



# ಗರಿ ಗರಿ ಫಿಂಗರ್ ಚಿಪ್ಸ್



## ಹಲಸಿನ ಕಾಯಿ ಚಿಪ್ಸ್

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಬಲಿತ ಹಲಸಿನಕಾಯಿ ತೊಳೆ 8-10

ಉಪ್ಪು ರುಚಿಗೆ

ಕರಿಯಲು ಎಣ್ಣೆ

ಅಚ್ಚುಖಾರದ ಪುಡಿ ಸ್ವಲ್ಪ (ಬೇಕಿದ್ದರೆ)

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಹಲಸಿನ ತೊಳೆಯನ್ನು ಉದ್ದುದ್ದವಾಗಿ ಹೆಚ್ಚಿಕೊಳ್ಳಿ. ಒಲೆಯ ಮೇಲೆ ಬಾಣಲೆ ಇಟ್ಟು ಎಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ ಬಿಸಿಯಾದ ಮೇಲೆ ಹಲಸಿನ ಹೋಳುಗಳನ್ನು ಹಾಕಿ ಕರಿಯಿರಿ. ಇದನ್ನು ಪ್ಲೇಟ್‌ಗೆ ಹಾಕಿದ ಮೇಲೆ ಉಪ್ಪು, ಖಾರಪುಡಿ ಚಿಮುಕಿಸಿ. ಗರಿಗರಿಯಾದ ಚಿಪ್ಸ್ ರುಚಿಯಾಗಿರುತ್ತದೆ.



ಸಂಜೆಯ ಸ್ನಾಕ್ಸ್‌ಗೆ ಫಿಂಗರ್‌ಚಿಪ್ಸ್ ಉತ್ತಮ ಆಯ್ಕೆ. ಗರಿಗರಿಯಾಗಿ ಫಿಂಗರ್‌ಚಿಪ್ಸ್ ಅನ್ನು ಮನೆಯಲ್ಲೇ ಮಾಡಬಹುದು. ಮಕ್ಕಳಿಗೂ ಇಷ್ಟವಾಗುವ ತಿಂಡಿ ಇದು. ಇಲ್ಲಿದೆ ರೆಸಿಪಿ..

■ ಚಿತ್ರ- ಬರಹ: ಸುಮನಾ ಜಿ. ಪ್ರಸಾದ್

## ಆಲೂ ಫಿಂಗರ್‌ಚಿಪ್ಸ್

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಆಲೂಗಡೆ ದಪ್ಪದ್ದು ಎರಡು

ಉಪ್ಪು ರುಚಿಗೆ

ಅಚ್ಚುಖಾರದ ಪುಡಿ ಎರಡು ಚಮಚ

ಕರಿಯಲು ಎಣ್ಣೆ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಆಲೂಗಡ್ಡೆಯ ಸಿಪ್ಪೆ ತೆಗೆದು ತೆಳುವಾಗಿ ಹಾಗೂ ಉದ್ದುದ್ದವಾಗಿ ಹೆಚ್ಚಿಕೊಳ್ಳಿ. ಇದನ್ನು ತಣ್ಣಗಿನ ನೀರಿನಲ್ಲಿ ಹಾಕಿ ಸ್ವಲ್ಪ ಹೊತ್ತು ಹಾಗೇ ಬಿಡಿ. ಈಗ ಈ ಹೋಳುಗಳನ್ನು ನೀರಿನಿಂದ ತೆಗೆದು ಒಂದು ತಟ್ಟೆಯಲ್ಲಿ ಹಾಕಿ ಕೆಲ ಹೊತ್ತು ಆರಲು ಬಿಡಿ. ಬಿಳಿ ಬಟ್ಟೆಯಲ್ಲಿ ಹಾಕಿ ಒಣಗಿಸಿದರೂ ಆಗಬಹುದು. ಈಗ ಒಂದು ಪ್ಯಾನ್‌ನಲ್ಲಿ ಎಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ ಈ ಹೋಳುಗಳನ್ನು ಸ್ವಲ್ಪ ಸ್ವಲ್ಪವೇ ಹಾಕಿ. ಹೋಳುಗಳು ಬೆಂದ ಮೇಲೆ ತೆಗೆದು ತಟ್ಟೆಗೆ ಹಾಕಿ. ಮತ್ತೆ ಒಲೆ ಮೇಲೆ ಬಾಣಲೆ ಇಟ್ಟು ಎಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ ಹೊಂಬಣ್ಣ ಬರುವವರೆಗೆ ಕರಿಯಿರಿ. ತೆಗೆದ ಮೇಲೆ ಉಪ್ಪು, ಅಚ್ಚುಖಾರದ ಪುಡಿ ಹಾಕಿ ಮಿಕ್ಸ್ ಮಾಡಿ. ಟೊಮ್ಯಾಟೊ ಸಾಸ್‌ನೊಂದಿಗೆ ಸವಿಯಲು ಕೊಡಿ.



## ಸಿಹಿಗಿಣಸು ಫಿಂಗರ್‌ಚಿಪ್ಸ್

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಸಿಹಿಗಿಣಸು ದೊಡ್ಡದು ಎರಡು

ಕಾಳುಮೆಣಸು ಪುಡಿ ಎರಡು ಚಮಚ

ಉಪ್ಪು ರುಚಿಗೆ

ಖಾರಪುಡಿ ಅಥವಾ ಗರಂ ಮಸಾಲ ಒಂದು ಚಮಚ

ಕರಿಬೇವಿನ ಎಲೆ ಅಥವಾ ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು ಸ್ವಲ್ಪ

ಕರಿಯಲು ಎಣ್ಣೆ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಸಿಹಿಗಿಣಸನ್ನು ಸಿಪ್ಪೆ ತೆಗೆದು ಉದ್ದುದ್ದವಾಗಿ ಹೆಚ್ಚಿಕೊಂಡು ನೀರಿನಲ್ಲಿ ಹಾಕಿ ತೊಳೆದು ಬಿಸಿದು ತೆಗೆಯಿರಿ. ನೀರಲ್ಲ ಆರಿದ ಮೇಲೆ ಒಲೆ ಮೇಲೆ ಬಾಣಲೆಯಲ್ಲಿ ಎಣ್ಣೆ ಇಟ್ಟು ಹದವಾಗಿ ಕರಿದು ತೆಗೆಯಿರಿ. ಅರ್ಧ ಆರಿದ ಮೇಲೆ ಕಾಳುಮೆಣಸಿನ ಪುಡಿ, ಗರಂ ಮಸಾಲ, ಉಪ್ಪು ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಮಿಕ್ಸ್ ಮಾಡಿ. ಕರಿಬೇವಿನ ಎಲೆಯನ್ನು ಪ್ರತ್ಯೇಕವಾಗಿ ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ಕರಿದು ಚಿಪ್ಸ್‌ಗಳ ಮೇಲೆ ಹರಡಿ. ಅಥವಾ ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು ಸಣ್ಣದಾಗಿ ಹೆಚ್ಚಿ ಹಾಕಿ. ಇದರ ಘಮ ಚೆನ್ನಾಗಿರುತ್ತದೆ. ಟೊಮ್ಯಾಟೊ ಸಾಸ್‌ನೊಂದಿಗೆ ಸವಿಯಿರಿ.