

## ಮೋಮೋಸ್

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಮೊದಲಿಗೆ ಮೈದಾ ಹಿಟ್ಟಿಗೆ ಎರಡು ಚಮಚ ಎಣ್ಣೆ, ರುಚಿಗೆ ಉಪ್ಪು, ನೀರು ಹಾಕಿ ಕಲಸಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ನಾದಿಕೊಳ್ಳಿ. ಅರ್ಧಗಂಟೆ ಮುಚ್ಚಿಡಿ. ಬಾಣಲೆಗೆ ಒಂದೆರಡು ಚಮಚ ಎಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ ಕಾದಾಗ ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ, ಶುಂಠಿ, ಹಸಿಮೆಣಸಿನ ತುರಿಯನ್ನು ಹುರಿದುಕೊಳ್ಳಿ. ಜೊತೆಗೆ ಸಣ್ಣಗೆ ಹೆಚ್ಚಿದ ಈರುಳ್ಳಿ, ಕ್ಯಾರಟ್, ಹೂಕೋಸನ್ನು ಹಾಕಿ ಹುರಿಯಿರಿ, ಅರ್ಧ ಬೆಂದರ ಸಾಕು. ಕಾಳುಮೆಣಸಿನ ಪುಡಿ, ಈರುಳ್ಳಿ ಹೂವನ್ನು ಸೇರಿಸಿ. ಹಿಟ್ಟನ್ನು ನಾದಬೇಕು, ಪೂರಿಯಷ್ಟು ಹಿಟ್ಟನ್ನು ಲಟ್ಟಿಸಿ ಹೂರಣ ತುಂಬಿ ಮೋದಕದಂತೆ ಮಾಡಿಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಿ. ಹಬೆಯಲ್ಲಿ ಹತ್ತು ನಿಮಿಷ ಬೇಯಿಸಿ ಕೆಂಪು ಚಟ್ಟಿಯ ಜೊತೆ ತಿನ್ನಿ.

### ಎನೇನು ಬೇಕು?

- ಹೂಕೋಸು ಎರಡು ಕಪ್
- ಕ್ಯಾರಟ್ ಒಂದು ಕಪ್
- ಈರುಳ್ಳಿ ಒಂದು ಕಪ್
- ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ, ಶುಂಠಿ ತುರಿ ಅಥವಾ ಪೇಸ್ಟ್ ಒಂದು ಚಮಚ
- ಸ್ಪಿಂಗ್ ಆನಿಯನ್ ಒಂದು ಕಪ್
- ಮೈದಾ ಹಿಟ್ಟು ಎರಡು ಕಪ್
- ಕಾಳುಮೆಣಸಿನ ಪುಡಿ ಸ್ವಲ್ಪ
- ಈರುಳ್ಳಿ ಹೂವು ಹೆಚ್ಚಿದು ಸ್ವಲ್ಪ



## ಸ್ವೆಟ್ ನೂಡಲ್ಸ್

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಸ್ವೆಟ್ ನೂಡಲ್ಸ್‌ನ್ನು ಬೇಯಿಸಿ ಬಸಿದು ಆರಲು ಇಡಿ. ಬಾಣಲೆಗೆ ಆಲಿವ್ ಅಥವಾ ಬೇರೆ ಎಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ, ಈರುಳ್ಳಿ ಹುರಿಯಿರಿ. ನಂತರ ಬೇಯಿಸಿ ರುಬ್ಬಿದ ಟೊಮ್ಯಾಟೊ ಪೇಸ್ಟ್, ಸ್ವಲ್ಪ ಒರಿಗ್ಯಾನೊ, ಕೆಂಪು ಮೆಣಸಿನಪುಡಿ, ಸ್ವಲ್ಪ ಸಕ್ಕರೆ, ಉಪ್ಪು ಹಾಕಿ. ನಂತರ ಚಿಲ್ಲಿ ಫ್ಲೇಕ್ಸ್, ಮಿಕ್ಸೆಡ್ ಹರ್ಟ್ಸ್, ಬೇಯಿಸಿಟ್ಟ ಸ್ವೆಟ್ ನೂಡಲ್ಸ್ ಸೇರಿಸಿ ಚೀಸ್ ತುರಿ, ಟೊಮ್ಯಾಟೊ ಸಾಸ್ ಸ್ವಲ್ಪ ಬೆರೆಸಿ ಬಿಸಿಯಿರುವಾಗಲೇ ಸವಿಯಿರಿ.

