

ಆಲೂ ರೋಲ್ಸ್

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಆಲೂಗಡ್ಡೆ ನಾಲ್ಕು/ ಅವಲಕ್ಕಿ ಅರ್ಧ ಕಪ್
ಮೆಣಸಿನ ಪುಡಿ ಒಂದು ಚಮಚ/ ಚಾಟ್ ಮಸಾಲಾ ಅರ್ಧ ಚಮಚ
ಪೆಪ್ಪರ್ ಪೌಡರ್ ಚಿಟಿಕೆ/ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು ಉಪ್ಪು
ಕರಿಯಲು ಸಾಕಷ್ಟು ಎಣ್ಣೆ
ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಆಲೂಗಡ್ಡೆಯನ್ನು ಬೇಯಿಸಿ ಸಿಪ್ಪೆ ತೆಗೆದು ಚೆನ್ನಾಗಿ ಸ್ಕ್ರಾಪ್ ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳಿ. ಅವಲಕ್ಕಿಯನ್ನು ಮಿಕ್ಸಿಯಲ್ಲಿ ಹಾಕಿ ಸಣ್ಣಗೆ ಪುಡಿ ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳಬೇಕು. ಸ್ಕ್ರಾಪ್ ಮಾಡಿದ ಆಲೂಗಡ್ಡೆಯಲ್ಲಿ ಕೆಂಪು ಮೆಣಸಿನ ಪುಡಿ, ಚಾಟ್ ಮಸಾಲಾ, ಪೆಪ್ಪರ್ ಪುಡಿ, ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು ಉಪ್ಪು, ಪುಡಿ ಮಾಡಿಟ್ಟ ಅವಲಕ್ಕಿ ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಮಿಕ್ಸ್ ಮಾಡಿ. ಕೈಗೆ ಸ್ವಲ್ಪ ಎಣ್ಣೆ ಹಚ್ಚಿಕೊಂಡು ಕಲಸಿಟ್ಟ ಆಲೂಗಡ್ಡೆ ಮಿಶ್ರಣ ಸ್ವಲ್ಪ ತೆಗೆದುಕೊಂಡು, ಬೇಕಾದ ಆಕಾರದಲ್ಲಿ ಮಾಡಿ ಕಾಯ್ದು ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಕರಿದು ತೆಗೆಯಿರಿ.



ಖರ್ಜೂರದ ಸಜ್ಜೆ

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಕಣಕ ಮಾಡಲು: ಚಿರೋಟಿ ರವೆ ಅರ್ಧ ಕಪ್, ಮೈದಾ ಅರ್ಧ ಕಪ್, ಅರಿಶಿನ ಚಿಟಿಕೆ, ಉಪ್ಪು ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು, ಎರಡು ಚಮಚ ಎಣ್ಣೆ.

ಮೊದಲು ಚಿರೋಟಿ ರವೆ, ಮೈದಾ, ಉಪ್ಪು, ಅರಿಶಿನ ಹಾಕಿ ಮಿಕ್ಸ್ ಮಾಡಿ ಎರಡು ಚಮಚ ಎಣ್ಣೆಯನ್ನು ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಕಲಸಿ. ನಂತರ ಬೇಕಾದಷ್ಟು ನೀರು ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ನಾದಿ ಸುತ್ತಲೂ ಎಣ್ಣೆ ಸವರಿ ಎರಡು ಗಂಟೆ ಹಾಗೆ ಮುಚ್ಚಿ ಇಡಿ.

