



ರುಚಿ ರುಚಿ ಟ್ಯಾಕೋಸ್, ಟಿಕ್ಯೆಟ್

ಮಕ್ಕಳಿಗೆ ಕಲರ್‌ಫುಲ್ ಆಗಿರುವ ತಿಂಡಿಗಳಿಂದರೆ ಇಷ್ಟ. ಸಂಜೆ ವೇಳೆ ಕಾಫಿ ಜೊತೆಗೆ ಈ ಹೊಸ ಬಗೆಯ ತಿಂಡಿಗಳನ್ನು ಸವಿಯಬಹುದು. ಟ್ಯಾಕೋಸ್, ಟಿಕ್ಯೆಟ್ ಮುಂತಾದ ತಿಂಡಿಗಳನ್ನು ಚಿಟಿಕೆ ಹೊಡೆಯುವುದರೊಳಗೆ ಮಕ್ಕಳು ತಿಂದು ಮುಗಿಸುತ್ತಾರೆ. ■ ವೀಣಾ ಶಂಕರ್



ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ಅರಳಿದ ಹೂವು

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಮೈದಾ, ರವೆ, ತುಪ್ಪ, ಉಪ್ಪು, ಸೋಡಾ, ಸಕ್ಕರೆ ಪುಡಿ ಹಾಕಿ ಗಟ್ಟಿಯಾಗಿ ಕಲಸಿ ಹತ್ತು ನಿಮಿಷ ನೆನೆಯಲು ಬಿಡಿ. ತೆಳುವಾದ ಚೌಕಾಕಾರದ ಹಾಳೆ ಲಟ್ಟಿಸಿ ಒಂದೂವರೆ ಇಂಚಿನಷ್ಟು ಚೌಕಗಳನ್ನು ಕತ್ತರಿಸಿಕೊಳ್ಳಿ. ವಿರುದ್ಧ ದಿಕ್ಕಿನಲ್ಲಿ ತುದಿಗಳು ಬರುವಂತೆ ನಾಲ್ಕು ಚೌಕಗಳನ್ನು ಇಟ್ಟು ಮಧ್ಯೆ ನೀರು ಕೈ ಮಾಡಿ ಅಂಟಿಸಿಕೊಳ್ಳಿ. ಕಾದ ಎಣ್ಣೆಗೆ ಹಾಕಿದ ತಕ್ಷಣ ಮಧ್ಯೆ ಭಾಗವನ್ನು ಚಮಚ ಅಥವಾ ಮರದ ಪೆನ್ನೆಲ್‌ನಿಂದ ಅಮುಕಿ ಹಿಡಿಯಿರಿ, ಹೂವಿನ ಪಕಳೆಗಳು ಅರಳುತ್ತದೆ. ಸಣ್ಣ ಉರಿಯಲ್ಲಿ ಹೊಂಬಣ್ಣ ಬರುವವರೆಗೂ ಕರಿಯಿರಿ. ಮಧ್ಯದಲ್ಲಿ ಒಂದು ಕೆಂಪು ಬಣ್ಣದ ಜೆಮ್ಸ್ ಇಡಿ.

ವನೇನು ಬೇಕು?

- ಮೈದಾ ಒಂದು ಬಟ್ಟಲು
- ರವೆ ಎರಡು ಚಮಚ
- ತುಪ್ಪ ಎರಡು ಚಮಚ
- ಸೋಡಾ ಅರ್ಧ ಚಮಚ
- ಉಪ್ಪು ಕಾಲು ಚಮಚ
- ಸಕ್ಕರೆ ಪುಡಿ ಅರ್ಧ ಚಮಚ
- ಕರಿಯಲು ಎಣ್ಣೆ
- ಸಕ್ಕರೆ ಪುಡಿ

ರಂಗು ರಂಗಿನ ಚಿರೋಟಿ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಮೈದಾ, ರವೆ, ಉಪ್ಪು ಮತ್ತು ಎರಡು ಚಮಚ ತುಪ್ಪು ಹಾಕಿ ಚಪಾತಿ ಹಿಟ್ಟಿನ ಹದಕ್ಕೆ ಕಲಸಿ ಅರ್ಧ ಗಂಟೆ ನೆನೆಯಲು ಬಿಡಿ. ಅಕ್ಕಿ ಹಿಟ್ಟಿಗೆ ತುಪ್ಪು ಸೇರಿಸಿ ಸಾಟಿ ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳಿ. ಹಿಟ್ಟನ್ನು ಐದು ಉಂಡೆ ಮಾಡಿ ಒಂದೊಂದಕ್ಕೂ ಬೇರೆ ಬೇರೆ ಬಣ್ಣ ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಬೆರೆಸಿ ಚಪಾತಿ ಹಾಳೆಯ ತರಹ ಲಟ್ಟಿಸಿಕೊಳ್ಳಿ. ಒಂದು ಹಾಳೆಯನ್ನು ಹಾಕಿ ಅದರ ಮೇಲೆ ತುಪ್ಪದ ಸಾಟಿ ಹರಡಿ ನಂತರ ಇನ್ನೊಂದು ಹಾಳೆ ಹಾಕಿ ಸಾಟಿ ಸವರಿ. ಹೀಗೆ ನಾಲ್ಕು ಐದು ಹಾಳೆಗಳನ್ನು ಮಾಡಿ ಸುರುಳಿ ಸುತ್ತಿ ಚಿಕ್ಕ ಚಿಕ್ಕದಾಗಿ ಕತ್ತರಿಸಿ ಹ ಗು ರ ವಾ ಗಿ ಲಟ್ಟಿಸಿ ಕಾದ ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ಗರಿಗರಿ ಆಗುವಂತೆ ಕರಿಯಿರಿ. ಆದಿ ನಂತರ ಸಕ್ಕರೆ ಪುಡಿ ಉದುರಿಸಿ.

ವನೇನು ಬೇಕು?

- ಮೈದಾ ಅರ್ಧ ಬಟ್ಟಲು
- ರವೆ ಎರಡು ಚಮಚ
- ತುಪ್ಪು ನಾಲ್ಕು ಚಮಚ
- ಅಕ್ಕಿ ಹಿಟ್ಟು ನಾಲ್ಕು ಚಮಚ
- ಅಡುಗೆ ಬಣ್ಣಗಳು
- ಉಪ್ಪು ಅರ್ಧ ಚಮಚ
- ಕರಿಯಲು ಎಣ್ಣೆ
- ಸಕ್ಕರೆ ಪುಡಿ

