



ದೀಪಾವಳಿಗೆ ಚಟ್‌ಪಟ್ ಬುಲೆಟ್ಸ್

ದೀಪಾವಳಿ ಹಬ್ಬಕ್ಕೆ ಬಗೆ ಬಗೆ ಸಿಹಿ ಬೇಕೇ ಬೇಕು. ಮನೆಯಲ್ಲೇ ಸೌತೆ ಖರ್ಚೂರ ಕೇಕ್, ಗೋಧಿ ಹೆಸರು ಬೇಳೆ ಬರ್ಫಿ, ಆಲೂ ಲಡ್ಡು ಮುಂತಾದ ಸಿಹಿ ತಿನಿಸು ಜತೆಗೆ ಚಟ್‌ಪಟ್ ಬುಲೆಟ್ಸ್‌ನಂತಹ ಖಾರ ತಿಂಡಿ ಮಾಡಿ ಸವಿದರೆ ಹಬ್ಬದ ಸಂಭ್ರಮ ಇಮ್ಮಡಿಯಾಗುತ್ತದೆ. ಇಲ್ಲಿದೆ ರೆಸಿಪಿ..

■ ಚಿತ್ರ-ಬರಹ: ಎಸ್. ವಿಜಯ ಗುರುರಾಜ



ಚಟ್ ಪಟ್ ಬುಲೆಟ್ಸ್

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಕಡಲೆಹಿಟ್ಟು ಒಂದು ಕಪ್

ಕಾರ್ನ್ ಫ್ಲೋರ್ ಅರ್ಧ ಕಪ್

ದನಿಯಾ ಪುಡಿ ಅರ್ಧ ಚಮಚ

ಅಜ್ಜಿ ಖಾರದ ಪುಡಿ ಒಂದು ಚಮಚ

ಜೀರಿಗೆ, ಸೋಂಪಿನ ಪುಡಿ ತಲಾ ಅರ್ಧ ಚಮಚ

ಉಪ್ಪು ರುಚಿಗೆ

ಅಡುಗೆ ಸೋಡ ಚಿಟಕಿ

ಕರಿಯಲು ಎಣ್ಣೆ, ಕರಿಬೇವು ಸ್ವಲ್ಪ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಎರಡೂ ಹಿಟ್ಟುಗಳನ್ನು ಒಂದು ಬೌಲ್ ಗೆ ಹಾಕಿ ಉಪ್ಪು, ಸೋಡಾ, ದನಿಯಾ ಪುಡಿ, ಜೀರಿಗೆ ಮತ್ತು ಸೋಂಪು ಪುಡಿ, ಖಾರದ ಪುಡಿ, ಸೋಡಾ ಸೇರಿಸಿ. ಕರಿಬೇವನ್ನು ಕಟ್ ಮಾಡಿ ಹಾಕಿ ನೀರಿನೊಂದಿಗೆ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಕಲಸಿ ಕೈಗೆ ಎಣ್ಣೆ ಸವರಿ ಅಂಗೈಯಲ್ಲಿ ಉದ್ದಕ್ಕೆ ಹೊಸೆದು ಕಾದ ಎಣ್ಣೆಗೆ ಹಾಕಿ ಹದವಾಗಿ ಕರಿಯಿರಿ. ಖಾರದ ಚಟ್ ಪಟ್ ಬಾಯಲ್ಲಿ ನೀರೂರಿಸುತ್ತದೆ.

ಸೌತೆ ಖರ್ಚೂರ ಕೇಕ್

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಮೀಡಿಯಂ ರವೆ 2 ಕಪ್

ಸಕ್ಕರೆ ಒಂದೂವರೆ ಕಪ್/ ಸೌತೆ ಕಾಯಿ ಒಂದು/ಖರ್ಚೂರ 10

ತೆಂಗಿನ ತುರಿ ಒಂದು ಕಪ್/ಗೋಡಂಬಿ 10

ಹಾಲಿನ ಕೆನೆ ಕಾಲು ಕಪ್

ಕೇಸರಿ ಪುಡಿ ಸ್ವಲ್ಪ, ಏಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿ- ಸ್ವಲ್ಪ, ಪಚ್ಚಕರ್ಪೂರ-ಸ್ವಲ್ಪ

ತುಪ್ಪು ಕಾಲು ಕಪ್

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ರವೆಯನ್ನು 2 ಚಮಚ ತುಪ್ಪದೊಂದಿಗೆ ಸ್ವಲ್ಪ ಹುರಿದುಕೊಂಡು ಒಂದು ಬೌಲ್ ಗೆ ಹಾಕಿ. ಅದಕ್ಕೆ ಸಕ್ಕರೆ ತೆಂಗಿನತುರಿ, ಹಾಲಿನ ಕೆನೆ, ಕೇಸರಿ, ಏಲಕ್ಕಿ, ಪಚ್ಚಕರ್ಪೂರ ಪುಡಿಗಳನ್ನು ಸೇರಿಸಿ. ಸೌತೆಕಾಯಿಯ ಸಿಪ್ಪೆ ಮತ್ತು ಬೀಜಗಳನ್ನು ತೆಗೆದು ತುರಿದು ಹಾಕಿ. ನೀರಿನಲ್ಲಿ ನೆನೆಸಿಟ್ಟು ಖರ್ಚೂರವನ್ನು ಸಣ್ಣಗೆ ಹೆಚ್ಚಿ ಹಾಕಿ ಗೋಡಂಬಿಯನ್ನು ಸಣ್ಣಗೆ ಮುರಿದು ಉಳಿದ ತುಪ್ಪದಲ್ಲಿ ಹುರಿದು ಸೇರಿಸಿ ಮಿಶ್ರಣವನ್ನು ಚೆನ್ನಾಗಿ ಕಲಸಿ ತುಪ್ಪ ಸವರಿದ ತಟ್ಟೆಗೆ ಹಾಕಿ ಕುಕ್ಕರ್ ನಲ್ಲಿ ಟಿಪ್ಪು ಎರಡು ವಿಷಲ್ ಕೂಗಿಸಿ. ಆರಿದ ನಂತರ ಕಟ್ ಮಾಡಿ ಕರಿದ ಗೋಡಂಬಿಯಿಂದ ಅಲಂಕರಿಸಿ. ಇದನ್ನು ಮೈಕ್ರೋವೇವ್ ಓವನ್‌ನಲ್ಲೂ ಮಾಡಬಹುದು.

