

ಕ್ರಿಸ್ಪಿ ಲೇಯರ್ಡ್ ಮಟ್ವೆ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಮೈದಾ ಹಿಟ್ಟಿಗೆ ಎರಡು ಚಮಚ ತುಪ್ಪ, ಅಜವಾನ, ಕಾಳುಮೆಣಸು ಪುಡಿ, ಉಪ್ಪು ಹಾಕಿ ಗಟ್ಟಿಯಾಗಿ ಕಲಸಿ ಹತ್ತು ನಿಮಿಷ ನೆನೆಯಲು ಬಿಡಿ. ಎರಡು ಚಮಚ ತುಪ್ಪಕ್ಕೆ ಒಂದು ಚಮಚ ಮೈದಾ ಹಿಟ್ಟು ಹಾಕಿ ಕಲಸಿ ಇಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಿ. ಹಿಟ್ಟನ್ನು ಚೆನ್ನಾಗಿ ನಾದಿ ಐದು ಉಂಡೆಗಳನ್ನು ಮಾಡಿ ತೆಳುವಾಗಿ ಲಟ್ಟಿಸಿ ಇಟ್ಟು ಕೊಳ್ಳಿ. ಮೊದಲು ಒಂದು ಹಾಳೆ ಹಾಕಿ ಅದರ ಮೇಲೆ ತುಪ್ಪ ಸವರಿ ನಂತರ ಇನ್ನೊಂದು ಹಾಳೆ ಹಾಕಿ. ಹೀಗೆ ಐದು ಹಾಳೆಗಳನ್ನು ಹಾಕಿ ಚೌಕಾಕಾರಕ್ಕೆ ಕತ್ತರಿಸಿ ಹಗುರವಾಗಿ ಲಟ್ಟಿಸಿ ಬರ್ಫಿ ಕತ್ತರಿಸುವಂತೆ ಸಣ್ಣ ಸಣ್ಣ ಚೌಕಗಳನ್ನು ಕತ್ತರಿಸಿ ನಂತರ ಒಂದೊಂದು ಚೌಕದಲ್ಲೂ ಎರಡು ತ್ರಿಕೋನ ಕತ್ತರಿಸಿ. ಹೀಗೆ ಎಲ್ಲಾ ತುಂಡುಗಳನ್ನು ಕತ್ತರಿಸಿ. ತ್ರಿಕೋನದ ತುಂಡಿನ ಎರಡು ತುದಿಗಳನ್ನು ಹಗುರವಾಗಿ ಎಳೆದು ನೀರು ಸವರಿ ಅಂಟಿಸಿ. ಹೀಗೆ ಎಲ್ಲಾ ತುಂಡುಗಳನ್ನು ಮಾಡಿಕೊಂಡು ಕಾದ ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ಸಣ್ಣ ಉರಿಯಲ್ಲಿ ಗರಿಗರಿಯಾಗುವಂತೆ ಕರಿಯಿರಿ.

ಎನೇನು ಬೇಕು?

- ಮೈದಾ ಎರಡು ಬಟ್ಟಲು
- ತುಪ್ಪ ನಾಲ್ಕು ಚಮಚ
- ಅಜವಾನ ಒಂದು ಚಮಚ
- ಕಾಳುಮೆಣಸಿನ ಪುಡಿ ಒಂದು ಚಮಚ
- ಉಪ್ಪು, ಎಣ್ಣೆ



ಡೈಪೂಟ್ಸ್ ಟ್ರಯಾಂಗಲ್

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಮೈದಾ, ತುಪ್ಪ, ರವೆ, ಸೋಡಾ, ಉಪ್ಪು ಹಾಕಿ ಗಟ್ಟಿಯಾಗಿ ಹಿಟ್ಟು ಕಲಸಿ ಹತ್ತು ನಿಮಿಷ ನೆನೆಯಲು ಬಿಡಿ. ಒಂದು ಪ್ಯಾನ್ ಗೆ ಗೋಡಂಬಿ, ಬಾದಾಮಿ, ಪಿಸ್ತಾ ಹಾಕಿ ಬಿಸಿ ಮಾಡಿ ಇಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಿ. ಅದೇ ಪ್ಯಾನ್ ಗೆ ತುಪ್ಪ ಹಾಕಿ ರವೆಯನ್ನು ಪರಿಮಳ ಬರುವವರೆಗೆ ಹುರಿದು ಗಸಗಸೆ, ಕೊಬ್ಬರಿ ತುರಿ ಹಾಕಿ ಹುರಿಯಿರಿ. ಆದಿ ನಂತರ ಬಾದಾಮಿ, ಗೋಡಂಬಿ, ಪಿಸ್ತಾ ತರಿ ತರಿಯಾಗಿ ಪುಡಿ ಮಾಡಿ ಇದಕ್ಕೆ ರವೆ, ಕೊಬ್ಬರಿ ತುರಿ, ಸಕ್ಕರೆ ಪುಡಿ, ಏಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿ ಎಲ್ಲವನ್ನೂ ಸೇರಿಸಿ ಹೂರಣ ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳಿ. ಹಿಟ್ಟನ್ನು ಚೆನ್ನಾಗಿ ನಾದಿ ಗುಂಡಿಗೆ ಲಟ್ಟಿಸಿ ಎರಡು ಭಾಗ ಕತ್ತರಿಸಿಕೊಳ್ಳಿ. ಎರಡೂ ತುದಿಗಳನ್ನು ಹಗುರವಾಗಿ ಅಂಟಿಸಿ ತ್ರಿಕೋನಾಕಾರದ ಪಾಕೆಟ್ ಮಾಡಿಕೊಂಡು ಅದರ ಒಳಗೆ ಹೂರಣವನ್ನು ಹಾಕಿ ನೀರು ಸವರಿ ತುದಿಯನ್ನು ಅಂಟಿಸಿ ಫೋರ್ಫಿನಿಂದ ಮಾರ್ಕ್ ಮಾಡಿ ಕಾದ ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ಕರಿಯಿರಿ. ಮೇಲೆ ಚಾಕೋಲೇಟ್ ಸಿರಪ್ ಹಾಕಿ.

