

ಬಾಳೆದಿಂಡಿನ ಫೈಂಚ್ ಫೈಸ್

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಬಾಳೆದಿಂಡು ಒಂದು ಪೀಸ್
ಉಪ್ಪು, ಮೆಣಸಿನಪುಡಿ, ಅರಿಶಿನಪುಡಿ ಸ್ವಲ್ಪ
ಕಾರ್ನ್‌ಫ್ಲೋರ್ ಅರ್ಧ ಕಪ್ / ಅಕ್ಕಿಹಿಟ್ಟು ಅರ್ಧ ಕಪ್
ಕರಿಯಲು ಎಣ್ಣೆ
ಮಾಡುವುದು ಹೇಗೆ?

ಮೊದಲು ಬಾಳೆದಿಂಡಿನ ಮೇಲ್ಭಾಗವನ್ನು ತೆಗೆಯಿರಿ. ಮಧ್ಯದ ಭಾಗವನ್ನು ಫಿಂಗರ್ ಚಿಪ್ಸ್ ಅಳತೆಗೆ ಉದ್ದವಾಗಿ ಕತ್ತರಿಸಿ. ನಾರು ಇದ್ದರೆ ತೆಗೆದುಕೊಳ್ಳಿ. ಇದನ್ನು ಅರ್ಧ ಗಂಟೆ ಉಪ್ಪು ನೀರಿನಲ್ಲಿ ಅದ್ದಿಡಿ. ಅಕ್ಕಿ ಹಿಟ್ಟು ಮತ್ತು ಕಾರ್ನ್ ಫ್ಲೋರಿಗೆ ಚೂರು ಉಪ್ಪನ್ನು ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಮಿಶ್ರ ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳಿ. ಅದರಲ್ಲಿ ಬಾಳೆದಿಂಡನ್ನು ಅದ್ದಿ. ಹಿಟ್ಟು ಚೆನ್ನಾಗಿ ಅಂಟಿಕೊಳ್ಳಬೇಕು. ನಂತರ ಎರಡು ಗಂಟೆ ಫ್ರಿಜರಿನಲ್ಲಿ ಇಡಿ. ದೊಡ್ಡ ಉರಿಯಲ್ಲೇ ಕರಿಯಿರಿ. ಎಣ್ಣೆ ಹೀರಿಕೊಳ್ಳಬಾರದು. ತಕ್ಷಣವೇ ಅರಿಶಿನ ಮತ್ತು ಮೆಣಸಿನಪುಡಿ ಉದುರಿಸಿ ಟಾಸ್ ಮಾಡಿ. ಬಿಸಿ ಬಿಸಿ ಇರುವಾಗಲೇ ಸಾಸ್ ಜೊತೆ ತಿನ್ನಲು ಕೊಡಿ.



ಬಾಳೆದಿಂಡಿನ ಪಾಯಸ

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಬಾಳೆದಿಂಡು ಒಂದು ತುಂಡು / ಅಕ್ಕಿ ಕಾಲು ಕಪ್
ಕಾಯಿತುರಿ ಕಾಲು ಕಪ್ / ತೆಂಗಿನಹಾಲು ಎರಡು ಕಪ್
ಚಿಟಿಕೆ ಉಪ್ಪು, ತುಪ್ಪು ನಾಲ್ಕೈದು ಚಮಚ
ಸಕ್ಕರೆ, ಏಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿ / ಹಾಲಿನಲ್ಲಿ ನೆನಿಸಿದ ಕೇಸರಿ
ಮಾಡುವುದು ಹೇಗೆ?

ಬಾಳೆದಿಂಡನ್ನು ಬಿಲ್ಲೆಯಾಕಾರದಲ್ಲಿ ಕತ್ತರಿಸಿ ನಾರು ತೆಗೆದು ಚಿಕ್ಕದಾಗಿ ಕತ್ತರಿಸಿಕೊಳ್ಳಿ. ಇದು ಸುಮಾರು ಅರ್ಧ ಕಪ್ ಇರಬೇಕು. ಬಾಣಲೆಗೆ ಎರಡು ಚಮಚ ತುಪ್ಪು ಹಾಕಿ ಬಾಳೆದಿಂಡಿನ ಹೋಳುಗಳನ್ನು ಹುರಿಯಿರಿ. ಆಮೇಲೆ ತೆಂಗಿನಹಾಲು ಒಂದು ಕಪ್ ಹಾಕಿ ಸಣ್ಣ ಉರಿಯಲ್ಲಿ ಬೇಯಿಸಿ. ಚಿಟಿಕೆ ಉಪ್ಪು ಹಾಕಿ. ನಂತರ ಅಕ್ಕಿಯನ್ನು ಹುರಿದು ಕಾಯಿತುರಿ, ಸಕ್ಕರೆ, ಏಲಕ್ಕಿ ಹಾಕಿ ರುಬ್ಬಿ. ರುಬ್ಬುವಾಗ ಸ್ವಲ್ಪ ನೀರು ಸೇರಿಸಿಕೊಳ್ಳಿ. ಆಮೇಲೆ ಕುದಿಸಿ. ಹಾಲಿನಲ್ಲಿ ನೆನಿಸಿದ ಕೇಸರಿ ಸೇರಿಸಿ. ಕೊನೆಯಲ್ಲಿ ಉಳಿದ ಇನ್ನೊಂದು ತೆಂಗಿನ ಹಾಲು ಸೇರಿಸಿ ಒಂದು ಬಾರಿ ಕುದಿಸಿ ಇಳಿಸಿ. ತುಪ್ಪದಲ್ಲಿ ಹುರಿದ ಗೋಡಂಬಿ ಸೇರಿಸಿ.

ಬಾಳೆದಿಂಡಿನ ಮಸಾಲಾ ಮಜ್ಜಿಗೆ

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಬಾಳೆದಿಂಡು ಒಂದು ಪೀಸ್ / ಶುರಿ ಸಣ್ಣ ತುಂಡು
ಹಸಿಮೆಣಸು ಒಂದು / ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು
ದಪ್ಪು ಮಜ್ಜಿಗೆ, ಉಪ್ಪು
ಮಾಡುವುದು ಹೇಗೆ?

ಮೊದಲು ಬಾಳೆದಿಂಡನ್ನು ಸಣ್ಣದಾಗಿ ಕತ್ತರಿಸಿಕೊಳ್ಳಿ. ಅದಕ್ಕೆ ಶುರಿ, ಉಪ್ಪು, ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿಯನ್ನು ಸೇರಿಸಿ ಸ್ವಲ್ಪ ನೀರು ಸೇರಿಸಿ ರುಬ್ಬಿ. ಬಳಿಕ ಸೋಸಿ. ಇದಕ್ಕೆ ಕಡೆದ ಮಜ್ಜಿಗೆ ಸೇರಿಸಿ. ಚೆನ್ನಾಗಿ ಮಿಕ್ಸ್ ಮಾಡಬೇಕು. ಮೇಲಿನಿಂದ ಅತೀ ಸಣ್ಣಗೆ ಹೆಚ್ಚಿದ ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು ಹಾಕಿ, ಇದಕ್ಕೆ ಬೇಕಾದರೆ ಚಾಟ್ ಮಸಾಲ ಪೌಡರನ್ನು ಕೂಡ ಸೇರಿಸಬಹುದು. ಆಗ ಮಕ್ಕಳಿಗೆ ಹೆಚ್ಚು ಇಷ್ಟವಾಗುತ್ತದೆ. ಇದು ದೇಹಕ್ಕೆ ತಂಪು.

