



ಸಂಜೆಗೆ ರುಚಿಕರ ಸ್ನಾಕ್ಸ್

ಸಂಜೆ ಕಾಫಿ ವೇಳೆಗೆ ಏನಾದರೂ ರುಚಿಕರ ಸ್ನಾಕ್ಸ್ ಬೇಕು ಅನಿಸುತ್ತದೆ. ಸಬ್ಬಕ್ಕಿ ವಡೆ, ವೆಜ್ ರೋಲ್, ತಾಳಿಪಟ್ಟು ಮುಂತಾದ ತಿಂಡಿಗಳು ಬಹಳ ರುಚಿ.

■ ಅರ್ಚನಾ ಬೊಮ್ಮಳಿ



ಸ್ನಾಕ್ ಚಪಾತಿ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಎರಡು ಕಪ್ ನೀರಿಗೆ ಎಣ್ಣೆ, ಉಪ್ಪು, ಸಕ್ಕರೆ ಹಾಕಿ ಸಣ್ಣ ಕುದಿ ಬರಿಸಿ. ಗೋಧಿ ಹಿಟ್ಟನ್ನು ಸೇರಿಸಿ ಕೆಳಗಿಳಿಸಿಕೊಂಡು ತಣ್ಣಗಾದ ಮೇಲೆ ಹಿಟ್ಟನ್ನು ಚೆನ್ನಾಗಿ ಕಲಸಿಕೊಂಡು ಚಪಾತಿ ಹಿಟ್ಟು ತಯಾರಿಸಿ. ನಂತರ ಒಂದು ಬಾಣಲೆಗೆ ಒಗ್ಗರಣೆಯ ಎಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ ಕಾದ ಮೇಲೆ ಜೀರಿಗೆ, ಹಸಿಮೆಣಸು, ಅರಿಶಿನ ಪುಡಿ ಹಾಕಿ, ಬೆಂದ ಮೇಲೆ ಈರುಳ್ಳಿ, ಕ್ಯಾಪ್ಸಿಕ್, ಸ್ವೀಟ್ ಕಾರ್ನ್ ಹಾಕಿ, ಉಪ್ಪು ಸೇರಿಸಿ, ಸ್ವಲ್ಪವೇ ನೀರು ಹಾಕಿ ಬೇಯಿಸಿಕೊಳ್ಳಿ. ಬೆಂದ ಮೇಲೆ ಆಲೂ, ಚಾಟ್

ಏನೇನು ಬೇಕು?

- ಸ್ವೀಟ್ ಕಾರ್ನ್ ಒಂದು ಕಪ್
- ಕ್ಯಾಪ್ಸಿಕ್ ಹೋಳು ಒಂದು ಕಪ್
- ಹೆಚ್ಚಿದ ಈರುಳ್ಳಿ ಒಂದು ಕಪ್
- ಬೇಯಿಸಿದ ಆಲೂ ಒಂದು
- ಚಾಟ್ ಮಸಾಲ
- ಜೀರಿಗೆ, ಗರಂ ಮಸಾಲ ಒಂದೊಂದು ಚಮಚ
- ಹಸಿಮೆಣಸು ಒಂದು, ರುಚಿಗೆ ಉಪ್ಪು
- ಲಿಂಬೆಹಣ್ಣು ಅರ್ಧ
- ಒಗ್ಗರಣೆಗೆ: ಎಣ್ಣೆ, ಚಿಟಿಕೆ ಅರಿಶಿನ ಪುಡಿ, ಗೋಧಿಹಿಟ್ಟು, ಉಪ್ಪು, ಎಣ್ಣೆ, ಸಕ್ಕರೆ

ಮಸಾಲ, ಗರಂ ಮಸಾಲ ಹಾಕಿ ಸರಿಯಾಗಿ ಮಿಕ್ಸ್ ಮಾಡಿ ಕೊನೆಯಲ್ಲಿ ಹುಳಿ ಹಿಂಡಿ ಕೆಳಗಿಳಿಸಿ. ಆಮೇಲೆ ಚಪಾತಿ ಹಿಟ್ಟನ್ನು ಸೆಟ್ ದೋಸೆ ಆಕಾರಕ್ಕೆ ಲಟ್ಟಿಸಿ ಇದಕ್ಕೆ ಮಧ್ಯೆ ಪಲ್ಟವನ್ನು ಹಾಕಿ, ಸುತ್ತಲೂ ಮಡಚಿ, ಕಾದ ತವಾದ ಮೇಲೆ ಎಣ್ಣೆ ಅಥವಾ ತುಪ್ಪು ಹಾಕಿ ಎರಡೂ ಕಡೆಗೂ ಹೊಂಬಣ್ಣ ಬರುವವರೆಗೆ ಫೈ ಮಾಡಿ.

