



ಇಡಿ ಮಂಚೂರಿ, ಡ್ರೈಫ್ರೂಟ್ಸ್ ಫಿನಿ

ಸಂಜೆಯ ಹೊತ್ತಿಗೆ ತಿನ್ನಲು ಅಪರೂಪವೆನಿಸುವ ಚಾಕೋಲೇಟ್ ಗುಜಿಯಾಸ್, ಇಡಿ ಮಂಚೂರಿ, ಡ್ರೈಫ್ರೂಟ್ಸ್ ಫಿನಿ ಮುಂತಾದವು ಬಹಳ ರುಚಿ. ಮಕ್ಕಳಿಗೂ ಇಷ್ಟವಾಗುವ ಇಂಥ ತಿಂಡಿಗಳನ್ನು ಸುಲಭವಾಗಿ ಮಾಡಬಹುದು.

■ ಟಿ.ಪಿ. ನಾಗರತ್ನ

ಇಡಿ ಮಂಚೂರಿ

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಇಡಿ 5 / ಈರುಳ್ಳಿ ಅರ್ಧ ಬಟ್ಟಲು

ಸಣ್ಣಗೆ ಹಚ್ಚಿದ ಹಸಿಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಮೂರು

ಸಣ್ಣಗೆ ಹಚ್ಚಿದ ಶುಂಠಿ, ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ ಚೂರು ಒಂದೊಂದು ಚಮಚ

ಸೋಯಾ ಸಾಸ್, ಟೊಮ್ಯಾಟೋ ಸಾಸ್ ಎರಡರಡು ಚಮಚ

ಚಿಲ್ಲಿ ಸಾಸ್ ಒಂದು ಚಮಚ

ಉಪ್ಪು, ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು, ಸ್ವಲ್ಪ ಗರಂ ಮಸಾಲ

ಸಕ್ಕರೆ ಕಾಲು ಚಮಚ, ಅರಿಸಿನ

ಮಾಡುವುದು ಹೇಗೆ?

ಇಡ್ಲಿಗಳನ್ನು ಐದು ಗಂಟೆ ಕಾಲ ಫ್ರಿಜರ್‌ನಲ್ಲಿ ಇಟ್ಟಿರಿ. ಬಾಣಲೆಗೆ ನಾಲ್ಕು ಚಮಚ ಎಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ ಕಾಯಿಸಿ. ಶುಂಠಿ, ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ, ಚೂರು ಸೇರಿಸಿ ಹುರಿದುಕೊಳ್ಳಿ. ಹಸಿಮೆಣಸಿನ ಚೂರು ಹಾಕಿ ಈರುಳ್ಳಿ ಸೇರಿಸಿ ಬಾಡಿಸಿ. ಕ್ರಮವಾಗಿ ಎಲ್ಲಾ ಸಾಸ್‌ಗಳನ್ನು ಹಾಕಿ. ಗರಂ ಮಸಾಲ ಉಪ್ಪು ಸಕ್ಕರೆ ಸೇರಿಸಿ. ಇಡ್ಲಿಗಳನ್ನು ನಿಮಗಿಷ್ಟವಾದ ಗಾತ್ರಕ್ಕೆ ಕತ್ತರಿಸಿ ಸೇರಿಸಿ. ಇಡ್ಲಿ ಚೂರುಗಳು ಚೆನ್ನಾಗಿ ಸುಡುವವರೆಗೆ ಸಣ್ಣ ಉರಿಯಲ್ಲಿ ಹುರಿದು ಕೊನೆಯಲ್ಲಿ ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು ಉದುರಿಸಿ.



ಚಾಕೋಲೇಟ್ ಗುಜಿಯಾಸ್

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಮೈದಾ ಅರ್ಧ ಕೇಜಿ/ ಸಕ್ಕರೆ ಸ್ವಲ್ಪ

ತುಪ್ಪು ಕಾಲು ಬಟ್ಟಲು/ ಕೋವ ಕಾಲು ಬಟ್ಟಲು

ಗೋಡಂಬಿ, ಬಾದಾಮಿ, ಪಿಸ್ತಾ ಸ್ವಲ್ಪ

ಚಾಕೋಲೇಟ್ ತುರಿ 50 ಗ್ರಾಂ

ಸಕ್ಕರೆ ಪಾಕ ಎರಡು ಬಟ್ಟಲು

ಮಾಡುವುದು ಹೇಗೆ?

ಮೈದಾ, ತುಪ್ಪು ಬೆರೆಸಿ ಚಪಾತಿ ಹಿಟ್ಟಿನ ಹದಕ್ಕೆ ಕಲಸಿ ನಾದಿ ಫ್ರಿಜರ್‌ನಲ್ಲಿ ಇಡಿ. ಡ್ರೈ ಫ್ರೂಟ್ಸ್ ಸಣ್ಣದಾಗಿ ಕತ್ತರಿಸಿ, ಕಡಾಯಿಯಲ್ಲಿ ಕೋವಾ, ಚಾಕೋಲೇಟ್ ತುರಿ ಸೇರಿಸಿ ಗಟ್ಟಿಯಾಗುವವರೆಗೆ ಹುರಿದು ಡ್ರೈ ಫ್ರೂಟ್ಸ್, ಸಕ್ಕರೆ ಬೆರೆಸಿ. ಈಗ ಕಲಸಿಟ್ಟು ಹಿಟ್ಟಿನಿಂದ ಸಮನಾದ ಉಂಡೆ ಮಾಡಿ ಲಟ್ಟಿಸಿ ಅವುಗಳ ಮಧ್ಯಕ್ಕೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು ಮಿಶ್ರಣ ಇಟ್ಟು ಅಂಚುಗಳನ್ನು ಒತ್ತಿ ಮುಚ್ಚಿ. ಕಾದ ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ಹೊಂಬಣ್ಣಕ್ಕೆ ಕರಿದು ಚಾಕೋಲೇಟ್ ಬೆರೆಸಿದ ಸಕ್ಕರೆ ಪಾಕದಲ್ಲಿ ಅದ್ದಿ ತೆಗೆದು ಮೇಲೆ ಡ್ರೈ ಫ್ರೂಟ್ಸ್ ಉದುರಿಸಿ.

