

ಕ್ರಿಸ್ಪಿ ಚೆಪ್ಸ್

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಆಲೂಗಡ್ಡೆಯನ್ನು ಬೇಯಿಸಿ ಸಿಪ್ಪೆ ತೆಗೆದು ಸಣ್ಣಗೆ ರುಬ್ಬಿ, ಇದಕ್ಕೆ ಅಕ್ಕಿ ಹಿಟ್ಟು, ಕಾರ್ನ್‌ಫ್ಲೋರ್, ಅಜವಾನ, ಜೀರಿಗೆ ಪುಡಿ, ಖಾರದ ಪುಡಿ, ಎರಡು ಚಮಚ ಎಣ್ಣೆ ಸೇರಿಸಿ ಗಟ್ಟಿಯಾಗಿ ಕಲಸಿ ಸಣ್ಣ ಸಣ್ಣ ಉಂಡೆಗಳನ್ನು ಮಾಡಿ ಸ್ವಲ್ಪ ದಪ್ಪಗೆ ಲಟ್ಟಿಸಿ. ಗುಂಡಾಗಿರುವ ಬಟ್ಟಲಿನಲ್ಲಿ ವೃತ್ತಾಕಾರದ ತುಂಡುಗಳನ್ನು ಕತ್ತರಿಸಿ ಮಧ್ಯೆ ಮತ್ತು ಸುತ್ತಲೂ ಕತ್ತರಿಸಿ ತೆಗೆದು ಸಣ್ಣ ಉರಿಯಲ್ಲಿ ಗರಿಗರಿಯಾಗುವಂತೆ ಕರಿದು ಮೇಲೆ ಉಪ್ಪು, ಖಾರದ ಪುಡಿ ಉದುರಿಸಿ.

ವನೇನು ಬೇಕು?

- ಆಲೂಗಡ್ಡೆ ಎರಡು
- ಅಕ್ಕಿ ಹಿಟ್ಟು ಒಂದು ಬಟ್ಟಲು
- ಕಾರ್ನ್‌ಫ್ಲೋರ್ ಎರಡು ಚಮಚ
- ಅಜವಾನ, ಜೀರಿಗೆ ಪುಡಿ ಒಂದು ಚಮಚ
- ಖಾರದ ಪುಡಿ ಎರಡು ಚಮಚ
- ಎಣ್ಣೆ, ಉಪ್ಪು



ಟೇಸ್ಟಿ ಪಂಪ್ಲಿನ್

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಗೋಧಿ ಹಿಟ್ಟಿಗೆ ಉಪ್ಪು, ತುಪ್ಪ, ಖಾರದ ಪುಡಿ ಹಾಕಿ ಗಟ್ಟಿಯಾಗಿ ಕಲಸಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ನಾದಿ ಹತ್ತು ನಿಮಿಷ ನೆನೆಯಲು ಬಿಡಿ. ನಂತರ ತೆಳುವಾಗಿ ಹಾಳೆಯನ್ನು ಲಟ್ಟಿಸಿ ಸಣ್ಣಮುಚ್ಚಳದಿಂದ ಗುಂಡಿಗೆ ತುಂಡುಗಳನ್ನು ಕತ್ತರಿಸಿ ಇಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಿ. ಐದು ತುಂಡುಗಳನ್ನು ತೆಗೆದುಕೊಳ್ಳಿ. ತುಂಡುಗಳ ಮಧ್ಯೆ ಒಣಹಿಟ್ಟನ್ನು ಹಗುರವಾಗಿ ಉದುರಿಸಿ ಒಂದರ ಮೇಲೆ ಒಂದರಂತೆ ಇಟ್ಟು ಚಾಕುವಿನ ಹಿಂಭಾಗದಿಂದ ಹಗುರವಾಗಿ ಒತ್ತಿ. ಆಗ ಹಾಳೆ ಸುತ್ತಲೂ ಹರಡಿಕೊಳ್ಳುತ್ತದೆ. ಮೇಲೆ ಕೆಳಗಿನ ತುದಿಗಳನ್ನು ನೀರು ಸವರಿ ಬೆರಳಿನಲ್ಲಿ ತೊಟ್ಟಿನಂತೆ ಮಾಡಿ. ಹೀಗೆ ಎಲ್ಲವನ್ನೂ ಮಾಡಿಕೊಂಡು ಕಾದ ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ಕರಿಯಿರಿ. ಕರಿಯುವಾಗ ಚಮಚದಿಂದ ಮೇಲ್ಭಾಗಕ್ಕೆ ಎಣ್ಣೆಯನ್ನು ಹಾಕಿ ಆಗ ಪದರಗಳು ಅರಳುತ್ತದೆ.

