

ಬ್ರೆಡ್ ಸೆಷಲ್

ಬ್ರೆಡ್ ಎಂದರೆ ರೆಡಿ ಫುಡ್ ಇದ್ದಂತೆ. ಬ್ರೆಡ್ ಅನ್ನು ಜ್ಯಾಮ್ ಜತೆಗೆ ಅಥವಾ ಟೋಸ್ಟ್ ಮಾಡಿಕೊಂಡು ತಿನ್ನುವುದೂ ಇದೆ. ಆದರೆ ಬ್ರೆಡ್‌ನಿಂದಲೂ ತರಾವರಿ ತಿನಿಸು ಮಾಡಬಹುದು. ರುಚಿಕರವಾದ ಈ ತಿನಿಸುಗಳನ್ನು ಮಾಡುವುದು ಹೇಗೆ..?

★ ದಿವ್ಯ ಜಿ.ವಿ.

ಬ್ರೆಡ್ ದೋಸೆ

ಬೇಕಾಗುವ ಪದಾರ್ಥಗಳು: ಅಕ್ಕಿ ಎರಡು ಲೋಟ, ಉದ್ದಿನಬೇಳೆ ಕಾಲು ಲೋಟ, ಮೆಂತ್ಯ ಒಂದು ಚಮಚ, ಅವಲಕ್ಕಿ ಸ್ವಲ್ಪ, ಹುಳಿ ಮೊಸರು ಅರ್ಧ ಲೋಟ. ಈರುಳ್ಳಿ ಒಂದು, ಬ್ರೆಡ್ ಹತ್ತು ಸ್ಲೈಸ್, ಸಕ್ಕರೆ ಒಂದು ಚಮಚ, ಉಪ್ಪು ರುಚಿಗೆ.

ಮಾಡುವ ವಿಧಾನ: ಮೊದಲು ಅಕ್ಕಿ, ಮೆಂತ್ಯ, ಅವಲಕ್ಕಿ ಹಾಗೂ ಉದ್ದಿನಬೇಳೆಯನ್ನು ನೀರಿನಲ್ಲಿ ಐದು ಗಂಟೆಗಳ ಕಾಲ ನೆನೆಹಾಕಿ. ಚೆನ್ನಾಗಿ ನೆನೆದ ನಂತರ ನೀರನ್ನು ಬಿಸಿದು ನುಣ್ಣಗೆ ರುಬ್ಬಿಕೊಳ್ಳಿ. ಇದನ್ನು ರಾತ್ರಿ ಇಡೀ ಇಡಬೇಕು. ಬೆಳಿಗ್ಗೆ ಸಣ್ಣಗೆ ಹೆಚ್ಚಿದ ಈರುಳ್ಳಿ, ಚೂರು ಮಾಡಿದ ಬ್ರೆಡ್ಡು, ಹುಳಿ ಮೊಸರು, ಉಪ್ಪು, ಸಕ್ಕರೆ ಸೇರಿಸಿ. ಸ್ವಲ್ಪ ಸಮಯದ ನಂತರ ದೋಸೆ ಹಾಕಿ.

ಬ್ರೆಡ್ ಬೋಂಡಾ

ಬೇಕಾಗುವ ಪದಾರ್ಥಗಳು: ಬ್ರೆಡ್ ಒಂದು ಪೌಂಡ್, ಕಡ್ಲೆಹಿಟ್ಟು ಇನ್ನೂರು ಗ್ರಾಂ, ಖಾರದ ಪುಡಿ ಐವತ್ತು ಗ್ರಾಂ, ಉಪ್ಪು ರುಚಿಗೆ, ಎಣ್ಣೆ ಅರ್ಧ ಲೀಟರ್, ಓಮದ ಪುಡಿ ಒಂದು ಚಿಟಿಕೆ, ಇಂಗು ಅರ್ಧ ಚಿಟಿಕೆ.