### ಎನೇನು ಬೇಕು?

- ಸ್ವೆಟ್ ನೂಡಲ್ಸ್ ಒಂದು ಪ್ಯಾಕೆಟ್
- ಟೊಮ್ಯಾಟೊ ಐದು
- ಈರುಳ್ಳಿ ಒಂದು
- ಹೆಚ್ಚಿದ ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ ಒಂದು ಚಮಚ
- ಚಿಲ್ಲಿ ಫ್ಲೇಕ್ಸ್ ಒಂದು ಚಮಚ
- ಮಿಕ್ಸೆಡ್ ಹರ್ಟ್ಸ್ ಒಂದು ಚಮಚ
- ಆಲಿವ್ ಆಯಿಲ್ ಎರಡು ಚಮಚ
- ಚೀಸ್ ತುರಿ, ಟೊಮ್ಯಾಟೊ ಸಾಸ್
- ಒರಿಗ್ಯಾನೊ ಸ್ವಲ್ಪ



## ಕ್ರಿಸ್ಪಿ ಬೇಸ್ ಕಾರ್ನ್ ಟೋಸ್ಟ್

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಪಾತ್ರೆಯಲ್ಲಿ ಸಣ್ಣಗೆ ಹೆಚ್ಚಿದ ತರಕಾರಿಗಳು, ಚೀಸ್ ತುರಿ, ಮಿಕ್ಸೆಡ್ ಹರ್ಟ್ಸ್ ಬೆರೆಸಿ ಸ್ವಲ್ಪ ಉಪ್ಪು ಸೇರಿಸಿ. ಬ್ರೆಡ್ಡಿಗೆ ಬೆಣ್ಣೆ ಸವರಿ ತವಾ ಮೇಲಿಟ್ಟು ಕರಗಿದಾಗ ತಿರುಗಿಸಿ ಮೇಲಿಂದ ಮಿಶ್ರಣ ಹರಡಿ ಸಣ್ಣ ಉರಿಯಲ್ಲಿ ಮುಚ್ಚಿ ಬೇಯಿಸಿ, ಚೀಸ್ ಕರಗಬೇಕು. ನಂತರ ಮೇಲಿಂದ ಚೀಸ್ ತುರಿ, ಚಿಲ್ಲಿ ಫ್ಲೇಕ್ಸ್ ಉದುರಿಸಿ ತಿನ್ನಲು ಕೊಡಿ.

### ಎನೇನು ಬೇಕು?

- ಬೇಯಿಸಿದ ಕಾರ್ನ್ ಅರ್ಧ ಕಪ್
- ಹೆಚ್ಚಿದ ಈರುಳ್ಳಿ ಅರ್ಧ ಕಪ್
- ಕ್ಯಾಪ್ಸಿಕಂ ಅರ್ಧ ಕಪ್
- ಕ್ಯಾರಟ್ ತುರಿ ಅರ್ಧ ಕಪ್
- ಚೀಸ್ ತುರಿ ಎರಡು ಕಪ್
- ಮಿಕ್ಸೆಡ್ ಹರ್ಟ್ಸ್, ಒರಿಗ್ಯಾನೊ, ಕಾಳುಮೆಣಸು ಪುಡಿ, ಚಾಟ್ ಮಸಾಲ, ಖಾರದ ಪುಡಿ ಅಥವಾ ಚಿಲ್ಲಿ ಫ್ಲೇಕ್ಸ್
- ಬ್ರೌನ್ ಅಥವಾ ಬಿಳಿ ಬ್ರೆಡ್