

ಬ್ರೆಡ್ ಮೊಸರು ವಡೆ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಬ್ರೆಡ್ ಅನ್ನು ಸಣ್ಣ ಸಣ್ಣ ವೃತ್ತಗಳನ್ನಾಗಿ ಕತ್ತರಿಸಿಕೊಳ್ಳಿ. ಮೊಸರಿಗೆ ಸಕ್ಕರೆ, ಉಪ್ಪು ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಬೆರೆಸಿಕೊಂಡು ಒಂದೊಂದೇ ಬ್ರೆಡ್ ತುಂಡುಗಳನ್ನು ಮೊಸರಿನಲ್ಲಿ ಅದ್ದಿ ತಟ್ಟೆಯಲ್ಲಿ ಐದು ತುಂಡುಗಳನ್ನು ದೂರ ದೂರ ಇಟ್ಟು ಮೇಲೆ ಹಸಿರು ಚಟ್ನಿಯನ್ನು ಹಾಕಿ ನಂತರ ಇನ್ನೊಂದು ಬ್ರೆಡ್ ತುಂಡನ್ನು ಮೊಸರಿನಲ್ಲಿ ಅದ್ದಿ ಅದರ ಮೇಲೆ ಇಡಿ. ಇನ್ನೊಂದು ಬಾರಿ ಹಸಿರು ಚಟ್ನಿಯನ್ನು ಹಾಕಿ ಚಾಟ್ ಮಸಾಲ ಉದುರಿಸಿ. ಉಳಿದ ಮೊಸರನ್ನು ಹಾಕಿ ಅದರ ಮೇಲೆ ಸಿಹಿ ಚಟ್ನಿ ಹಾಕಿ ದಾಳಿಂಬೆ, ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪಿನಿಂದ ಅಲಂಕರಿಸಿ ಮೇಲೆ ಸೇವ್ ಉದುರಿಸಿ.

ಏನೇನು ಬೇಕು?

- ಬ್ರೆಡ್ ನಾಲ್ಕು ತುಂಡುಗಳು
- ಮೊಸರು ಒಂದೂವರೆ ಬಟ್ಟಲು
- ಸಕ್ಕರೆ ಎರಡು ಚಮಚ
- ಉಪ್ಪು ಅರ್ಧ ಚಮಚ
- ಸಿಹಿ ಚಟ್ನಿ ಎರಡು ಚಮಚ
- ಹಸಿರು ಚಟ್ನಿ ಎರಡು ಚಮಚ
- ಚಾಟ್ ಮಸಾಲ ಒಂದು ಚಮಚ
- ಖಾರ ಸೇವ್ ಎರಡು ಚಮಚ
- ದಾಳಿಂಬೆ ಹಣ್ಣು ಎರಡು ಚಮಚ
- ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು



ಲಾಲಿಪಾಪ್

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಬಾಣಲೆಗೆ ಒಂದು ಚಮಚ ಬೆಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ ಈರುಳ್ಳಿ, ಕ್ಯಾಪ್ಸಿಕಂ, ಹಾಕಿ ಎರಡು ನಿಮಿಷ ಹುರಿದು ಒಲೆ ಆರಿಸಿ. ಇದರ ಜೊತೆಗೆ ತುರಿದ ಆಲೂಗಡ್ಡೆ, ಪುಡಿ ಮಾಡಿದ ಬ್ರೆಡ್, ಖಾರದ ಪುಡಿ, ಗರಂ ಮಸಾಲ ಪುಡಿ, ಉಪ್ಪು ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಬೆರೆಸಿ ಸಣ್ಣ ಸಣ್ಣ ಉಂಡೆಗಳನ್ನು ಮಾಡಿ ಹಗುರವಾಗಿ ಅಮುಕಿ ತ್ರಿಕೋನಾಕಾರಕ್ಕೆ ಮಾಡಿ. ಮೈದಾಹಿಟ್ಟಿಗೆ ಸ್ವಲ್ಪ ನೀರನ್ನು ಸೇರಿಸಿ ಪೇಸ್ಟ್ ಮಾಡಿ ತ್ರಿಕೋನಾಕಾರದ ಹಿಟ್ಟಿಗೆ ಒಂದು ಐಸ್ ಕ್ರೀಂ ಕಡ್ಡಿಯನ್ನು ಸೇರಿಸಿ ಆ ಹಿಟ್ಟಿನಲ್ಲಿ ಅದ್ದಿ ತವಾ ಮೇಲೆ ಬೆಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ ಶಾಲೊ ಪೈ ಮಾಡಿ.

