



ಆಹಾ ಅಡುಗೆ

ಬ್ರೆಡ್‌ನಿಂದ ಟಿಕ್ಕಿ, ಟುಕ್ರ...

ಬ್ರೆಡ್ ಅನ್ನು ಮಕ್ಕಳು ಇಷ್ಟಪಡುತ್ತಾರೆ. ಇದನ್ನು ಹಾಗೇ ತಿನ್ನುವ ಬದಲಿಗೆ ತ್ರಿಕೋನ, ಕಟ್ಟಿಟ್ ಟಿಕ್ಕಿ, ಮ್ಯಾಗಿ ರೋಲ್, ಟುಕ್ರ ಮೊದಲಾದ ಹೊಸ ಬಗೆಯ ರುಚಿಕರ ತಿಂಡಿಗಳನ್ನು ಮಾಡಿದರೆ ಮಕ್ಕಳು ಮತ್ತಷ್ಟು ಋಷಿಯಲ್ಲಿ ಆಸ್ವಾದಿಸಬಹುದು.

■ ವೀಣಾ ಶಂಕರ್

ಬ್ರೆಡ್- ಆಲೂ ಕಟ್ಟಿಟ್ ಟಿಕ್ಕಿ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಎಲ್ಲವನ್ನೂ ಸೇರಿಸಿ ಸ್ವಲ್ಪ ನೀರು ಚಿಮುಕಿಸಿ ಗಟ್ಟಿಯಾಗಿ ಕಲಸಿ ಸಣ್ಣ ಸಣ್ಣ ಉಂಡೆಗಳನ್ನು ಮಾಡಿ. ಇದನ್ನು ಹಗುರವಾಗಿ ಅಮುಕಿ ಗುಂಡಗೆ ಮಾಡಿ ಬ್ರೆಡ್ ಪುಡಿಯಲ್ಲಿ ಹೊರಳಿಸಿ ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ಕರಿಯಿರಿ. ಅಲ್ಲದೆ ತವಾ ಮೇಲೆ ಎಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ ಶಾಲೊ ಫೈ ಮಾಡಿ ಮೊಸರು ಬೆರೆಸಿದ ಹಸಿರು ಚಟ್ನಿ ಜೊತೆ ಸವಿಯಿರಿ.

ಎನೇನು ಬೇಕು?

- ಬ್ರೆಡ್ ತುಂಡುಗಳು ನಾಲ್ಕು
- ಆಲೂಗೆಡ್ಡೆ ಪುಡಿ ಒಂದು ಬಟ್ಟಲು
- ಸಣ್ಣಗೆ ಹೆಚ್ಚಿದ ಈರುಳ್ಳಿ ಒಂದು ಬಟ್ಟಲು
- ಪನೀರ್ ಅರ್ಧ ಬಟ್ಟಲು
- ಖಾರದ ಪುಡಿ ಎರಡು ಚಮಚ
- ಗರಂ ಮಸಾಲ ಒಂದು ಚಮಚ
- ನಿಂಬೆರಸ ಒಂದು ಚಮಚ
- ಉಪ್ಪು, ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು



ಗರಿ ಗರಿ ತ್ರಿಕೋನ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಎಣ್ಣೆ ಬಿಟ್ಟು ಉಳಿದ ಪದಾರ್ಥಗಳನ್ನು ಸೇರಿಸಿ ಕಲಸಿ ಇಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಿ. ಚಪಾತಿ ಮಣೆಗೆ ಎಣ್ಣೆ ಸವರಿ ಕಲಸಿದ ಬ್ರೆಡ್ ಮಿಶ್ರಣವನ್ನು ಸಮನಾಗಿ ಸ್ವಲ್ಪ ದಪ್ಪನಾಗಿ ವೃತ್ತಾಕಾರದಲ್ಲಿ ಹರಡಿ ತ್ರಿಕೋನಾಕಾರ ಬರುವಂತೆ ಕತ್ತರಿಸಿ. ಇದನ್ನು ಕಾದ ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ಗರಿ ಗರಿಯಾಗಿ ಕರಿದು ಟೊಮ್ಯಾಟೊ ಸಾಸ್ ಜೊತೆ ಸವಿಯಿರಿ.

ಎನೇನು ಬೇಕು?

- ಬ್ರೆಡ್ ತುಂಡುಗಳು ನಾಲ್ಕು
- ಬೇಯಿಸಿದ ಆಲೂಗೆಡ್ಡೆ ಪುಡಿ ಒಂದು ಬಟ್ಟಲು
- ಸಣ್ಣಗೆ ಹೆಚ್ಚಿದ ಈರುಳ್ಳಿ ಒಂದು ಬಟ್ಟಲು
- ಶುಂಠಿ- ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ ಪೇಸ್ಟ್ ಒಂದು ಚಮಚ
- ಚಿಲ್ಲಿ ಫ್ಲೇಕ್ಸ್ ಒಂದು ಚಮಚ
- ಜೀರಿಗೆ ಪುಡಿ ಒಂದು ಚಮಚ
- ಅರಿಶಿನ ಅರ್ಧ ಚಮಚ
- ಚಾಟ್ ಮಸಾಲ ಒಂದು ಚಮಚ
- ಕಾರ್ನ್‌ಫ್ಲೋರ್ ಎರಡು ಚಮಚ
- ಉಪ್ಪು, ಎಣ್ಣೆ ಕರಿಯಲು