



ದೀವಿ ಹಲಸು ಬೋಂಡ, ಚಿಪ್ಸ್..

■ ವಿದ್ಯಾ ಸುರೇಶ್

ದೀವಿ ಹಲಸಿನ ಬೋಂಡ

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ದೀವಿ ಹಲಸು ಒಂದು

ಕಡ್ಲೆ ಹಿಟ್ಟು 2 ಕಪ್

ಉಪ್ಪು

ಮೆಣಸಿನ ಪುಡಿ ಸ್ವಲ್ಪ

ಕರಿಯಲು ಎಣ್ಣೆ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ದೀವಿ ಹಲಸಿನ ಸಿಪ್ಪೆ ತೆಗೆದು ತೆಳ್ಳಗೆ ಬಿಲ್ಲೆ, ಬಿಲ್ಲೆಯಾಗಿ ಹೆಚ್ಚಿಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಿ. ಕಡ್ಲೆ ಹಿಟ್ಟನ್ನು ಜರಡಿ ಹಿಡಿದು ಒಂದು ಪಾತ್ರೆಯಲ್ಲಿ ಉಪ್ಪು, ನೀರು, ಮೆಣಸಿನ ಹುಡಿ ಹಾಕಿ ಕಲಿಸಿ. ನಂತರ ಬಾಣಲೆ ಒಲೆಯ ಮೇಲಿಟ್ಟು ಎಣ್ಣೆಹಾಕಿ. ಎಣ್ಣೆ ಕಾದ ನಂತರ ಕತ್ತರಿಸಿಟ್ಟಿರುವ ದೀವಿ ಹಲಸಿನ ಹೋಳುಗಳನ್ನು ಹಿಟ್ಟಿನಲ್ಲಿ ಅದ್ದಿ ಕಾದ ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ಹದವಾಗಿ ಕರಿಯಿರಿ.



ದೀವಿ ಹಲಸಿನ ಚಿಪ್ಸ್

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಬಲಿತ ದೀವಿ ಹಲಸು ಒಂದು

ಕರಿಯಲು ಎಣ್ಣೆ

ಉಪ್ಪು

ಅರಿಶಿನಪುಡಿ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಬಲಿತ ದೀವಿಹಲಸನ್ನು ಆಯ್ದುಕೊಳ್ಳಿ. ಅದರ ಸಿಪ್ಪೆ ಮತ್ತು ತಿರುಳನ್ನು ತೆಗೆದು ತೆಳ್ಳಗೆ ಕತ್ತರಿಸಿ. ಅನಂತರ ಕಾದ ಎಣ್ಣೆಗೆ ಹಾಕಿ. ಕಂದು ಬಣ್ಣ ಬರುವಾಗ ಉಪ್ಪು ನೀರು ಚಿಮುಕಿಸಿ ತೆಗೆಯಿರಿ.



ದೀವಿ ಹಲಸಿನ ಮಸಾಲ

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ದೀವಿ ಹಲಸು ಒಂದು/ ಟೊಮ್ಯಾಟೊ ಎರಡು

ಶುಂಠಿ ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ ಪೇಸ್ಟ್/ಗರಂ ಮಸಾಲ

ಉಪ್ಪು, ಹಸಿಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ, ಕೊತ್ತಂಬರಿಸೊಪ್ಪು,

ಅರಿಶಿನ, ಈರುಳ್ಳಿ ಎರಡು/ಸಕ್ಕರೆ ಎರಡು ಚಮಚ

ಎಣ್ಣೆ ನಾಲ್ಕು ಚಮಚ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ದೀವಿ ಹಲಸಿನ ಸಿಪ್ಪೆ ತೆಗೆದು ಸಣ್ಣದಾಗಿ ಕತ್ತರಿಸಿ ಬೇಯಿಸಿಕೊಳ್ಳಿ. ಬಾಣಲೆಯಲ್ಲಿ ಎಣ್ಣೆ ಇಟ್ಟು ಹೆಚ್ಚಿದ ಈರುಳ್ಳಿ ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಬಾಡಿಸಿಕೊಳ್ಳಿ. ನಂತರ ಹೆಚ್ಚಿದ ಟೊಮ್ಯಾಟೊ, ಶುಂಠಿ ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ ಪೇಸ್ಟ್, ಅರಿಶಿನ, ಉಪ್ಪು ಹೆಚ್ಚಿದ ಹಸಿಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಚೂರುಗಳನ್ನು ಹಾಕಿ ಹುರಿಯಿರಿ. ಬಳಿಕ ಗರಂ ಮಸಾಲ, ಸಕ್ಕರೆ ಹಾಗೂ ಬೇಯಿಸಿದ ದೀವಿ ಹಲಸಿನ ಚೂರುಗಳನ್ನು ಹಾಕಿ ಸ್ವಲ್ಪ ನೀರು ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಕುದಿಸಿ ಮೇಲಿನಿಂದ ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು ಉದುರಿಸಿ.

