಿದ್ದಲ್ಲಿ ಕೊಂಚ ನೀರು ಬೆರೆಸಿ ಗಟ್ಟಿ ಚಟ್ಟಿಯಂತೆ ತಯಾರಿಸಿ. ಬೆರೆಸಿದ ಹಿಟ್ಟಿಗೆ ಕಾಲು ಕಪ್ ಎಣ್ಣೆ ಕಾಯಿಸಿ ಸುರಿಯಿರಿ. ತುಪ್ಪವನ್ನೂ ಬೆರೆಸಿ. ಮಿಕ್ಸಿ ಮಾಡಿದ ಪದಾರ್ಥ ಬೆರೆಸಿ ಹಿಟ್ಟನ್ನು ಹೊಂದಿಸಿ ಚಪಾತಿ ಹಿಟ್ಟಿನಂತೆ ನೀರಿನೊಂದಿಗೆ ಕಲಸಿ. ಹಿಟ್ಟನ್ನು ದೊಡ್ಡದಾಗಿ ಲಟ್ಟಿಸಿ, ಅಚ್ಚುಗಳಿಂದ ಒತ್ತಿ ಸ್ನಾರ್ ತಯಾರಿಸಿ. ಕಾದ ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ಗರಿಗರಿಯಾಗಿ ಕರಿದು ತೆಗೆಯಿರಿ. ಮಕ್ಕಳಿಗೆ ಈ ಕುರುಕಲು ಇಷ್ಟವಾಗುತ್ತದೆ.