



ಚಕ್ಕುಲಿ ವೈವಿಧ್ಯ..

ಹಬ್ಬಕ್ಕೆ ಸಿಹಿತಿಂಡಿಗಳ ಜತೆಗೆ ಖಾರದ ತಿಂಡಿಗಳೂ ಬೇಕು. ವೈವಿಧ್ಯಮಯ ಚಕ್ಕುಲಿಗಳನ್ನು ಮಾಡಿ ಈ ಸಲದ ಹಬ್ಬವನ್ನು ವಿಭಿನ್ನವಾಗಿ ಆಚರಿಸಿ. ಇಲ್ಲಿದೆ ರೆಸಿಪಿ..

■ ಚಿತ್ರ-ಬರಹ: ಎಸ್. ಸರಸ್ವತಿ ಭಟ್



ಹಲಸಿನ ಬೀಜದ ಚಕ್ಕುಲಿ

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಹಲಸಿನ ಬೀಜ ಒಂದು ಕಪ್/ ಕಡಲೆಬೇಳೆ ಅರ್ಧ ಕಪ್
ತೆಂಗಿನ ತುರಿ ಅರ್ಧ ಕಪ್/ ಅಕ್ಕಿ ಹಿಟ್ಟು ಒಂದು ಕಪ್
ಜೀರಿಗೆ ಒಂದು ಚಮಚ/ ಬಿಸಿ ಎಣ್ಣೆ ನಾಲ್ಕು ಚಮಚ
ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು ಉಪ್ಪು/ ಕರಿಯಲು ಬೇಕಾದಷ್ಟು ಎಣ್ಣೆ
ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಹಲಸಿನ ಬೀಜದ ಸಿಪ್ಪೆ ತೆಗೆದು, ಪ್ರಶರ್ ಕುಕ್ಕರಿಗೆ ನೀರು ಹಾಕಿ ಮೆತ್ತಗೆ
ಬೇಯಿಸಿ ನಂತರ ನೀರು ಬಸಿದು, ಕಾಯಿ ತುರಿ ಸೇರಿಸಿ ನುಣ್ಣಗೆ ರುಬ್ಬಿ.
ನಂತರ ಇದಕ್ಕೆ ಅಕ್ಕಿ ಹಿಟ್ಟು, ಜೀರಿಗೆ ಹಾಕಿ. ನಂತರ ಎಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ
ನಾದಿ. ನಂತರ ಚಕ್ಕುಲಿ ಒರಳಿನಲ್ಲಿ ಹಿಟ್ಟು ಹಾಕಿ ಪೇಪರಿನ ಮೇಲೆ ಚಕ್ಕುಲಿ
ಒತ್ತಿ ಕಾದ ಎಣ್ಣೆಗೆ ಹಾಕಿ ಹದ ಉರಿಯಲ್ಲಿ ಕೆಂಪಗೆ ಕರಿದು ತೆಗೆದರೆ
ರುಚಿಯಾದ ಹಲಸಿನ ಬೀಜದ ಚಕ್ಕುಲಿ ಸವಿಯಲು ಚೆನ್ನ.

