



ಪುರಿ ಚಿವ್ವಾ, ಚಾಟ್..

ಸಂಜೆಯ ಸ್ನಾಕ್ಸ್‌ಗೆ ಅತ್ಯಂತ ಸೂಕ್ತವಾದ ತಿಂಡಿ ಪುರಿಯಿಂದ ಮಾಡುವಂಥವು. ಇಲ್ಲಿವೆ ಸುಲಭವಾಗಿ ಮಾಡಬಹುದಾದ ರೆಸಿಪಿ.

■ ಚಿತ್ರ- ಬರಹ: ಪಿ.ಎಂ. ಚೈತ್ರ



ಚಿಲ್ಲಿ-ಲೆಮನ್ ಪುರಿ

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಪುರಿ ಮೂರು ಕಪ್/ ಹಸಿಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ 2-3

ಅರಶಿಣ ಪುಡಿ ಅರ್ಧ ಚಮಚ/ ತೆಳುವಾಗಿ ಹೆಚ್ಚಿದ ಈರುಳ್ಳಿ ಕಾಲು ಕಪ್ ನಿಂಬೆರಸ ಸ್ವಲ್ಪ/ ಎಣ್ಣೆ ಎರಡು ಚಮಚ/ ಹುರಿಗಡಲೆ ಪುಡಿ 2 ಚಮಚ ಹೆಚ್ಚಿದ ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು ಸ್ವಲ್ಪ/ ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು ಉಪ್ಪು ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ದಪ್ಪು ತಳದ ಪಾತ್ರೆಗೆ ಎಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ ಕಾಯಿಸಿ ಹೆಚ್ಚಿದ ಹಸಿಮೆಣಸು ಹಾಗೂ ಈರುಳ್ಳಿ ಹಾಕಿ ಪೈ ಮಾಡಿ. ನಂತರ ಅರಶಿಣ ಪುಡಿ ಮತ್ತು ಉಪ್ಪು ಹಾಕಿ ಮಿಶ್ರ ಮಾಡಿ. ಬಳಿಕ ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು, ಪುರಿ ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಮಿಶ್ರಮಾಡಿ ಒಲೆಯಿಂದ ಇಳಿಸಿ ಹುರಿಗಡಲೆ ಪುಡಿ ಮತ್ತು ನಿಂಬೆರಸ ಹಾಕಿ ತಿರುವಿ. ಟೀ ಕಾಫಿಯೊಂದಿಗೆ ಸರ್ವ್ ಮಾಡಿ.

ಪುರಿ ಚಿವ್ವಾ

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಪುರಿ ನಾಲ್ಕು ಕಪ್/ ಶೇಂಗಾ ಅರ್ಧ ಕಪ್/ ಹುರಿಗಡಲೆ ಕಾಲು ಕಪ್ ಹೆಚ್ಚಿದ ಕೊಬ್ಬರಿ ಕಾಲು ಕಪ್/ ಕರಿಬೇವು ಸ್ವಲ್ಪ/ ಸಕ್ಕರೆ ಒಂದು ಚಮಚ ಹಸಿಮೆಣಸು 3-4/ ಅರಶಿಣ ಪುಡಿ ಕಾಲು ಚಮಚ

ಖಾರದ ಪುಡಿ ಕಾಲು ಚಮಚ/ ಗೋಡಂಬಿ ಸ್ವಲ್ಪ/ ಎಣ್ಣೆ 4 ಚಮಚ ಹುರಿದ ಹಸಿರು ಬಟಾಣಿ ಸ್ವಲ್ಪ/ ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು ಉಪ್ಪು. ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಒಂದು ಪ್ಯಾನ್ ಗೆ ಎಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ ಕಾದ ಬಳಿಕ ಶೇಂಗಾ, ಗೋಡಂಬಿ, ಹುರಿಗಡಲೆ, ಹಸಿಮೆಣಸು, ಕರಿಬೇವನ್ನು ಬೇರೆ ಬೇರೆಯಾಗಿ ಹುರಿದು ಪಕ್ಕದಲ್ಲಿಡಿ. ಅದೇ ಎಣ್ಣೆಗೆ ಹೆಚ್ಚಿದ ಕೊಬ್ಬರಿ ಹಾಕಿ ಕಂದು ಬಣ್ಣ ಬರುವಂತೆ ಹುರಿದು ಅದಕ್ಕೆ ಖಾರದಪುಡಿ, ಅರಶಿಣಪುಡಿ, ಸಕ್ಕರೆ, ಉಪ್ಪು ಹಾಕಿ ಮಿಶ್ರ ಮಾಡಿ. ನಂತರ ಬಟಾಣಿ, ಹುರಿದಿಟ್ಟುಕೊಂಡ ಪದಾರ್ಥಗಳನ್ನು ಸೇರಿಸಿ ಪುರಿ ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಮಿಶ್ರ ಮಾಡಿ ಒಂದೆರಡು ನಿಮಿಷದ ಬಳಿಕ ಒಲೆಯಿಂದ ಇಳಿಸಿ. ಆರಿದ ಬಳಿಕ ಗಾಳಿಯಾಡದ ಡಬ್ಬದಲ್ಲಿ ತುಂಬಿಡಿ. ಬೇಕಾದಾಗ ಟೀ, ಕಾಫಿಯೊಂದಿಗೆ ಸವಿಯಬಹುದು.



ಪುರಿ ಚಾಟ್

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಪುರಿ ಮೂರು ಕಪ್/ ಅರಶಿಣಪುಡಿ ಅರ್ಧ ಚಮಚ

ಎಣ್ಣೆ ಎರಡು ಚಮಚ/ ಸಾಸಿವೆ ಕಾಲು ಚಮಚ

ಚಾಟ್ ಮಸಾಲ ಪುಡಿ ಅರ್ಧ ಚಮಚ/ ಹಸಿಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ 1-2

ಹೆಚ್ಚಿದ ಈರುಳ್ಳಿ, ಟೊಮ್ಯಾಟೊ, ಸೌತೆಕಾಯಿ ಸ್ವಲ್ಪ

ನಿಂಬೆರಸ ಸ್ವಲ್ಪ, ನೈಲಾನ್ ಸೇವ್ ಮತ್ತು ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು ಉಪ್ಪು.

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಒಂದು ಪ್ಯಾನ್ ಗೆ ಎಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ ಕಾದ ಬಳಿಕ ಸಾಸಿವೆ ಹಾಕಿ ಚಟಪಟಾಯಿಸಿ. ನಂತರ ಅದಕ್ಕೆ ಪುರಿ, ಚಾಟ್ ಮಸಾಲ, ಅರಶಿಣ ಪುಡಿ, ಉಪ್ಪು ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಮಿಶ್ರಮಾಡಿ. ಒಂದೆರಡು ನಿಮಿಷದ ಬಳಿಕ ಒಲೆಯಿಂದ ಇಳಿಸಿ. ಸರ್ವ್ ಮಾಡುವ ಮುನ್ನ ನಿಂಬೆರಸ, ಹೆಚ್ಚಿದ ಹಸಿಮೆಣಸು, ಟೊಮ್ಯಾಟೊ, ಈರುಳ್ಳಿ ಮತ್ತು ಸೇವ್ ಹಾಕಿ ಟೀ, ಕಾಫಿಯೊಂದಿಗೆ ತಿನ್ನಲು ಕೊಡಿ.