ಎನೇನು ಬೇಕು?

- ಮೈದಾ ಹಿಟ್ಟು ಒಂದು ಬಟ್ಟಲು
- ತುಪ್ಪ ಎರಡು ಚಮಚ
- ರವೆ ಎರಡು ಚಮಚ
- ಸೋಡಾ, ಉಪ್ಪು
- ಎಣ್ಣೆ
- ಬಾದಾಮಿ, ಗೋಡಂಬಿ ಪಿಸ್ತಾ ಒಂದು ಬಟ್ಟಲು
- ಗಸಗಸೆ ಎರಡು ಚಮಚ
- ತುಪ್ಪ ಎರಡು ಚಮಚ
- ಸಕ್ಕರೆ ಪುಡಿ ಅರ್ಧ ಬಟ್ಟಲು ಏಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿ
- ಸಣ್ಣ ರವೆ ಎರಡು ಚಮಚ
- ಕೊಬ್ಬರಿ ತುರಿ ಎರಡು ಚಮಚ

ರೋಜ್ ಕುಕೀಸ್

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಮೈದಾ ಹಿಟ್ಟು, ರವೆ, ತುಪ್ಪ, ಉಪ್ಪು, ಸಕ್ಕರೆ ಸೋಡಾ ಎಲ್ಲವನ್ನೂ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಬೆರೆಸಿ ನೀರು ಹಾಕಿ ಗಟ್ಟಿಯಾಗಿ ಕಲಸಿ ಹತ್ತು ನಿಮಿಷ ನೆನೆಯಲು ಬಿಡಿ. ನಂತರ ಸ್ವಲ್ಪ ದಪ್ಪನಾಗಿ ಚಪಾತಿ ಲಟ್ಟಿಸಿ ಒಂದು ಬಟ್ಟಲಿನಿಂದ ವೃತ್ತಾಕಾರದ ಪೂರಿಗಳನ್ನು ಕತ್ತರಿಸಿಕೊಳ್ಳಿ. ಮಣೆಯ ಮೇಲೆ ತೆಳುವಾಗಿ ಮೈದಾ ಹಿಟ್ಟು ಉದುರಿಸಿ ಒಂದು ಪೂರಿ ಹಾಳೆಯನ್ನು ಹಾಕಿ ಚಾಕುವಿನಿಂದ ತುದಿಯ ಭಾಗದಲ್ಲಿ ಒಂದು ಇಂಚಿನಷ್ಟು ಕತ್ತರಿಸಿ. ನಂತರ ಫೋರ್ಫಿನಿಂದ ಹಗುರವಾಗಿ ಗುರುತು ಮಾಡಿ ಎರಡೂ ತುದಿಯನ್ನು ಹಿಡಿದು ಹಗುರವಾಗಿ ಅಮುಕಿ. ಕಾದ ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ಸಣ್ಣ ಉರಿಯಲ್ಲಿ ಗರಿಗರಿಯಾಗುವಂತೆ ಕರಿಯಿರಿ. ಚಾಕೋಲೇಟ್ ಅನ್ನು ಕರಗಿಸಿ ಅದರ ಮೇಲೆ ಆಲಂಕಾರಿಕವಾಗಿ ಹಾಕಿ ಜೆಮ್ಸ್ ನಿಂದ ಅಲಂಕರಿಸಿ.

ಎನೇನು ಬೇಕು?

- ಮೈದಾ ಹಿಟ್ಟು ಒಂದು ಬಟ್ಟಲು
- ಸಣ್ಣ ರವೆ ಎರಡು ಚಮಚ
- ತುಪ್ಪ ಎರಡು ಚಮಚ
- ಸಕ್ಕರೆ ಪುಡಿ ಎರಡು ಚಮಚ
- ಕಾಲು ಚಮಚ ಸೋಡಾ, ಉಪ್ಪು
- ಎಣ್ಣೆ, ಡಾರ್ಕ್ ಚಾಕೋಲೇಟ್