ಮಾಡುವ ವಿಧಾನ: ಮೊದಲು ಬ್ರೆಡ್ಡನ್ನು ಒಂದು ಸ್ಪ್ರೆಸ್‌ನಲ್ಲಿ ನಾಲ್ಕು ಭಾಗಗಳಾಗಿ ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳಿ. ನಂತರ ಒಂದು ಪಾತ್ರೆಯಲ್ಲಿ ಜರಡಿ ಹಿಡಿದ ಕಡ್ಲೆಹಿಟ್ಟು, ಉಪ್ಪು, ಓಮದ ಪುಡಿ, ಇಂಗು, ಖಾರದಪುಡಿ, ಸ್ವಲ್ಪ ಕಾಯಿಸಿದ ಎಣ್ಣೆ, ಸ್ವಲ್ಪ ನೀರು ಹಾಕಿ ದೋಸೆ ಹಿಟ್ಟಿನ ಹಾಕಿ ಕಲಸಿಕೊಳ್ಳಿ. ನಂತರ ಬ್ರೆಡ್ ಚೂರುಗಳನ್ನು ಹಿಟ್ಟಿನಲ್ಲಿ ಹಾಕಿ ಹತ್ತು ನಿಮಿಷ ನೆನೆಯಲು ಬಿಡಿ. ನಂತರ ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ಕರಿಯಿರಿ. ಕೆಂಪಾದ ನಂತರ ತೆಗೆದು ಚಿಲ್ಲಿ ಸಾಸ್ ಅಥವಾ ಚಟ್ನಿಯೊಂದಿಗೆ ಸವಿಯಿರಿ. ಬ್ರೆಡ್‌ನಲ್ಲಿ ಸಿಹಿ ಬೋಂಡಾವನ್ನು ಸಹ ಮಾಡಬಹುದು.

ಬ್ರೆಡ್ ಪಕೋಡ

ಬೇಕಾಗುವ ಪದಾರ್ಥಗಳು: ಬ್ರೆಡ್ ಒಂದು ಪೌಂಡ್, ಕಡ್ಲೆಹಿಟ್ಟು ಒಂದು



ಕಪ್, ಅಕ್ಕಿಹಿಟ್ಟು ನಾಲ್ಕು ಚಮಚ, ಪುದಿನ ಸ್ವಲ್ಪ, ಈರುಳ್ಳಿ ಎರಡು, ಹಸಿಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಆರು, ಅಡಿಗೆ ಸೋಡಾ ಚಿಟಿಕೆ, ಉಪ್ಪು ರುಚಿಗೆ, ತುಪ್ಪು ನಾಲ್ಕು ಚಮಚ, ಮಜ್ಜಿಗೆ ಐದು ಚಮಚ, ಖಾರದ ಪುಡಿ ಒಂದು ಚಮಚ, ಗೋಡಂಬಿ ಚೂರು ಇಪ್ಪತ್ತೈದು ಗ್ರಾಂ., ಎಣ್ಣೆ ಅರ್ಧ ಲೀಟರ್.

ಮಾಡುವ ವಿಧಾನ: ಮೊದಲು ಬ್ರೆಡ್ ಸುತ್ತಲಿರುವ ಭಾಗವನ್ನು ತೆಗೆದು ಹಾಕಿ ನಂತರ ಬ್ರೆಡ್ಡನ್ನು ಸಣ್ಣ ಸಣ್ಣ ಚೂರು ಮಾಡಿ. ಅದಕ್ಕೆ ಮಜ್ಜಿಗೆ ಹಾಕಿ ಅರ್ಧ ಗಂಟೆಗಳ ಕಾಲ ಹಾಗೆ ಇಡಿ. ಈರುಳ್ಳಿ, ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ, ಪುದಿನವನ್ನು ಸಣ್ಣದಾಗಿ ಹೆಚ್ಚಿಕೊಳ್ಳಿ ಗೋಡಂಬಿಯನ್ನು ತುಪ್ಪದಲ್ಲಿ ಹುರಿದುಕೊಳ್ಳಿ. ನಂತರ ಕಡ್ಲೆಹಿಟ್ಟು, ಅಕ್ಕಿಹಿಟ್ಟು, ತುಪ್ಪು, ಸೋಡಾ, ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ, ಈರುಳ್ಳಿ, ಪುದಿನ, ಗೋಡಂಬಿ ಚೂರು, ಉಪ್ಪು, ಮಜ್ಜಿಗೆಯಲ್ಲಿ ನೆನೆಸಿದ ಬ್ರೆಡ್ ಹಾಕಿ ಗಟ್ಟಿಯಾಗಿ ಕಲಸಿಕೊಳ್ಳಿ. ನಂತರ ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ಕರಿಯಿರಿ.

