



ಮೆಕ್ಕೆಜೋಳ ಕಟ್ಲೆಟ್, ಬೇಲ್‌ಪುರಿ..

■ ಸವಿತಾ ಪಿ.ಎಸ್.

ಮೆಕ್ಕೆಜೋಳ- ಆಲೂಗಡ್ಡೆ ಕಟ್ಲೆಟ್

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಆಲೂಗಡ್ಡೆ ಎರಡು/ ಮೆಕ್ಕೆಜೋಳ ಎರಡು

ಜೀರಿಗೆ ಅರ್ಧ ಚಮಚ/ ಉಪ್ಪು ರುಚಿಗೆ

ಗರಂ ಮಸಾಲೆ ಅರ್ಧ ಚಮಚ

ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಪುಡಿ ಅರ್ಧ ಚಮಚ

ರವೆ ಅರ್ಧ ಕಪ್

ಹಸಿ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ 2

ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು ಕತ್ತರಿಸಿದ್ದು 2 ಚಮಚ

ಎಣ್ಣೆ 4 ಚಮಚ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಆಲೂಗಡ್ಡೆ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಬೇಯಿಸಿ. ಮೆಕ್ಕೆಜೋಳವನ್ನೂ ಪ್ರತ್ಯೇಕವಾಗಿ ಕುಕ್ಕರಾನಲ್ಲಿ ಬೇಯಿಸಿ. ನಂತರ ಆಲೂಗಡ್ಡೆ ಸಿಪ್ಪೆ ತೆಗೆದು ಪುಡಿ ಮಾಡಿ. ಮೆಕ್ಕೆಜೋಳದ ಕಾಳುಗಳನ್ನು ಮಿಕ್ಸರ್ ನಲ್ಲಿ ಸ್ವಲ್ಪ ರುಬ್ಬಿ ಆಲೂಗಡ್ಡೆಯ ಜೊತೆ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಕಲಸಿ. ಹಸಿ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ, ಜೀರಿಗೆ, ಉಪ್ಪು, ಸ್ವಲ್ಪ ಅರಿಶಿನ ಪೇಸ್ಟ್ ಮಾಡಿ ಸೇರಿಸಿ. ಗರಮ್ ಮಸಾಲೆ ಪುಡಿ, ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಪುಡಿ, ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು ಹಾಕಿ ಕಲಸಿ ಉಂಡೆ ಮಾಡಿ ತಟ್ಟೆ ಕಟ್ಲೆಟ್ ಆಕಾರ ಕೊಟ್ಟು ರವೆಯಲ್ಲಿ ಹೊರಳಿಸಿ ಇಡಿ. ತವಾ ಕಾಯಿಸಿ ಸಣ್ಣ ಉರಿಯಲ್ಲಿ ಸ್ವಲ್ಪ ಎಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ ಎರಡೂ ಬದಿ ಬೇಯಿಸಿ ತೆಗೆಯಿರಿ.



