



ಸ್ವೀಟ್ ಕಾರ್ನ್ ಆಂಬೊಡೆ-ಬೋಂಡಾ

ಸ್ವೀಟ್ ಕಾರ್ನ್, ಅಮೆರಿಕನ್ ಕಾರ್ನ್, ಸಿಹಿಜೋಳ ಎಂದೆಲ್ಲ ಕರೆಸಿಕೊಳ್ಳುವ ಕಾರ್ನ್‌ನಿಂದ ಹಲವು ರುಚಿಕರ ತಿನಿಸುಗಳನ್ನು ಮಾಡಬಹುದು. ದೀಪಾವಳಿ ಹಬ್ಬಕ್ಕೆ ಈ ತಿಂಡಿಗಳನ್ನು ಮಾಡಿ ಸಂಭ್ರಮಿಸಬಹುದು.

■ ಅಶ್ವಿನಿ ವಿ. ಹೆಗಡೆ



ಸ್ವೀಟ್ ಕಾರ್ನ್ ಆಂಬೊಡೆ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಸ್ವೀಟ್ ಕಾರ್ನ್ ಅನ್ನು ತರಿ ತರಿಯಾಗಿ ರುಬ್ಬಿಕೊಂಡು ಬಾಣಲೆಗೆ ಹಾಕಿ ಸ್ವಾಮೀಲಿಟ್ಟು ಎರಡರಿಂದ ಮೂರು ನಿಮಿಷ ಸಣ್ಣ ಉರಿಯಲ್ಲಿ ಕೈಯಾಡಿಸಿ. ಆರಿದ ಮೇಲೆ ಸಣ್ಣದಾಗಿ ಹೆಚ್ಚಿದ ಈರುಳ್ಳಿ, ಕರಿಬೇವು, ಹಸಿ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ, ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು, ಮೆಣಸಿನ ಪುಡಿ, ಲಿಂಬುರಸ, ಉಪ್ಪು ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಕಲಿಸಿ ಚಿಕ್ಕ ಉಂಡೆ ಮಾಡಿ ಸ್ವಲ್ಪ ಚಪ್ಪಟೆಯಾಗಿಸಿ ಕಾದ ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ಕರಿಯಿರಿ.

ವನೇನು ಬೇಕು?

- ಸ್ವೀಟ್ ಕಾರ್ನ್ ಒಂದು ಕಪ್
- ಈರುಳ್ಳಿ ಎರಡು
- ಹಸಿ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಒಂದು
- ಮೆಣಸಿನ ಪುಡಿ ಅರ್ಧ ಚಮಚ
- ಕರಿಬೇವು, ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು ಹೆಚ್ಚಿದ್ದು 2 ಚಮಚ
- ಲಿಂಬುರಸ ಅರ್ಧ ಚಮಚ
- ಉಪ್ಪು ರುಚಿಗೆ, ಎಣ್ಣೆ ಕರಿಯಲು

ಸ್ವೀಟ್ ಕಾರ್ನ್ ಸಿಹಿದೋಸೆ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಸ್ವೀಟ್ ಕಾರ್ನ್‌ಗೆ ನೀರನ್ನು ಹಾಕದೆ ನುಣ್ಣಿಗೆ ರುಬ್ಬಿಕೊಂಡು ಒಂದು ಪಾತ್ರೆಗೆ ಹಾಕಿ. ಇದಕ್ಕೆ ಗೋದಿಹಿಟ್ಟು, ಬೆಲ್ಲ, ಉಪ್ಪು ಅಗತ್ಯಕ್ಕೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು ನೀರು ಹಾಕಿ ದೋಸೆ ಹಿಟ್ಟಿನ ಹದ ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳಿ. ಈ ಮಿಶ್ರಣವನ್ನು ದೋಸೆ ತವಾದಲ್ಲಿ ಹಾಕಿ ತುಪ್ಪ ಹಾಕಿ ಎರಡು ಕಡೆ ಹೊಂಬಣ್ಣ ಬರುವವರೆಗೆ ಬೇಯಿಸಿ.

ವನೇನು ಬೇಕು?

- ಸ್ವೀಟ್ ಕಾರ್ನ್ ಒಂದು ಕಪ್
- ಗೋದಿ ಹಿಟ್ಟು ಒಂದು ಕಪ್
- ಬೆಲ್ಲ ಅಥವಾ ಸಕ್ಕರೆ 4 ಚಮಚ
- ತುಪ್ಪ 4 ಚಮಚ
- ಉಪ್ಪು ರುಚಿಗೆ