ರಾಗಿ - ಮೆಂತೆ ಸೊಪ್ಪು ಚಕ್ಕುಲಿ

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ರಾಗಿ ಹಿಟ್ಟು ಒಂದು ಕಪ್/ ಅಕ್ಕಿ ಹಿಟ್ಟು ಅರ್ಧ ಕಪ್
ಹುರಿ ಕಡಲೆ ಹಿಟ್ಟು ಅರ್ಧ ಕಪ್/ ಮೆಂತೆ ಸೊಪ್ಪು ಒಂದು ಕಟ್ಟು
ಜೀರಿಗೆ ಅರ್ಧ ಚಮಚ/ ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು ಉಪ್ಪು
ಗರಂ ಮಸಾಲೆ ಕಾಲು ಚಮಚ/ ಕರಿಯಲು ಬೇಕಾದಷ್ಟು ಎಣ್ಣೆ,
ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ರಾಗಿ ಹಿಟ್ಟು, ಅಕ್ಕಿ ಹಿಟ್ಟು, ಹುರಿಕಡಲೆ ಹಿಟ್ಟು ಬಟ್ಟೆಯಲ್ಲಿ ಹಾಕಿ
ಉಗಿಯಲ್ಲಿ 5-10 ನಿಮಿಷ ಬೇಯಿಸಿ ನಂತರ ಕೆಳಗಿಳಿಸಿ. ಮೆಂತೆ ಸೊಪ್ಪು
ಚೆನ್ನಾಗಿ ತೊಳೆದು ಮಿಕ್ಕಿಗೆ ಹಾಕಿ ನುಣ್ಣಗೆ ರುಬ್ಬಿ. ನಂತರ ಬೇಯಿಸಿದ ಹಿಟ್ಟಿನ
ಮಿಶ್ರಣ, ಮೆಂತೆಸೊಪ್ಪಿನ ಮಿಶ್ರಣ, ಜೀರಿಗೆ, ಗರಂ ಮಸಾಲೆ, ಉಪ್ಪು ಹಾಕಿ
ಚೆನ್ನಾಗಿ ಚಕ್ಕುಲಿ ಹಿಟ್ಟಿನ ಹದಕ್ಕೆ ಕಲಸಿ. ಇದನ್ನು ಚಕ್ಕುಲಿ ಒರಳಿನಲ್ಲಿ ಒತ್ತಿ
ಕಾದ ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ಕರಿದು ತೆಗೆಯಿರಿ.



ಗೋಧಿ ಚಕ್ಕುಲಿ

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಗೋಧಿ ಒಂದು ಕಪ್/ ಅಕ್ಕಿ ಅರ್ಧ ಕಪ್
ಕಾರದ ಪುಡಿ ಒಂದು ಚಮಚ/ ಜೀರಿಗೆ ಅರ್ಧ ಚಮಚ
ಅರಸಿನ ಅರ್ಧ ಚಮಚ/ ಚಿಟಿಕೆ ಇಂಗು
ಬಿಸಿ ಎಣ್ಣೆ ನಾಲ್ಕು ಚಮಚ/ ಉಪ್ಪು ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು/
ಚಕ್ಕುಲಿ ಕರಿಯಲು ಎಣ್ಣೆ
ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಬಾಣಲೆ ಒಲೆಯ ಮೇಲಿಟ್ಟು, ಗೋಧಿ ಮತ್ತು ಅಕ್ಕಿಯನ್ನು
ಬೇರೆ ಬೇರೆಯಾಗಿ ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಹುರಿದು ಕೆಳಗಿಳಿಸಿ. ನಂತರ
ಮಿಕ್ಕಿಗೆ ಹಾಕಿ ಪುಡಿ ಮಾಡಿ. ಇದಕ್ಕೆ ಉಪ್ಪು, ಕಾರದ ಪುಡಿ. ಜೀರಿಗೆ,
ಅರಸಿನ, ಇಂಗು, ಬಿಸಿ ಎಣ್ಣೆ, ಬೇಕಾದಷ್ಟು ನೀರು ಹಾಕಿ ಪುಡಿ
ಸೇರಿಸಿ ಚಕ್ಕುಲಿ ಹಿಟ್ಟಿನ ಹದಕ್ಕೆ ಕಲಸಿ. ಚಕ್ಕುಲಿ ಒರಳಿನಲ್ಲಿ ಹಿಟ್ಟು
ಹಾಕಿ, ಪೇಪರಿನ ಮೇಲೆ ಚಕ್ಕುಲಿ ಒತ್ತಿ ಕಾದ ಎಣ್ಣೆಗೆ ಹಾಕಿ
ಉರಿಯಲ್ಲಿ ಕೆಂಪಗೆ ಕರಿದು ತೆಗೆಯಿರಿ. ಈಗ ಗರಿ ಗರಿ ಚಕ್ಕುಲಿ
ಸವಿಯಲು ಸಿದ್ಧ.