ಹೂರಣ ಮಾಡಲು: ಖರ್ಜೂರ ಒಂದು ಕಪ್, ಗಸಗಸೆ ಎರಡು ಚಮಚ, ಬಾಂಬೆ ರವೆ ಐದು ಚಮಚ, ಕಾಯಿತುರಿ ಅರ್ಧ ಕಪ್, ತುಪ್ಪು ಸ್ವಲ್ಪ, ಏಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿ ಸ್ವಲ್ಪ, ಬೆಲ್ಲ ಎರಡು ಚಮಚ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಮೊದಲು ಬೆಲ್ಲವನ್ನು ಸ್ವಲ್ಪ ನೀರು ಹಾಕಿ ಕುದಿಸಿ ಸೋಸಿಕೊಳ್ಳಿ. ಒಂದು ಬಾಣಲೆಯಲ್ಲಿ ತುಪ್ಪು ಹಾಕಿ ಬಾಂಬೆ ರವೆ, ಗಸಗಸೆಯನ್ನು ಬೇರೆ ಬೇರೆಯಾಗಿ ಹುರಿದುಕೊಳ್ಳಿ. ಖರ್ಜೂರವನ್ನು ಬೀಜ ತೆಗೆದು ಮಿಕ್ಸಿಯಲ್ಲಿ ರುಬ್ಬಿಕೊಳ್ಳಿ. ನಂತರ ಅದೇ ಬಾಣಲೆಯಲ್ಲಿ ಸೋಸಿದ ಬೆಲ್ಲದ ನೀರನ್ನು ಹಾಕಿ ಪಾಕ ಬರಿಸಿ ಹುರಿದ ರವೆ, ಗಸಗಸೆ, ಕಾಯಿತುರಿ, ಏಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿ, ರುಬ್ಬಿದ ಖರ್ಜೂರ ಹಾಕಿ ಸ್ವಲ್ಪ ತುಪ್ಪು ಹಾಕಿಕೊಂಡು ಚೆನ್ನಾಗಿ ಕಲಸಿ ತಳಬಿಟ್ಟ ನಂತರ ಸ್ವಪ್ ಆಪ್ ಮಾಡಿ. ಈಗ ಕಣಕವನ್ನು ಇನ್ನೊಮ್ಮೆ ನಾದಿಕೊಂಡು ಉಂಡೆ ಮಾಡಿ. ತಣಿದ ಹೂರಣವನ್ನು ಹಿಟ್ಟಿನಷ್ಟೇ ದೊಡ್ಡ ಗಾತ್ರದ ಉಂಡೆ ಮಾಡಿ. ಆಮೇಲೆ ಕೈಯಲ್ಲಿ ಎಣ್ಣೆ ಸವರಿ ಒಂದು ಶೀಟ್ ಮೇಲೆ ಕಣಕವನ್ನು ಪ್ರೆಸ್ ಮಾಡಿ ಕಟ್ಟಿಕೊಂಡು ಮಧ್ಯ ಹೂರಣ ಇಟ್ಟು ನಿಧಾನವಾಗಿ ಮಡಚಿಕೊಂಡು ಪುನಃ ಉಂಡೆ ಮಾಡಿ ಎಣ್ಣೆ ಸವರಿ ಮೆಲ್ಲಗೆ ಹೂರಣ ಹೊರಬಾರದಂತೆ ತೆಳುವಾಗಿ ತಟ್ಟಿ ಕಾದ ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ಎರಡೂ ಬದಿ ಕರಿಯಿರಿ.

ಗರಿ ಗರಿ ಕಾರಸೇವು

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಅಕ್ಕಿ ಹಿಟ್ಟು ಒಂದು ಕೇಜಿ
ಉದ್ದಿನಬೇಳೆ 200 ಗ್ರಾಂ
ಹುರಿಗಡಲೆ 200 ಗ್ರಾಂ
ಎಣ್ಣೆ ಒಂದು ಕಪ್, ಎಳ್ಳು 4 ಚಮಚ
ಜೀರಿಗೆ 4 ಚಮಚ, ಇಂಗು, ಏಲಕ್ಕಿ ಸ್ವಲ್ಪ
ಉಪ್ಪು ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು
ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಉದ್ದಿನಬೇಳೆ, ಅಕ್ಕಿ, ಹುರಿಗಡಲೆ ಮೂರು ಸೇರಿಸಿ ನುಣ್ಣಗೆ ಪುಡಿ ಮಾಡಿ, ನಂತರ ಕಾಲು ಕಪ್ ಎಣ್ಣೆ ಯನ್ನು ಚೆನ್ನಾಗಿ ಕಾಯಿಸಿ ಹಿಟ್ಟಿಗೆ ಹಾಕಿ, ಎಳ್ಳು, ಜೀರಿಗೆ, ಇಂಗು, ಉಪ್ಪು, ನೀರು ಹಾಕಿ ಚಕ್ಕುಲಿ ಹಿಟ್ಟಿನ ಹದಕ್ಕೆ ಕಲಸಿ. ಕಾರಸೇವು ಬಿಲ್ಲೆಯಲ್ಲಿ ಹಾಕಿ ಕಾದ ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ಕರಿಯಿರಿ.