ವನೇನು ಬೇಕು?

- ಗೋಧಿ ಹಿಟ್ಟು ಒಂದು ಬಟ್ಟಲು
- ಮೈದಾ ಹಿಟ್ಟು ಒಂದು ಬಟ್ಟಲು
- ಕಡಲೆ ಹಿಟ್ಟು ಎರಡು ಚಮಚ
- ಖಾರದ ಪುಡಿ ಎರಡು ಚಮಚ
- ತುಪ್ಪ ಎರಡು ಚಮಚ
- ಉಪ್ಪು, ಎಣ್ಣೆ

ಕ್ರಿಸಾಂಟ್

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಒಂದು ಪಾತ್ರೆಗೆ ಗೋಧಿ ಹಿಟ್ಟು, ಮೈದಾ ಹಿಟ್ಟು, ರವೆ, ತುಪ್ಪ, ಉಪ್ಪು, ಮಸಾಲೆ ಪುಡಿ, ಕಸೂರಿ ಮೇಥಿ ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಬೆರೆಸಿ ನೀರು ಹಾಕಿ ಕಲಸಿ ಚಪಾತಿ ಲಟ್ಟಿಸಿ. ಇದಕ್ಕೆ ಫೋರ್ಕ್‌ನಿಂದ ಹಗುರವಾಗಿ ಹಾಳೆಯ ಮೇಲೆ ಚುಚ್ಚಿ ಚಾಕುವಿನಿಂದ ತ್ರಿಕೋನಾಕಾರದಲ್ಲಿ ಸುಮಾರು ಹತ್ತು ತುಂಡುಗಳನ್ನು ಕತ್ತರಿಸಿ.

ವನೇನು ಬೇಕು?

- ಗೋಧಿ ಹಿಟ್ಟು ಒಂದು ಬಟ್ಟಲು
- ಮೈದಾ ಹಿಟ್ಟು ಒಂದು ಬಟ್ಟಲು
- ಸಣ್ಣ ರವೆ ಎರಡು ಚಮಚ
- ತುಪ್ಪ ಎರಡು ಚಮಚ, ಅಜವಾನ, ಜೀರಿಗೆ
- ಮೆಣಸು ಪುಡಿ ಎರಡು ಚಮಚ
- ಕಸೂರಿ ಮೇಥಿ ಎರಡು ಚಮಚ
- ಎಣ್ಣೆ, ಉಪ್ಪು

ಅಗಲವಾಗಿರುವ ಭಾಗದಿಂದ ಸುರುಳಿ ಸುತ್ತಿಕೊಳ್ಳುತ್ತಾ ಹೋಗಿ ಮಧ್ಯಭಾಗದಲ್ಲಿ ಸುರುಳಿಯನ್ನು ತೆಗೆದು ನೀರು ಸವರಿ ತುದಿಯನ್ನು ಅಂಟಿಸಿ. ಹೀಗೆ ಎಲ್ಲಾ ಸುರುಳಿಯನ್ನು ಮಾಡಿಕೊಂಡು ಕಾದ ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ಸಣ್ಣ ಉರಿಯಲ್ಲಿ ಗರಿಗರಿಯಾಗುವಂತೆ ಕರಿದು ಮೇಲೆ ಖಾರದ ಪುಡಿ ಉದುರಿಸಿ.

