



# ರುಚಿಕರ ಬಾಣಲೆ ದೋಸೆ, ಸಂಜೀರ

ಕರಾವಳಿಯಲ್ಲಿ ಮಾಡುವ ಕೆಲವು ತಿಂಡಿಗಳು ಬೇರೆ ಕಡೆ ಸಿಗುವುದಿಲ್ಲ. ಆದರೆ ಈ ರುಚಿಕರ ತಿಂಡಿಗಳನ್ನು ಯಾರು ಬೇಕಾದರೂ ಮನೆಯಲ್ಲೇ ಮಾಡಿ ಸವಿಯಬಹುದು. ಸಂಜೀರ, ಬಾಣಲೆ ದೋಸೆ, ಕಡುಬು ಎಲ್ಲವೂ ಒಂದಕ್ಕಿಂತ ಒಂದು ರುಚಿ.

■ ಚೈತ್ರ, ಮಂಜುನಾಥ್



## ಬಾಣಲೆ ದೋಸೆ

ಮಾಡುವುದು ಹೇಗೆ?

ಅಕ್ಕಿಯನ್ನು ಸುಮಾರು ಎಂಟು ಗಂಟೆಗಳ ಕಾಲ ನೆನೆಸಿ. ಬಳಿಕ ಈ ಅಕ್ಕಿ ಜೊತೆ ಒಂದು ಈರುಳ್ಳಿ, ಕಾಯಿತುರಿ, ಕರಿಬೇವು, ಕೊತ್ತಂಬರಿಸೊಪ್ಪು, ಹಸಿಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ, ಉಪ್ಪು ಹಾಕಿ ಸ್ವಲ್ಪ ನೀರು ಹಾಕಿ ತರಿತರಿಯಾಗಿ ರುಬ್ಬಿಕೊಳ್ಳಿ. ಈಗ ಉಳಿದ ಎರಡು ಈರುಳ್ಳಿ, ಸ್ವಲ್ಪ ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪನ್ನು ಸಣ್ಣದಾಗಿ ಹೆಚ್ಚಿ ಹಿಟ್ಟಿನ ಜೊತೆಗೆ ಸೇರಿಸಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಮಿಕ್ಸ್ ಮಾಡಿ. ಈಗ ಬಾಣಲೆ ಒಲೆ ಮೇಲಿಟ್ಟು ಸ್ವಲ್ಪ ಎಳ್ಳೆಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ ಎರಡು ಸೌತು ಹಿಟ್ಟು ಹಾಕಿ ಮುಚ್ಚಿ ಬೇಯಿಸಿ. ಎರಡೂ ಬದಿ ಬೆಂದ ಬಳಿಕ ತೆಗೆಯಿರಿ. ರುಚಿಯಾದ ಬಾಣಲೆ ದೋಸೆ ತಿನ್ನಲು ರೆಡಿ.

ಏನೇನು ಬೇಕು?  
● ಕುಚ್ಚಲಕ್ಕಿ ಮೂರು ಕಪ್  
● ಈರುಳ್ಳಿ ಮೂರು  
● ತೆಂಗಿನಕಾಯಿ ತುರಿ ಒಂದು ಕಪ್  
● ಕರಿಬೇವು, ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು  
● ಹಸಿಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಎರಡು  
● ಎಳ್ಳೆಣ್ಣೆ ಸ್ವಲ್ಪ  
● ಉಪ್ಪು ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು



## ಮುಳ್ಳುಸೌತೆ ಕಡುಬು

ಮಾಡುವುದು ಹೇಗೆ?  
ಅಕ್ಕಿಯನ್ನು ಸುಮಾರು ಆರು ಗಂಟೆ ನೆನೆಸಿಡಿ. ಮುಳ್ಳುಸೌತೆಯನ್ನು ಸಿಪ್ಪೆ ತೆಗೆದು ಬಲಿತಿದ್ದರೆ ಬೀಜವನ್ನೂ ತೆಗೆದು ಸಣ್ಣಗೆ ಹೆಚ್ಚಿ ಉಪ್ಪು ಬೆರೆಸಿ ಹದಿನೈದು ನಿಮಿಷ ಹಾಗೇ ಇಡಿ. ಈಗ ನೆನೆಸಿದ ಅಕ್ಕಿ ಜೊತೆಗೆ ಉಪ್ಪು, ನೀರು ಹಾಕಿ ರುಬ್ಬಿ. ಹೆಚ್ಚಿಟ್ಟ ಮುಳ್ಳುಸೌತೆಯನ್ನು ಈ ಹಿಟ್ಟಿಗೆ ಮಿಕ್ಸ್ ಮಾಡಿ. ಬಳಿಕ ಈ ಹಿಟ್ಟನ್ನು ಬಾಳೆ ಎಲೆ ಮೇಲೆ ಹಾಕಿ ಮಡಿಚಿ ಹಬೆಯಲ್ಲಿ ಬೇಯಿಸಿದರೆ ರುಚಿಯಾದ ಕಡುಬು ಸವಿಯಲು ಸಿದ್ಧ.

ಏನೇನು ಬೇಕು?  
● ದೋಸೆ ಅಕ್ಕಿ ಎರಡು ಕಪ್  
● ಮುಳ್ಳು ಸೌತೆ ಒಂದು  
● ಉಪ್ಪು ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು  
● ಎಣ್ಣೆ ಸ್ವಲ್ಪ