

ಇಟಾಲಿಯನ್ ಬೇಸ್ ಪೆನ್ನೆ ಪಾಸ್ತಾ

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಬೇಯಿಸಿದ ಪಾಸ್ತಾ ಎರಡು ಬಟ್ಟಲು
ವೈಟ್ ಸಾಸ್ ಒಂದು ಕಪ್/ ಈರುಳ್ಳಿ ಒಂದು ಕಪ್
ಕ್ಯಾರಟ್, ಕ್ಯಾಪ್ಸಿಕಂ, ಸ್ವೀಟ್ ಕಾರ್ನಾ, ಬ್ರೂಕೋಲಿ ಎಲ್ಲ ಅರ್ಧಧರ್ಮ ಕಪ್
ಮಿಕ್ಸೆಡ್ ಹರ್ಟ್, ಒರಿಗಾನೊ, ಚಿಲ್ಲಿ ಫ್ಲೇಕ್ಸ್ ಒಂದೊಂದು ಚಮಚ
ಟೊಮ್ಯಾಟೊ ಪ್ಯೂರಿ ಅಥವಾ ರೆಡ್ ಪಾಸ್ತಾ ಸಾಸ್ ಒಂದೂವರೆ ಕಪ್
ಚೀಸ್ ಅರ್ಧ ಕಪ್

ಟೊಮ್ಯಾಟೊ ಕೆಚಪ್ ಎರಡು ಚಮಚ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಆಲಿವ್ ಎಣ್ಣೆಗೆ ಹೆಚ್ಚಿದ ಈರುಳ್ಳಿ, ಒಂದು ಚಮಚ ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ ಪೇಸ್ಟ್, ಮೇಲೆ ಹೇಳಿದ ಹೆಚ್ಚಿದ ತರಕಾರಿಗಳು ಸೇರಿಸಿ ಸ್ವಲ್ಪ ಹುರಿದು ಉಳಿದವುಗಳೊಟ್ಟಿಗೆ ಉಪ್ಪು ಸೇರಿಸಿ ಒಂದೆರಡು ನಿಮಿಷ ಕೈಯಾಡುತ್ತಿರಿ. ಈಗ ಬೇಯಿಸಿದ ಪಾಸ್ತಾ ಬೆರೆಸಿ ಒಂದೆರಡು ನಿಮಿಷ ಮಿಕ್ಸ್ ಮಾಡಿ ಬಿಸಿಯಾಗಿ ಸವಿಯಲು ನೀಡಿ.



ಪಿಜ್ಜಾ ಪರಾಟ

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಮೈದಾ ಎರಡು ಕಪ್/ ಯೀಸ್ಟ್ ಒಂದು ಚಮಚ
ಮೊಸರು ಮೂರ್ನಾಲ್ಕು ಚಮಚ/ ಉಪ್ಪು ರುಚಿಗೆ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಮೈದಾ ಹಿಟ್ಟಿಗೆ ಬಿಸಿನೀರಲ್ಲಿ ನೆನೆಸಿಟ್ಟ ಯೀಸ್ಟ್, ಮೊಸರು, ಉಪ್ಪು, ಬೇಕಾಗುವಷ್ಟು ನೀರು ಬೆರೆಸಿ ಹಿಟ್ಟು ಕಲಸಿ ಎರಡು ತಾಸು ನೆನೆಯಲು ಬಿಡಿ. ಹೂರಣಕ್ಕೆ: ಕ್ಯಾಬೇಜ್ ಸಣ್ಣತುರಿ ಎರಡು ಕಪ್, ಕ್ಯಾಪ್ಸಿಕಂ ಒಂದು, ಬೇಯಿಸಿದ ಆಲೂಗಡ್ಡೆ ಒಂದು, ಈರುಳ್ಳಿ ಒಂದು ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು ಹೆಚ್ಚಿದ್ದು ಒಂದು ಕಪ್ ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿಪೇಸ್ಟ್ ಒಂದು ಚಮಚ ಚಿಲ್ಲಿ ಫ್ಲೇಕ್ಸ್ ಎರಡು ಚಮಚ ಒರಿಗಾನೊ, ಬೇಸಿಲ್ ಒಂದೊಂದು ಚಮಚ, ರುಚಿಗೆ ಉಪ್ಪು ಎಲ್ಲವನ್ನೂ ಸಣ್ಣಗೆ ಹೆಚ್ಚಿ ಕೂಡಿಸಿ ಮಿಶ್ರಣ ತಯಾರಿಸಿಡಿ. ಪರಾಟದಂತೆ ಹಿಟ್ಟಲ್ಲಿ ಮಿಶ್ರಣ ತುಂಬಿ ಕೈಯಿಂದಲೇ ಪರಾಟದಂತೆ ಮಾಡಿ ತವಾದ ಮೇಲೆ ಸಣ್ಣ ಉರಿಯಲ್ಲಿ ಬೆಣ್ಣೆ ಅಥವಾ ತುಪ್ಪು ಸವರಿ ಸುಟ್ಟರೆ ರುಚಿಕರ ಪಿಜ್ಜಾ ಪರಾಟ ಸಿದ್ಧ.

ಟೊಮ್ಯಾಟೊ ಸ್ಪಗೇಟಿ

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಬೇಯಿಸಿಟ್ಟ ಸ್ಪಗೇಟಿ 250 ಗ್ರಾಂ
ಐದು ಟೊಮ್ಯಾಟೊ ಬೇಯಿಸಿ ಸಿಪ್ಪೆ ತೆಗೆದ ಪೇಸ್ಟ್
ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ ಎಸಳು ಐದು
ಈರುಳ್ಳಿ ಒಂದು
ಒರಿಗಾನೊ ಚಿಲ್ಲಿ ಫ್ಲೇಕ್ಸ್
ಮಿಕ್ಸೆಡ್ ಹರ್ಟ್, ಅಚ್ಚ ಖಾರದ ಪುಡಿ ಸ್ವಲ್ಪ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಬಾಣಲೆಯಲ್ಲಿ ಎರಡು ದೊಡ್ಡ ಚಮಚ ಆಲಿವ್ ಎಣ್ಣೆಗೆ ಹೆಚ್ಚಿದ ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ, ಈರುಳ್ಳಿ, ಒರಿಗಾನೊ ಹುರಿದುಕೊಳ್ಳಿ. ಟೊಮ್ಯಾಟೊ ಪೇಸ್ಟ್, ಅಚ್ಚ ಖಾರದ ಪುಡಿ, ಉಪ್ಪು ಹಾಕಿ ಮುಚ್ಚಿ ಮೂರ್ನಾಲ್ಕು ನಿಮಿಷ ಬೇಯಿಸಿದ ನಂತರ ಚಿಲ್ಲಿ ಫ್ಲೇಕ್ಸ್, ಮಿಕ್ಸೆಡ್ ಹರ್ಟ್, ಬೇಯಿಸಿದ ಸ್ಪಗೇಟಿ ಸೇರಿಸಿ ಮಿಕ್ಸ್ ಮಾಡಿ ಬಿಸಿಯಾಗಿ ಸವಿಯಲು ಕೊಡಿ.