ಏನೇನು ಬೇಕು?

- ಬ್ರೆಡ್ ನಾಲ್ಕು ತುಂಡುಗಳು
- ಬೇಯಿಸಿದ ಆಲೂಗಡ್ಡೆ ಎರಡು
- ಸಣ್ಣಗೆ ಹೆಚ್ಚಿದ ಕ್ಯಾಪ್ಸಿಕಂ ಎರಡು ಚಮಚ
- ಸಣ್ಣಗೆ ಹೆಚ್ಚಿದ ಈರುಳ್ಳಿ ಎರಡು ಚಮಚ
- ಬೆಣ್ಣೆ ನಾಲ್ಕು ಚಮಚ
- ಖಾರದ ಪುಡಿ ಒಂದು ಚಮಚ
- ಗರಂ ಮಸಾಲ ಒಂದು ಚಮಚ
- ಉಪ್ಪು, ಮೈದಾ ಎರಡು ಚಮಚ
- ಐಸ್ ಕ್ರೀಂ ಕಡ್ಡಿ

ಬ್ರೆಡ್, ಮ್ಯಾಗಿ ಕಟೋರಿ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಎರಡು ಬ್ರೆಡ್ ತುಂಡುಗಳನ್ನು ವೃತ್ತಾಕಾರವಾಗಿ ಕತ್ತರಿಸಿಕೊಳ್ಳಿ. ಇನ್ನು ನಾಲ್ಕು ತುಂಡುಗಳನ್ನು ವೃತ್ತಾಕಾರದ ಬ್ರೆಡ್ ಮೇಲೆ ಇಡುವಂತೆ ರಿಂಗ್ ರೀತಿ ಕತ್ತರಿಸಿಕೊಳ್ಳಿ. ಕಾದ ತವಾದ ಮೇಲೆ ಬೆಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ ಬ್ರೆಡ್ ತುಂಡುಗಳನ್ನು ಗರಿ ಗರಿಯಾಗುವಂತೆ ಸುಟ್ಟುಕೊಂಡು ಆರಲು ಬಿಡಿ. ಮ್ಯಾಗಿ ಮಸಾಲೆ ಹಾಕಿ ಮ್ಯಾಗಿ ನೂಡಲ್ಸ್ ಮಾಡಿ ನೀರನ್ನು ಬಿಸಿದು ಇಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಿ. ಗುಂಡಗಿನ ಬ್ರೆಡ್ ತುಂಡನ್ನು ಇಟ್ಟು, ಅದರ ಮೇಲೆ ಎರಡು ಬ್ರೆಡ್ ರಿಂಗ್‌ಗಳನ್ನು ಇಟ್ಟು ಬಟ್ಟಲಿನಂತೆ ಮಾಡಿ ಮಧ್ಯದಲ್ಲಿ ಎರಡು ಚಮಚ ಮ್ಯಾಗಿ ನೂಡಲ್ಸ್ ಹಾಕಿ.

ಏನೇನು ಬೇಕು?

- ಬ್ರೆಡ್ ಆರು ತುಂಡುಗಳು
- ಬೆಣ್ಣೆ ನಾಲ್ಕು ಚಮಚ
- ಮ್ಯಾಗಿ ನೂಡಲ್ಸ್ ಒಂದು ಸಣ್ಣ ಪಾಕೆಟ್

