

ಮ್ಯಾಜಿಕ್ ತಿಂಡಿ, ಸವಿದು ನೋಡಿ...

ಮನೆಯಲ್ಲಿ ಮಾಡಿದ ತಿಂಡಿ, ಅಡುಗೆಗಳು ಉಳಿದಿರುತ್ತವೆ. ಆದರೆ ಅದನ್ನು ಮತ್ತೊಮ್ಮೆ ತಿನ್ನಲು ಯಾರೂ ಇಷ್ಟಪಡುವುದಿಲ್ಲ. ಆಗ ಆ ಪದಾರ್ಥಗಳನ್ನು ಉಪಯೋಗಿಸಿ ಸಾಯಂಕಾಲ ಬೇರೆ ಬೇರೆ ತಿಂಡಿಗಳನ್ನು ಮಾಡಿ, ಖುಷಿಯಿಂದ ತಿನ್ನುತ್ತಾರೆ. ರುಚಿಯ ಜೊತೆಗೆ ಆಹಾರ ವ್ಯರ್ಥವಾಗುವುದೂ ಇಲ್ಲ.

■ ವೀಣಾ ಶಂಕರ್



ಮಕ್ಕಳ ಪ್ರೀತಿಯ ಪಿಜ್ಜಾ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಒಂದು ಬಟ್ಟಲಿಗೆ ಕಡಲೆ ಹಿಟ್ಟು, ಉಪ್ಪು, ಎರಡು ಚಮಚ ಈರುಳ್ಳಿ ಮತ್ತು ಮಸಾಲೆ ಪುಡಿಗಳನ್ನು ಹಾಕಿ ದೋಸೆ ಹಿಟ್ಟಿನ ಹದಕ್ಕೆ ಕಲಸಿಕೊಳ್ಳಿ. ಆಲೂಗೆಡ್ಡೆ ಪುಡಿ ಮಾಡಿ ಈರುಳ್ಳಿ, ಉಪ್ಪು, ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು ಸೇರಿಸಿ ಕಲಸಿ ಚಪಾತಿಯ ಮೇಲೆ ತೆಳುವಾಗಿ ಹರಡಿ. ಇದನ್ನು ಕಾದ ತವಾದ ಮೇಲೆ ಹಾಕಿ ನಂತರ ಕಡಲೆ ಹಿಟ್ಟಿನ ಮಿಶ್ರಣವನ್ನು ತೆಳುವಾಗಿ ಹರಡಿ. ಈಗ ಎಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ ಮುಚ್ಚಳ ಮುಚ್ಚಿ ಸಣ್ಣ ಉರಿಯಲ್ಲಿ ಎರಡು ನಿಮಿಷ ಬೇಯಿಸಿ. ಆಮೇಲೆ ತಿರುವಿ ಹಾಕಿ ಇನ್ನೊಂದು ಕಡೆ ಎಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ ಹೊಂಬಣ್ಣ ಬರುವವರೆಗೆ ಬೇಯಿಸಿ ಒಲೆ ಆರಿಸಿ. ಅದರ ಮೇಲೆ ಟೊಮ್ಯಾಟೊ ಸಾಸ್ ಸವರಿ ಈರುಳ್ಳಿ, ಕ್ಯಾರೆಟ್ ತುರಿ, ಕ್ಯಾಪ್ಸಿಕಂ, ಖಾರ ಸೇವ್ ಟೊಮ್ಯಾಟೊ ಚೀಸ್ ಉದುರಿಸಿ.

ವನೇನು ಬೇಕು?

- ಒಂದು ಚಪಾತಿ
- ಬೇಯಿಸಿದ ಆಲೂಗೆಡ್ಡೆ ಒಂದು
- ಕಡಲೆ ಹಿಟ್ಟು ಒಂದು ಬಟ್ಟಲು
- ಜೀರಿಗೆ ಅರ್ಧ ಚಮಚ
- ಚಿಲ್ಲಿ ಫ್ಲೇಕ್ಸ್ ಅರ್ಧ ಚಮಚ
- ಅಜವಾನ ಅರ್ಧ ಚಮಚ
- ಅರಿಶಿನ ಅರ್ಧ ಚಮಚ
- ದನಿಯಾ ಪುಡಿ ಅರ್ಧ ಚಮಚ
- ಈರುಳ್ಳಿ ಚೂರು ಒಂದು ಬಟ್ಟಲು
- ಹೆಚ್ಚಿದ ಟೊಮ್ಯಾಟೊ ಎರಡು ಚಮಚ
- ಹೆಚ್ಚಿದ ಕ್ಯಾಪ್ಸಿಕಂ, ಕ್ಯಾರೆಟ್ ತುರಿ
- ಖಾರ ಸೇವ್ ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು
- ಎಣ್ಣೆ, ಉಪ್ಪು
- ಟೊಮ್ಯಾಟೊ ಸಾಸ್
- ಎರಡು ಚಮಚ ಚೀಸ್ ತುರಿ

ಅವಲಕ್ಕಿ ನಗೆಟ್ಸ್

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಅವಲಕ್ಕಿಯನ್ನು ಒಂದು ಪಾತ್ರೆಗೆ ಹಾಕಿ ಕಡಲೆ ಹಿಟ್ಟು, ಜೀರಿಗೆ ಪುಡಿ, ಶುಂಠಿ ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ ಪೇಸ್ಟ್, ಚಿಲ್ಲಿ ಫ್ಲೇಕ್ಸ್, ಒರಿಗಾನೊ, ಉಪ್ಪು ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಬೆರೆಸಿ ಸಣ್ಣ ಸಣ್ಣ ಉಂಡೆಗಳನ್ನು ಮಾಡಿ. ಕಾರ್ನ್‌ಫ್ಲೋರ್‌ಗೆ ಎರಡು ಚಮಚ ನೀರು ಹಾಕಿ ಕಲಸಿಕೊಳ್ಳಿ. ಅವಲಕ್ಕಿ ಉಂಡೆಗಳನ್ನು ಜಾಮೂನು ಆಕಾರಕ್ಕೆ ಮಾಡಿ ಕಾರ್ನ್‌ಫ್ಲೋರ್

ಹಿಟ್ಟಿನಲ್ಲಿ ಅದ್ದಿ ನಂತರ ಬ್ರೆಡ್ ಪುಡಿಯಲ್ಲಿ ಹೊರಳಿಸಿ ಕಾದ ಎಣ್ಣೆಗೆ ಹಾಕಿ ಸಣ್ಣ ಉರಿಯಲ್ಲಿ ಕರೆಯಿರಿ. ಸಾಸ್ ಜೊತೆ ತಿನ್ನಲು ಕೊಡಿ.

ವನೇನು ಬೇಕು?

- ಮಸಾಲೆ ಅವಲಕ್ಕಿ ಎರಡು ಬಟ್ಟಲು
- ಕಡಲೆ ಹಿಟ್ಟು ಮೂರು ಚಮಚ
- ಕಾರ್ನ್‌ಫ್ಲೋರ್ ಎರಡು ಚಮಚ
- ಜೀರಿಗೆ ಪುಡಿ ಒಂದು ಚಮಚ
- ಶುಂಠಿ ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ ಪೇಸ್ಟ್ ಒಂದು ಚಮಚ
- ಚಿಲ್ಲಿ ಫ್ಲೇಕ್ಸ್ ಎರಡು ಚಮಚ
- ಒರಿಗಾನೊ ಒಂದು ಚಮಚ
- ಬ್ರೆಡ್ ಪುಡಿ ನಾಲ್ಕು ಚಮಚ
- ಎಣ್ಣೆ, ಉಪ್ಪು

