

## ಚಟ್ ಪಟ್ ಟಿಕಿ ಬೈಟ್

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ನೀರಿಗೆ ರವೆ ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಬೇಯಿಸಿಕೊಳ್ಳಿ. ಅದರ ನಂತರ ಉಳಿದ ಪದಾರ್ಥಗಳನ್ನೆಲ್ಲ ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಬೆರೆಸಿ ಕಲಸಿಕೊಳ್ಳಿ. ಈ ಹಿಟ್ಟನ್ನು ಎಣ್ಣೆ ಸವರಿದ ತಟ್ಟೆಗೆ ಹಾಕಿ ಅಗಲವಾಗಿ ತಟ್ಟಿಕೊಂಡು ಒಂದು ಗಂಟೆ ಫ್ರಿಜ್‌ನಲ್ಲಿಟ್ಟು ನಂತರ ತೆಗೆದು ಕತ್ತರಿಸಿ ತವಾ ಮೇಲೆ ಎಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ ಹೊಂಬಣ್ಣ ಬರುವವರೆಗೆ ಎರಡೂ ಕಡೆ ಬೇಯಿಸಿ.



### ವನೇನು ಬೇಕು?

- ಸಣ್ಣ ರವೆ ಎರಡು ಬಟ್ಟಲು
- ನೀರು ಮೂರು ಬಟ್ಟಲು
- ಬೆಂದ ಆಲೂಗಡ್ಡೆ ಪುಡಿ ಎರಡು ಬಟ್ಟಲು
- ಸಣ್ಣಗೆ ಹೆಚ್ಚಿದ ಈರುಳಿ ಒಂದು ಬಟ್ಟಲು

- ಚಿಲ್ಲಿ ಫ್ಲೇಕ್ಸ್ ಎರಡು ಚಮಚ
- ಅಕ್ಕಿ ಹಿಟ್ಟು ಎರಡು ಚಮಚ
- ಪಾವ್ ಭಾಜಿ ಮಸಾಲ ಒಂದು ಚಮಚ
- ತುರಿದ ಚೀಸ್ ಕಾಲು ಬಟ್ಟಲು
- ಪಿಜ್ಜಾ ಸೀಸನಿಂಗ್ ಎರಡು ಚಮಚ
- ಉಪ್ಪು, ಎಣ್ಣೆ



## ಟ್ಯಾಕೋಸ್

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಹಿಟ್ಟನ್ನು ಲಟ್ಟಿಸಿ ಪುಟ್ಟ ಪುಟ್ಟ ಚಪಾತಿ ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳಿ. ಚಪಾತಿಯ ಮೇಲೆ ಮಯೋಸಿಸ್, ಟೊಮ್ಯಾಟೊ ಸಾಸ್ ಹಚ್ಚಿ ನಂತರ ಒಂದು ಭಾಗಕ್ಕೆ ಎರಡು ಚಮಚ ಪಲ್ಯವನ್ನು ಹಾಕಿ ಇನ್ನು ಅರ್ಧ ಭಾಗವನ್ನು ಅರ್ಧ ಮೇಲೆ ಮಡಿಚಿ ಕಾದ ತವಾ ಮೇಲೆ ಹಾಕಿ ತುಪ್ಪ ಹಾಕಿ ಎರಡೂ ಕಡೆ ಗರಿ ಗರಿಯಾಗುವಂತೆ ಬೇಯಿಸಿ ಟೊಮ್ಯಾಟೊ ಸಾಸ್ ಜೊತೆ ತಿನ್ನಿ.

### ವನೇನು ಬೇಕು?

- ಒಂದು ಬಟ್ಟಲು ಗೋಧಿಹಿಟ್ಟು
- ಅರ್ಧ ಬಟ್ಟಲು ಮೈದಾ ಹಿಟ್ಟು
- ಮೂರು ಚಮಚ ತುಪ್ಪ
- ಒಂದೂವರೆ ಚಮಚ ಬೇಕಿಂಗ್ ಪೌಡರ್
- (ಎಲ್ಲವನ್ನೂ ಸೇರಿಸಿ ಗಟ್ಟಿಯಾಗಿ ಕಲಸಿಕೊಳ್ಳಿ)
- ಪಲ್ಯಕ್ಕೆ:
- ಒಂದೊಂದು ಬಟ್ಟಲು ಬೇಯಿಸಿದ ಸಿಹಿ ಜೋಳ ಹಾಗೂ ಸಣ್ಣಗೆ ಹೆಚ್ಚಿದ ಈರುಳಿ
- ಕಾಲು ಬಟ್ಟಲು ಕ್ಯಾಪ್ಸಿಕಂ
- ಎರಡು ಬಟ್ಟಲು ಬೇಯಿಸಿ ಪುಡಿ ಮಾಡಿದ ಆಲೂಗಡ್ಡೆ
- ಒಂದು ಬಟ್ಟಲು ಪನೀರ್
- ಒಂದು ಚಮಚ ತುರಿ ಬೆಳ್ಳುಳಿ ಪೇಸ್ಟ್
- ಎರಡು ಚಮಚ ಚಿಲ್ಲಿ ಫ್ಲೇಕ್ಸ್
- ಅರ್ಧ ಚಮಚ ಗರಂ ಮಸಾಲ
- ಉಪ್ಪು

## ಪೊಟಾಟೊ ಫ್ಲವರ್

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಆಲೂಗಡ್ಡೆಯನ್ನು ಗಂಟಿಲ್ಲದಂತೆ ಪುಡಿ ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳಿ ಅದಕ್ಕೆ ಉಪ್ಪು, ಕಾರ್ನ್ ಫ್ಲೋರ್ ಸೇರಿಸಿ ಗಟ್ಟಿಯಾಗಿ ಕಲಸಿ ಕೊಳ್ಳಿ. ಸಣ್ಣ ಸಣ್ಣ ಉಂಡೆ ಮಾಡಿ ಹೂವಿನ ಅಚ್ಚಿಗೆ ಎಣ್ಣೆ ಸವರಿ ಹಿಟ್ಟನ್ನು ಹಾಕಿ ನಿಧಾನವಾಗಿ ತೆಗೆದು ಕಾದ ಎಣ್ಣೆಗೆ ಹಾಕಿ ಹೊಂಬಣ್ಣವಾಗಿ ಕರಿದು ತೆಗೆಯಿರಿ.

### ವನೇನು ಬೇಕು?

- ಅರ್ಧ ಕೆ.ಜಿ.ಬೇಯಿಸಿದ ಆಲೂಗಡ್ಡೆ
- ಒಂದು ಬಟ್ಟಲು ಕಾರ್ನ್ ಫ್ಲೋರ್
- ಉಪ್ಪು
- ಕರಿಯಲು ಎಣ್ಣೆ