ಬ್ರೆಡ್ ರೋಲ್

ಬೇಕಾಗುವ ಪದಾರ್ಥಗಳು: ಮೈದಾ ಇನ್ನೂರೈವತ್ತು ಗ್ರಾಂ, ಈಸ್ಟ್ ಐದು ಗ್ರಾಂ, ಸಕ್ಕರೆ ಹದಿನೈದು ಗ್ರಾಂ, ಹಾಲಿನ ಪುಡಿ ಹತ್ತು ಗ್ರಾಂ, ನೀರು, ವನಸ್ಪತಿ ಹತ್ತು ಗ್ರಾಂ, ಉಪ್ಪು ಐದು ಗ್ರಾಂ.

ಮಾಡುವ ವಿಧಾನ: ಬೆಚ್ಚಗಿನ ನೀರಿನಲ್ಲಿ ಸಕ್ಕರೆ ಮತ್ತು ಈಸ್ಟನ್ನು ಹಾಕಿ ಕರಗಿಸಿ, ಹತ್ತು ನಿಮಿಷ ಹಾಗೆ ಇಡಿ. ನಂತರ ಮೈದಾಹಿಟ್ಟನ್ನು ಜರಡಿ ಹಿಡಿದು ಒಂದು ಪಾತ್ರೆಗೆ ಹಾಕಿ. ನಂತರ ನೀರಿನಲ್ಲಿ ಸ್ವಲ್ಪ ಉಪ್ಪು, ಸಕ್ಕರೆ ಹಾಕಿ ಕರಗಿಸಿ, ಆ ನೀರಿನಿಂದಲೇ ಹಿಟ್ಟನ್ನು ಕಲಸಿ ಅದಕ್ಕೆ ಈಸ್ಟ್ ಕರಗಿದ ನೀರು ಹಾಕಿ. ಕೊನೆಯಲ್ಲಿ ವನಸ್ಪತಿ ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ನಾದಿ. ಇದನ್ನು ಹದಿನಾರು ಸಮ ಪ್ರಮಾಣದ ಉಂಡೆ ಮಾಡಿ. ಒಂದು ತಟ್ಟೆಗೆ ಜಿಡ್ಡು ಹಚ್ಚಿ ಅದರೊಳಗೆ ಉಂಡೆಗಳನ್ನಿಟ್ಟು 40 ನಿಮಿಷ ಬಿಡಿ. ಅದು ಉಬ್ಬುತ್ತದೆ. ಬಳಿಕ 450 ಡಿಗ್ರಿಯಲ್ಲಿ 15 ನಿಮಿಷ ಬೇಯಿಸಿ.

ಡಬಲ್ ಕಾ ಮೀಠಾ

ಬೇಕಾಗುವ ಪದಾರ್ಥಗಳು: ಬ್ರೆಡ್ ಒಂದು ಪೌಂಡ್, ನೀರು, ಸಕ್ಕರೆ, ಗೋಡಂಬಿ, ದ್ರಾಕ್ಷಿ, ತುಪ್ಪು, ರೀಫೈಂಡ್ ಆಯಿಲ್.

ಮಾಡುವ ವಿಧಾನ: ಬಾಣಲೆಗೆ ತುಪ್ಪು ಹಾಕಿ ಗೋಡಂಬಿ, ದ್ರಾಕ್ಷಿ ಹುರಿದುಕೊಳ್ಳಿ, ನಂತರ ಬ್ರೆಡ್ಡಿನ ಕಂದುಬಣ್ಣ ತೆಗೆದು ತುಪ್ಪದಲ್ಲಿ ಹುರಿದುಕೊಳ್ಳಿ. ಸಕ್ಕರೆಗೆ ಸ್ವಲ್ಪ ನೀರು ಹಾಕಿ ಪಾಕ ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳಿ. ಕರಿದ ಬ್ರೆಡ್ಡು, ಗೋಡಂಬಿ, ದ್ರಾಕ್ಷಿಯನ್ನು ಅದರೊಳಗೆ ಹಾಕಿ, ಸವಿಯಿರಿ.

