



ಆಹಾ, ಆಲೂ ರೋಲ್ಸ್; ಖರ್ಜೂರದ ಸಜ್ಜಪ್ಪ

ಮಕ್ಕಳಿರುವ ಮನೆಯಲ್ಲಿ ಸ್ನಾಕ್ಸ್ ಇರಲೇಬೇಕು. ಸಂಜೆಯ ಹೊತ್ತು ಮಕ್ಕಳಿಗೆ ವಿಭಿನ್ನವಾದ ರುಚಿರುಚಿ ತಿಂಡಿ ಕೊಟ್ಟರೆ ಖುಷಿಯಾಗಿ ತಿನ್ನುತ್ತಾರೆ. ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ಸಮೋಸ, ಫ್ರೆಂಚ್ ಫ್ರೈಸ್, ಸಜ್ಜಪ್ಪದಂತಹ ತಿಂಡಿಗಳು ಎಲ್ಲರಿಗೂ ಇಷ್ಟವೇ. ಮನೆಯಲ್ಲೇ ಸುಲಭವಾಗಿ ಮಾಡಿ ಸವಿಯಬಹುದು.

■ ಕವಿತಾ ಭಟ್, ಸಾಲ್ಕಣಿ



ಮಸಾಲ ಫ್ರೆಂಚ್ ಫ್ರೈಸ್

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ದೊಡ್ಡ ಆಲೂಗಡ್ಡೆ 3/ ರೆಡ್ ಚಿಲ್ಲಿ ಪೌಡರ್ ಒಂದು ಚಮಚ
ಜೀರಿಗೆ ಪೌಡರ್ 1 ಚಮಚ/ ಉಪ್ಪು ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು/ಕರಿಯಲು ಎಣ್ಣೆ
ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಆಲೂಗಡ್ಡೆ ಸಿಪ್ಪೆ ತೆಗೆದು ಉದ್ದುದ್ದಕ್ಕೆ ಹೆಚ್ಚಿಕೊಳ್ಳಿ. ಒಂದು ಪಾತ್ರೆಯಲ್ಲಿ ನೀರು ಕುದಿಯಲು ಇಟ್ಟು, ಸ್ವಲ್ಪ ಉಪ್ಪು ಹಾಕಿ. ನೀರು ಕುದಿ ಬಂದ ಮೇಲೆ ಆಲೂಗಡ್ಡೆ ಹೋಳು ಹಾಕಿ 67 ನಿಮಿಷ ಕುದಿಸಿ. ನಂತರ ಬಸಿದು ಒಂದು ಬಟ್ಟೆಯ ಮೇಲೆ ನೀರು ಹೀರಿಕೊಳ್ಳಲು ಬಿಡಿ. ಒಂದು ಬಟ್ಟಲಿಗೆ ಖಾರದ ಪುಡಿ, ಜೀರಾ ಪುಡಿ, ಉಪ್ಪು ಹಾಕಿ ಮಿಕ್ಸ್ ಮಾಡಿ ಇಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಿ. ಒಲೆಯ ಮೇಲೆ ಎಣ್ಣೆ ಕಾಯಲು ಇಡಿ. ಕಾದ ನಂತರ ಮಧ್ಯಮ ಉರಿಯಲ್ಲಿ ಆಲೂಗಡ್ಡೆ ಹೋಳುಗಳನ್ನು ಹೊಂಬಣ್ಣ ಬರುವವರೆಗೆ ಕರಿದು ತೆಗೆಯಿರಿ. ಅದಕ್ಕೆ ಮಾಡಿಟ್ಟುಕೊಂಡ ಖಾರದ ಪುಡಿ ಮಿಶ್ರಣ ಹಾಕಿ ತಕ್ಕಣ ಸವಿಯಲು ಕೊಡಿ.

ಸೆಷಲ್ ಸಮೋಸ

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಗೋದಿಹಿಟ್ಟು 250 ಗ್ರಾಂ/ ಆಲೂಗಡ್ಡೆ ಎರಡು/ ಸ್ವೀಟ್ ಕಾರ್ನ್ ಅರ್ಧ ಕಪ್
ಗರಂ ಮಸಾಲ ಒಂದು ಚಮಚ
ಖಾರದ ಪುಡಿ, ಪೆಪ್ಪರ್ ಪುಡಿ, ಚಾಟ್ ಮಸಾಲ ತಲಾ ಒಂದೊಂದು ಚಮಚ
ಉಪ್ಪು ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು/ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು ಸ್ವಲ್ಪ/ ಎಣ್ಣೆ ಕರಿಯಲು
ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಆಲೂಗಡ್ಡೆಯನ್ನು ಕುಕ್ಕರನ್ನಲ್ಲಿ ಬೇಯಿಸಿಕೊಳ್ಳಿ ನಂತರ ಸ್ವೀಟ್ ಕಾರ್ನ್ ಅನ್ನು ಎರಡು ನಿಮಿಷ ಬೇಯಿಸಿ ಇಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಿ. ನಂತರ ಒಂದು ಬೌಲ್‌ನಲ್ಲಿ ಗೋದಿಹಿಟ್ಟು, ಒಂದು ಚಮಚ ಎಣ್ಣೆ, ನೀರು ಹಾಕಿ ಚಪಾತಿಹಿಟ್ಟಿನ ಹದಕ್ಕೆ ಕಲಸಿಕೊಳ್ಳಿ. ಇನ್ನೊಂದು ಬೌಲ್‌ಗೆ ಬೇಯಿಸಿದ ಆಲೂಗಡ್ಡೆ, ಸ್ವೀಟ್ ಕಾರ್ನ್, ಗರಂ ಮಸಾಲಾ, ಖಾರ ಪುಡಿ, ಚಾಟ್ ಮಸಾಲಾ, ಪೆಪ್ಪರ್ ಪುಡಿ, ಉಪ್ಪು, ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು ಹಾಕಿ ನೀರು ಹಾಕದೆ ಮಿಕ್ಸ್ ಮಾಡಿ. ನಂತರ ಕಲಸಿದ ಗೋದಿಹಿಟ್ಟನ್ನು ಚಪಾತಿ ತರಹ ಲಟ್ಟಿಸಿ ಸಮೋಸ ಆಕಾರ ಬರುವ ತರಹ ಮಡಿಚಿ ಮಾಡಿಕೊಂಡಿರಿ. ಆಲೂ ಕಾರ್ನ್ ಮಸಾಲಾ ಸ್ವಲ್ಪ ಹಾಕಿ ಅಂಚುಗಳನ್ನು ಮಡಿಚಿ ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ಕರಿಯಿರಿ.