ಮಸಾಲೆ ಮೆಕ್ಕೆಜೋಳ

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಮೆಕ್ಕೆಜೋಳ ಎರಡು

ಈರುಳ್ಳಿ, ಟೊಮ್ಯಾಟೊ

ಒಂದೊಂದು

ಕ್ಯಾರಟ್ ಒಂದು

ಹಸಿ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ 2

ಉಪ್ಪು, ಜೀರಿಗೆ, ಸಾಸಿವೆ

ತಲಾ ಅರ್ಧರ್ಧ ಚಮಚ

ಕರಿಬೇವು 4-5 ಎಲೆ

ಎಣ್ಣೆ ಎರಡು ಚಮಚ

ಅರಿಶಿನ ಕಾಲು

ಚಮಚ

ಸೇವ್ ಅರ್ಧ ಬಟ್ಟಲು

ಶೇಂಗಾ ಎರಡು ಚಮಚ

ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು ಎರಡು

ಚಮಚ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಮೆಕ್ಕೆಜೋಳವನ್ನು ಬಿಡಿಸಿ ಕುಕ್ಕರಾನಲ್ಲಿ ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಬೇಯಿಸಿ. ಬಾಣಲೆ ಇಟ್ಟು ಸಣ್ಣ ಉರಿಯಲ್ಲಿ ಒಗ್ಗರಣೆ ಮಾಡಿ. ಮೊದಲು ಸಾಸಿವೆ, ಜೀರಿಗೆ, ಕರಿಬೇವು, ಕತ್ತರಿಸಿದ ಹಸಿ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ, ಹೆಚ್ಚಿದ ಅರ್ಧ ಈರುಳ್ಳಿ, ಅರ್ಧ ಟೊಮ್ಯಾಟೊ, ಅರ್ಧ ಕ್ಯಾರಟ್ ತುರಿ, ಅರಿಶಿನ, ಉಪ್ಪು ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಕಲಸಿ. ಇದಕ್ಕೆ ಬೇಯಿಸಿಟ್ಟ ಮೆಕ್ಕೆಜೋಳದ ಕಾಳುಗಳು ಸೇರಿಸಿ ಮೇಲೆ ಸೇವ್ ಉದುರಿಸಿದರೆ ಮಸಾಲೆ ಮೆಕ್ಕೆಜೋಳ ತಯಾರು.



ಮೆಕ್ಕೆಜೋಳದ ಬೇಲ್ ಪುರಿ

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಬೇಯಿಸಿದ ಆಲೂಗಡ್ಡೆ 2

ಬೇಯಿಸಿದ ಮೆಕ್ಕೆಜೋಳ ಅರ್ಧ ಬಟ್ಟಲು

ಬೇಯಿಸಿದ ಹಸಿರು ಬಟಾಣಿ ಅರ್ಧ ಬಟ್ಟಲು

ಕಡಲೆಪುರಿ 2 ಲೀಟರ್

ಈರುಳ್ಳಿ ಎರಡು, ಸೌತೆಕಾಯಿ ಒಂದು

ಕ್ಯಾರಟ್ ಒಂದು, ಟೊಮ್ಯಾಟೊ ಎರಡು ಸೇವ್

ಎರಡು ಬಟ್ಟಲು

ಹುಣಸೆ ಚಟ್ನಿ 4 ಚಮಚ (ಹುಣಸೆ ರಸ

ಒಂದು ಚಮಚ, ಬೆಲ್ಲದ ಪುಡಿ 2 ಚಮಚ, ಜೀರಿಗೆ

ಪುಡಿ, ಉಪ್ಪು, ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಪುಡಿ ಎಲ್ಲವೂ ಕಾಲು

ಚಮಚ ಸೇರಿಸಿ ಇಡಿ)

ಹಸಿರು ಚಟ್ನಿ (ಪುದೀನಾ ಕಾಲು ಬಟ್ಟಲು,

ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು ಕಾಲು ಬಟ್ಟಲು, 1 ಹಸಿ

ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ, ಜೀರಿಗೆ, ಉಪ್ಪು ರುಬ್ಬಿ ಮಾಡಿ ಇಡಿ.)

ಟೊಮ್ಯಾಟೊ ಸಾಸ್ ಎರಡು ಚಮಚ

ಚಾಟ್ ಪೌಡರ್ ಒಂದು ಚಮಚ

ಉಪ್ಪು ರುಚಿಗೆ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಆಲೂಗಡ್ಡೆ, ಬಟಾಣಿ. ಮೆಕ್ಕೆಜೋಳ ಎಲ್ಲವನ್ನೂ ಪ್ರತ್ಯೇಕವಾಗಿ ಬೇಯಿಸಿ. ಈರುಳ್ಳಿ, ಟೊಮ್ಯಾಟೊ ಸಣ್ಣದಾಗಿ ಹೆಚ್ಚಿಕೊಳ್ಳಿ. ಸೌತೆಕಾಯಿ, ಕ್ಯಾರಟ್ ತುರಿ ಇಡಿ. ಆಲೂಗಡ್ಡೆ ಸಿಪ್ಪೆ ತೆಗೆದು ಪುಡಿ ಮಾಡಿ. ಮೆಕ್ಕೆ ಜೋಳ ಕಾಳು ಬಿಡಿಸಿ. ಕಡಲೆಪುರಿ ಸ್ವಚ್ಛ ಮಾಡಿ ಒಂದೊಂದೇ ಪದಾರ್ಥ ಸೇರಿಸುತ್ತಾ ಹೋಗಿ. ಎಲ್ಲಾ ಪದಾರ್ಥಗಳನ್ನು ಸೇರಿಸಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಕಲಸಿ ಮೇಲೆ ಸೇವ್ ಉದುರಿಸಿದರೆ ಮೆಕ್ಕೆಜೋಳ ಬೇಲ್ ಪುರಿ ಸಿದ್ಧ.

