

## ಆಹಾ... ಬ್ರೆಡ್ ಟುಕ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಬ್ರೆಡ್ ತುಂಡುಗಳ ಅಂಚನ್ನು ಕತ್ತರಿಸಿ ತ್ರಿಕೋನಾಕಾರಕ್ಕೆ ಕತ್ತರಿಸಿ ಇಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಿ. ಸಕ್ಕರೆಗೆ ನೀರನ್ನು ಹಾಕಿ ಒಂದು ಕುದಿ ಕುದಿಸಿ ಏಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿ ಹಾಕಿ ಪಾಕ ತಯಾರಿಸಿ ಆರಲು ಬಿಡಿ. ಬಾಣಲೆಗೆ ಎಣ್ಣೆ ತುಪ್ಪ ಹಾಕಿ ಬ್ರೆಡ್ ತುಂಡುಗಳನ್ನು ಗರಿ ಗರಿಯಾಗುವಂತೆ ಕರಿದು ತೆಗೆಯಿರಿ. ಆರಿದ ನಂತರ ಬ್ರೆಡ್ ತುಂಡುಗಳನ್ನು ಪಾಕದಲ್ಲಿ ಅದ್ದಿ ತೆಗೆಯಿರಿ. ಅದರ ಮೇಲೆ ಬಾದಾಮಿ, ಗೋಡಂಬಿ ತುಂಡುಗಳನ್ನು ಉದುರಿಸಿ.

ಏನೇನು ಬೇಕು?

- ಬ್ರೆಡ್ ತುಂಡುಗಳು ಐದು
- ಸಕ್ಕರೆ ಒಂದು ಬಟ್ಟಲು
- ನೀರು ಒಂದು ಬಟ್ಟಲು
- ಏಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿ ಸ್ವಲ್ಪ
- ಬಾದಾಮಿ, ಗೋಡಂಬಿ ತುಂಡುಗಳು
- ತುಪ್ಪ, ಎಣ್ಣೆ ಒಂದು ಬಟ್ಟಲು



## ಟೇಸ್ಟಿ ಬ್ರೆಡ್ ಮ್ಯಾಗಿ ರೋಲ್

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಈರುಳ್ಳಿ ಹುರಿದು, ಬೇಯಿಸಿದ ಮ್ಯಾಗಿ ನೂಡಲ್ಸ್, ಮಸಾಲೆ, ಉಪ್ಪು ಹಾಕಿ ಬೆರೆಸಿ ಇಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಿ. ಮೈದಾ ಹಿಟ್ಟಿಗೆ ನೀರು ಹಾಕಿ ತೆಳುವಾಗಿ ಕಲಸಿ ಇಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಿ. ಬ್ರೆಡ್ ತುಂಡುಗಳನ್ನು ಹಗುರವಾಗಿ ಲಟ್ಟಿಸಿಕೊಳ್ಳಿ. ಬ್ರೆಡ್ ತುಂಡಿನ ಒಂದು ಕಡೆ ಒಂದು ಚಮಚ ಮ್ಯಾಗಿ ನೂಡಲ್ಸ್ ಹಾಕಿ ಹಗುರವಾಗಿ ಸುತ್ತಿ. ಕಲಸಿದ ಮೈದಾ ಹಿಟ್ಟನ್ನು ಅಂಚಿನಲ್ಲಿ ತೆಳುವಾಗಿ ಸವರಿ ಕೈಯಲ್ಲಿ ಹಗುರವಾಗಿ ಅಮುಕಿ ಕಾದ ತವಾದ ಮೇಲೆ ಬೆಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ ಹೊಂಬಣ್ಣ ಬರುವವರೆಗೆ ಬೇಯಿಸಿ.

ಏನೇನು ಬೇಕು?

- ಬ್ರೆಡ್ 5-6 ತುಂಡುಗಳು
- ಮ್ಯಾಗಿ ನೂಡಲ್ಸ್ ಒಂದು ಬಟ್ಟಲು
- ಮ್ಯಾಗಿ ಮಸಾಲೆ ಎರಡು ಚಮಚ
- ಸಣ್ಣಗೆ ಹೆಚ್ಚಿದ ಈರುಳ್ಳಿ ಒಂದು ಬಟ್ಟಲು
- ಮೈದಾ ಎರಡು ಚಮಚ
- ಬೆಣ್ಣೆ ಐದು ಚಮಚ
- ಉಪ್ಪು

## ಕ್ರಂಚಿ ಬ್ರೆಡ್ ಲಾಲಿ ಪಾಪ್

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಕಲಸಿದ ಹಿಟ್ಟನ್ನು ಸಣ್ಣ ಸಣ್ಣ ಉಂಡೆಗಳನ್ನು ಮಾಡಿಕೊಂಡು ನೀರು ಹಾಕಿ ಕಲಸಿದ ಮೈದಾ ಹಿಟ್ಟಿನಲ್ಲಿ ಅದ್ದಿ ತೆಗೆದು ಬ್ರೆಡ್ ಕ್ರಮ್ಸ್ ಉದುರಿಸಿ. ಇದಕ್ಕೆ ಐಸಕ್ರೀಮ್ ಕಡ್ಡಿ ಸೇರಿಸಿ ಹೊಂಬಣ್ಣ ಬರುವವರೆಗೆ

ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ಕರಿಯಿರಿ.

ಏನೇನು ಬೇಕು?

- ಬ್ರೆಡ್ ತುಂಡುಗಳು ನಾಲ್ಕು
- ಬೇಯಿಸಿದ ಆಲೂಗೆಡ್ಡೆ ಪುಡಿ ಒಂದು ಬಟ್ಟಲು
- ಸಣ್ಣಗೆ ಹೆಚ್ಚಿದ ಈರುಳ್ಳಿ ಅರ್ಧ ಬಟ್ಟಲು
- ಖಾರದ ಪುಡಿ ಒಂದು ಚಮಚ
- ಗರಂ ಮಸಾಲ ಪುಡಿ ಒಂದು ಚಮಚ
- ಉಪ್ಪು
- ಮೈದಾ ಹಿಟ್ಟು ಎರಡು ಚಮಚ
- ಬ್ರೆಡ್ ಕ್ರಮ್ಸ್, ಐಸಕ್ರೀಮ್ ಕಡ್ಡಿ, ಕರಿಯಲು ಎಣ್ಣೆ

