



ಪತ್ರೋಡೆ ಸೈಷಲ್!

ಕೆಸುವಿನ ಪತ್ರೋಡೆ ತಿನ್ನಲು ಬಹಳ ರುಚಿ. ಬೆಳಿಗ್ಗಿನ ಉಪಾಹಾರಕ್ಕೆ ಸೂಕ್ತವಾದ ತಿಂಡಿ. ಸಂಜೆಯ ಕಾಫಿ ಜೊತೆಯೂ ಪತ್ರೋಡೆ ಒಗ್ಗರಣೆ ಮಾಡಿ ತಿನ್ನಬಹುದು.

■ ಪ್ರಭಾ ಪಿ. ಶಾಸ್ತ್ರಿ



ಪತ್ರೋಡೆ ಸುರುಳಿ

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಕೆಸುವಿನ ಎಲೆ 15/ ಅಕ್ಕಿ ಒಂದು ಕಪ್/ ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಬೀಜ ಎರಡು ಚಮಚ ಜೀರಿಗೆ ಒಂದು ಚಮಚ/ ಮೆಂತ್ಯ ಒಂದು ಚಮಚ/ ಕೆಂಪು ಮೆಣಸು 8 ಉದ್ದಿನಬೇಳೆ ಎರಡು ಚಮಚ/ ಕಡ್ಲೆಬೇಳೆ ನಾಲ್ಕು ಚಮಚ ತೆಂಗಿನತುರಿ ಒಂದು ಕಪ್/ ಹುಣಸೆ ಹಣ್ಣು ಸ್ವಲ್ಪ ಉಪ್ಪು ಸ್ವಲ್ಪ ಬೆಲ್ಲ/ ಎಣ್ಣೆ ಎರಡು ಚಮಚ ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಅಕ್ಕಿಯನ್ನು 45 ಗಂಟೆಗಳ ಕಾಲ ನೆನೆಸಿಕೊಳ್ಳಬೇಕು, ಕೊತ್ತಂಬರಿ, ಜೀರಿಗೆ, ಮೆಂತ್ಯ, ಉದ್ದಿನಬೇಳೆ, ಕಡ್ಲೆಬೇಳೆ, ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿಯನ್ನು ಕಾದ ಬಾಣಲೆಗೆ ಹಾಕಿ ಎಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಹುರಿದುಕೊಂಡು, ಅದಕ್ಕೆ ತೆಂಗಿನತುರಿ, ಹುಣಸೆಹಣ್ಣು ಹಾಕಿ ರುಬ್ಬಿ ಅಕ್ಕಿಯನ್ನು ಹಾಕಿ ಗಟ್ಟಿಯಾಗಿ ರುಬ್ಬಿಕೊಳ್ಳಬೇಕು. ಉಪ್ಪು, ಬೆಲ್ಲ ಹಾಕಿ ಕಲೆಸಿಕೊಂಡು ಕ್ಲೀನ್ ಮಾಡಿಕೊಂಡ ಕೆಸುವಿನ ಎಲೆಯ ಮೇಲೆ ಹಿಟ್ಟನ್ನು ಹಚ್ಚಿ, ಅದರ ಮೇಲೆ ಇನ್ನೊಂದು ಎಲೆ ಇಟ್ಟು ಹಚ್ಚಿ ಇದೇ ರೀತಿ 45 ಎಲೆ ಇಟ್ಟು ಹಿಟ್ಟು ಹಚ್ಚಿ ತುದಿಯನ್ನು ಮಡಚಿ ಸುರುಳಿ ಸುತ್ತಿ ಅವಿಯಲ್ಲಿ 4 ಗಂಟೆ ಬೇಯಿಸಿ ಪತ್ರೋಡೆ ಸುರುಳಿ ರೆಡಿ. ಬಿಸಿ ಇರುವಾಗಲೇ ಬೆಣ್ಣೆಯೊಂದಿಗೆ ಸವಿದು ನೋಡಿ.

ಕೆಸುವಿನ ಎಲೆ ರೊಟ್ಟಿ

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಅಕ್ಕಿ ಒಂದು ಬಟ್ಟಲು/ ಕೆಂಪು ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ 6-7 ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಬೀಜ ಎರಡು ಚಮಚ/ ಜೀರಿಗೆ ಅರ್ಧ ಚಮಚ ಮೆಂತ್ಯ ಒಂದು ಚಮಚ/ ಉದ್ದಿನಬೇಳೆ ಒಂದು ಚಮಚ ಕಡ್ಲೆಬೇಳೆ ಐದು ಚಮಚ/ ಕರಿಬೇವು ಸ್ವಲ್ಪ ತೆಂಗಿನ ತುರಿ ಅರ್ಧ ಕಪ್ ಎಣ್ಣೆ ಅರ್ಧ ಕಪ್/ ಕೆಸುವಿನ ಎಲೆ ಎಂಟು/ ನೀರುಳ್ಳಿ ನಾಲ್ಕು ಉಪ್ಪು ಬೇಕಾದಷ್ಟು/ ಸ್ವಲ್ಪ ಬೆಲ್ಲ, ಹುಣಸೆಹಣ್ಣು ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಕೊತ್ತಂಬರಿ, ಜೀರಿಗೆ, ಮೆಂತ್ಯ, ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ, ಉದ್ದಿನಬೇಳೆ, ಕಡ್ಲೆಬೇಳೆ, ಕರಿಬೇವು ಎಲ್ಲವನ್ನು ಎರಡು ಚಮಚ ಎಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ ಹುರಿದುಕೊಂಡು ಇದಕ್ಕೆ ತೆಂಗಿನ ತುರಿ, ಹುಣಸೆಹಣ್ಣು, ಬೆಲ್ಲ, ಉಪ್ಪು ಹಾಕಿ ರುಬ್ಬಿ, ನಾಲ್ಕು ಗಂಟೆ ಕಾಲ ನೆನೆಸಿದ ಅಕ್ಕಿಯನ್ನು ಹಾಕಿ ಗಟ್ಟಿಯಾಗಿ ರುಬ್ಬಿ, ಇದಕ್ಕೆ ನೀರುಳ್ಳಿ, ಕೆಸುವಿನ ಎಲೆಯನ್ನು ಸಣ್ಣಗೆ ಹೆಚ್ಚಿ ಹಾಕಿ ಕಲಸಿ ಕಾದ ಕಾವಲಿ ಮೇಲೆ ರೊಟ್ಟಿ ಹಚ್ಚಿ ಎರಡು ಕಡೆ ಎಣ್ಣೆ ಬಿಟ್ಟು ಚೆನ್ನಾಗಿ ಬೇಯಿಸಿ. ಬಿಸಿ ಇರುವಾಗಲೇ ಬೆಣ್ಣೆಯೊಂದಿಗೆ ಸವಿಯಲು ಬಲು ರುಚಿ.

