

ಚಟ್‌ಪಟ್ ಟೋಸ್ಟ್

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಆಲೂಗೆಡ್ಡೆಯನ್ನು ಸಣ್ಣಗೆ ಪುಡಿ ಮಾಡಿ ಅದಕ್ಕೆ ಈರುಳ್ಳಿ, ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು, ಚಿಲ್ಲಿ ಫ್ಲೇಕ್ಸ್, ಗರಂ ಮಸಾಲ, ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಪೇಸ್ಟ್ ಹಾಕಿ ಹಗುರವಾಗಿ ಬೆರೆಸಿ ಇಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಿ. ಒಂದು ಬಟ್ಟಲಿಗೆ ಗೋಧಿ ಹಿಟ್ಟು, ರವೆ, ಉಪ್ಪು, ಎಳ್ಳು, ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು ಹಾಕಿ ನಾಲ್ಕು ಚಮಚ ನೀರು ಹಾಕಿ ಕಲಸಿಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಿ. ಚಪಾತಿ ಹಿಟ್ಟಿಗೆ ಅಜವಾನ, ಎರಡು ಚಮಚ ಎಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ನಾದಿ ಸ್ವಲ್ಪ ದಪ್ಪನಾಗಿ ಚಪಾತಿ ಲಟ್ಟಿಸಿ ಚೌಕಾಕಾರಕ್ಕೆ ಕತ್ತರಿಸಿ ಅದರ ಮೇಲೆ ತೆಳುವಾಗಿ ಆಲೂಗೆಡ್ಡೆ ಪಲ್ಟಿ ಹರಡಿ. ಚೌಕಾಕಾರದ ನಾಲ್ಕು ತುಂಡುಗಳನ್ನು ಕತ್ತರಿಸಿ ಎರಡು ಮೂಲೆಗಳನ್ನು ಹಗುರವಾಗಿ ಸೇರಿಸಿ ಗೋಧಿ ಹಿಟ್ಟಿನ ಮಿಶ್ರಣದಲ್ಲಿ ಅದ್ದಿ ಕಾದ ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ಗರಿ ಗರಿಯಾಗಿ ಕರಿದು ಸಾಸ್ ಜೊತೆ ತಿನ್ನಲು ಕೂಡಿ.



ಏನೇನು ಬೇಕು?

- ಚಪಾತಿ ಹಿಟ್ಟು
- ಗೋಧಿ ಎರಡು ಚಮಚ
- ಸಣ್ಣ ರವೆ ಎರಡು ಚಮಚ
- ಬೇಯಿಸಿದ ಆಲೂಗೆಡ್ಡೆ ಎರಡು
- ಸಣ್ಣಗೆ ಹೆಚ್ಚಿದ ಈರುಳ್ಳಿ ಒಂದು
- ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು
- ಚಿಲ್ಲಿ ಫ್ಲೇಕ್ಸ್ ಒಂದು ಚಮಚ
- ಗರಂ ಮಸಾಲ ಒಂದು ಚಮಚ
- ಹಸಿಮೆಣಸಿನ ಕಾಯಿ ಪೇಸ್ಟ್ ಒಂದು ಚಮಚ
- ಅಜವಾನ ಒಂದು ಚಮಚ
- ಎಳ್ಳು ಎರಡು ಚಮಚ
- ನಿಂಬೆ ರಸ ಒಂದು ಚಮಚ
- ಉಪ್ಪು, ಎಣ್ಣೆ



ನೆಚ್ಚಿನ ನುಚ್ಚಿನ ಉಂಡೆ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಒಂದು ಪಾತ್ರೆಗೆ ತುಪ್ಪ ಬಿಟ್ಟು ಉಳಿದ ಪದಾರ್ಥಗಳನ್ನು ಹಾಕಿ ಹಗುರವಾಗಿ ಕಲಸಿ ಉಂಡೆಗಳನ್ನು ಮಾಡಿ. ಇದನ್ನು ತುಪ್ಪ ಸವರಿದ ತಟ್ಟೆಯಲ್ಲಿ ಜೋಡಿಸಿ ಹತ್ತು ನಿಮಿಷ ಹಬೆಯಲ್ಲಿ ಬೇಯಿಸಿ ತೆಗೆದು ಚಟ್ನಿ, ತುಪ್ಪದೊಂದಿಗೆ ಸವಿಯಿರಿ.

ಏನೇನು ಬೇಕು?

- ಎರಡು ಬಟ್ಟಲು ಉಪ್ಪಿಟ್ಟು
- ಜೀರಿಗೆ ಒಂದು ಚಮಚ
- ಸಣ್ಣಗೆ ಹೆಚ್ಚಿದ ಈರುಳ್ಳಿ ಒಂದು ಬಟ್ಟಲು
- ಹಸಿಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ, ಕುರಿ ಪೇಸ್ಟ್ ಒಂದು ಚಮಚ
- ಸಣ್ಣಗೆ ಹೆಚ್ಚಿದ ಕರಿಬೇವು, ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು
- ಅಥವಾ ಸ್ಟಬ್ಬಿಸ್ಗೆ ಸೊಪ್ಪು
- ತುಪ್ಪ, ಉಪ್ಪು

ಪಾಲಕ್ ಪಸಂದ್

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಚಪಾತಿಯನ್ನು ಚೌಕಾಕಾರವಾಗಿ ಕತ್ತರಿಸಿ ಉದ್ದುದ್ದವಾಗಿ ನಾಲ್ಕು ತುಂಡುಗಳನ್ನು ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳಿ. ಒಂದು ಪಾತ್ರೆಗೆ ಆಲೂಗೆಡ್ಡೆಯನ್ನು ತುರಿದು ಹಾಕಿ ಉಳಿದ ಪದಾರ್ಥಗಳನ್ನು ಹಾಕಿ ಬೋಂಡ ಹಿಟ್ಟಿನ ಹದಕ್ಕೆ ಕಲಸಿಕೊಂಡು ಚಪಾತಿಯನ್ನು ಹಿಟ್ಟಿನಲ್ಲಿ ಅದ್ದಿ ಎರಡೂ ಕಡೆ ಹಿಟ್ಟನ್ನು ಸವರಿ ಕಾದ ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ಕರಿಯಿರಿ.

ಏನೇನು ಬೇಕು?

- ಚಪಾತಿ ಮೂರು
- ಆಲೂಗೆಡ್ಡೆ ಒಂದು
- ಕಡಲೆ ಹಿಟ್ಟು ಅರ್ಧ ಬಟ್ಟಲು
- ಸಣ್ಣಗೆ ಹೆಚ್ಚಿದ ಪಾಲಕ್ ಸೊಪ್ಪು ಒಂದು ಬಟ್ಟಲು
- ಜೀರಿಗೆ, ಅಜವಾನ ಅರ್ಧರ್ಧ ಚಮಚ
- ಗರಂ ಮಸಾಲ ಅರ್ಧ ಚಮಚ
- ಎಳ್ಳು ಎರಡು ಚಮಚ
- ಎಣ್ಣೆ, ಉಪ್ಪು