ವೆಜ್ ರೋಲ್

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಒಂದು ಪಾತ್ರೆಗೆ ನೀರು ಉಪ್ಪು ಸೇರಿಸಿ ಮೈದಾ ಹಿಟ್ಟನ್ನು ಹಾಕಿ ಹಿಟ್ಟನ್ನು ತಯಾರಿಸಿಕೊಂಡು, ಇದನ್ನು ಸೆಟ್ ದೋಸೆ ಆಕಾರಕ್ಕೆ ಲಟ್ಟಿಸಿ, ಕಾದ ತವಾದ ಮೇಲೆ ಎಲ್ಲವನ್ನೂ ಅರ್ಧ ಬೇಯಿಸಿ ತೆಗೆದಿಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಿ (ಹಾಫ್ ಪ್ರೆ). ನಂತರ ಒಂದು ಬಾಣಲೆಗೆ ಒಗ್ಗರಣೆಯ ಎಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ, ಕಾದ ಮೇಲೆ ಸಾಸಿವೆ, ಅರಿಶಿನ ಪುಡಿ ಹಾಕಿ ಬೆಂದ ಮೇಲೆ, ಒಂದೊಂದೇ ತರಕಾರಿ ಹೋಳುಗಳನ್ನು ಸೇರಿಸಿಕೊಂಡು ಚೆನ್ನಾಗಿ ಎರಡು ನಿಮಿಷ ಫೈ ಮಾಡಿ, ಸ್ವಲ್ಪವೇ ನೀರು ಹಾಕಿ ಉಪ್ಪು ಸೇರಿಸಿ ಮುಚ್ಚಿ ಬೇಯಿಸಿ. ಇದು ಬೆಂದ ಮೇಲೆ ಚಾಟ್ ಮಸಾಲ, ಗರಂ ಮಸಾಲ, ಜೀರಿಗೆ, ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಪುಡಿ, ಶುಂಠಿ ಪೇಸ್ಟ್ ಹಾಕಿ ಸರಿಯಾಗಿ ಮಗುಚಿ ಕೆಳಗಿಳಿಸಿ. ನಂತರ ಮೊದಲು ಮಾಡಿಕೊಂಡ ಮೈದಾದ ಹಿಟ್ಟಿನ ರೊಟ್ಟಿಗೆ ಸ್ವಲ್ಪ ಸ್ವಲ್ಪವೆ ಪಲ್ಟ ಹಾಕಿ, ರೋಲ್ ಮಾಡಿ, ಇದನ್ನು ಮೈದಾ ಹಿಟ್ಟಿನ ಸ್ವರಿಯಲ್ಲಿ ಪ್ಯಾಕ್ ಮಾಡಿ, ಕಾದ ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ಒಂದೊಂದಾಗಿ ಕರಿಯಿರಿ.



ಏನೇನು ಬೇಕು?

- ಕ್ಯಾಬೇಜ್ ಒಂದು ಕಪ್
- ಸ್ವೀಟ್ ಕಾರ್ನ್ ಅರ್ಧ ಕಪ್
- ಕ್ಯಾರೆಟ್ ತುರಿದದ್ದು ಅರ್ಧ ಕಪ್
- ಹಸಿಮೆಣಸು ಖಾರಕ್ಕೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು
- ಟೊಮ್ಯಾಟೊ ಹೋಳು ಅರ್ಧ ಕಪ್
- ಚಾಟ್ ಮಸಾಲ ಒಂದು ಚಮಚ
- ಗರಂ ಮಸಾಲ ಒಂದು ಚಮಚ
- ಜೀರಿಗೆ, ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಪುಡಿ ತಲಾ ಒಂದೊಂದು ಚಮಚ
- ಉಪ್ಪು, ಶುಂಠಿ ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ ಪೇಸ್ಟ್ ಒಂದು ಚಮಚ
- ಒಗ್ಗರಣೆಗೆ: ಎಣ್ಣೆ, ಸಾಸಿವೆ
- ಅರಿಶಿನ ಪುಡಿ
- ಕಣಕಕ್ಕೆ ಮೈದಾ ಹಿಟ್ಟು ಎರಡು ಕಪ್
- ರುಚಿಗೆ ಉಪ್ಪು, ಕರಿಯಲು ಎಣ್ಣೆ