



ಕಾರ್ನ್ ಸವಿರುಚಿ

ಚೆನ್ನಾಗಿ ಬೇಯಿಸಿದ ಕಾರ್ನ್‌ಗೆ ಹಿತಮಿತವಾದ ಮಸಾಲೆ ಬೆರೆಸಿ ತಿನ್ನಲು ಅದೆಷ್ಟು ರುಚಿ. ಕಾರ್ನ್‌ನಿಂದ ಇನ್ನೂ ಅನೇಕ ರುಚಿಕರ ಆಡುಗೆಗಳನ್ನು ಮಾಡಬಹುದು. ಕಾರ್ನ್‌ನಿಂದ ಮಾಡುವ ಕ್ರಿಸ್ಪಿ ಕಾರ್ನ್, ಅಂಬೊಡೆ, ಕಟ್ಲೆಟ್, ಸ್ಯಾಂಡ್‌ವಿಚ್ ಮುಂತಾದವು ಒಂದಕ್ಕಿಂತ ಒಂದು ರುಚಿ.

■ ಪ್ರಭಾ ಪಿ. ಶಾಸ್ತ್ರಿ



ಕ್ರಿಸ್ಪಿ ಕಾರ್ನ್

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಕಾರ್ನ್ 1 ಕಪ್ / ಕಡ್ಲೆ ಹಿಟ್ಟು ಅರ್ಧ ಕಪ್ / ಕೆಂಪು ಮೆಣಸಿನ ಪುಡಿ 1 ಚಮಚ ಉಪ್ಪು, ಕರಿಯಲು ಎಣ್ಣೆ ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಕಡ್ಲೆ ಹಿಟ್ಟು, ಮೆಣಸಿನಪುಡಿ, ಉಪ್ಪು ಹಾಕಿ ದೋಸೆ ಹಿಟ್ಟಿನ ಹದಕ್ಕೆ ಕಲಿಸಿಕೊಂಡು, ಬಾಣಲೆಯಲ್ಲಿ ಎಣ್ಣೆ ಕಾದ ಮೇಲೆ ಹಿಟ್ಟಿಗೆ ಕಾರ್ನ್ ಹಾಕಿ, ಬಿಡಿ ಬಿಡಿಯಾಗಿ ಎಣ್ಣೆಗೆ ಹಾಕಿ ಹೊಂಬಣ್ಣ ಬರುವವರೆಗೆ ಕರಿದು ತೆಗೆಯಿರಿ, ನಂತರ ಮೃಗಿ ಮಸಾಲ, ಚಾಟ್ ಮಸಾಲ ಯಾವುದಾದರೂ ಒಂದನ್ನು ಉದುರಿಸಿ ಬಿಸಿ ಇರುವಾಗಲೇ ಸವಿದು ನೋಡಿ.



ಕಾರ್ನ್ ಸ್ಯಾಂಡ್‌ವಿಚ್

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಬೇಯಿಸಿದ ಕಾರ್ನ್ ಮುಕ್ಕಾಲು ಕಪ್ ಹೆಚ್ಚಿದ ಹಸಿಮೆಣಸಿನ ಕಾಯಿ ಅರ್ಧ ಚಮಚ ಸಣ್ಣಗೆ ಹೆಚ್ಚಿದ ಈರುಳ್ಳಿ ಎರಡು ಚಮಚ ತುರಿದ ಚೀಸ್ ಕಾಲು ಕಪ್ ಬೆಣ್ಣೆ ಎರಡು ಚಮಚ ಮೈದಾ ಎರಡು ಚಮಚ ಹಾಲು ಅರ್ಧ ಕಪ್, ಬ್ರೆಡ್ ಪಾಲಕ್ ಎಲೆ 10 ಕಾಳು ಮೆಣಸಿನಪುಡಿ ಒಂದು ಚಮಚ ಆಲಿವ್ ಆಯಿಲ್ ಸ್ವಲ್ಪ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಮೈದಾ ಹುರಿದುಕೊಂಡು ಹಾಲಿನಲ್ಲಿ ಗಂಟಿಲ್ಲದೆ ಕಲಿಸಿಕೊಳ್ಳಿ. ಕಾದ ಬಾಣಲೆಗೆ ಬೆಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ ಈರುಳ್ಳಿ, ಹಸಿಮೆಣಸು ಹಾಕಿ ಹುರಿದು, ಬೇಯಿಸಿ ಕಟ್ ಮಾಡಿದ ಪಾಲಕ್ ಸೊಪ್ಪು ಹಾಕಿ, ಕಾರ್ನ್, ಕಲಸಿದ ಮೈದಾ ಹಾಕಿ ಮಗುಚಿ, ಚೀಸ್, ಉಪ್ಪು, ಕಾಳುಮೆಣಸಿನ ಪುಡಿ ಹಾಕಿ ಮಗುಚಿ, ಬ್ರೆಡ್ ಮಧ್ಯ ಇಟ್ಟು ಬ್ರೆಡ್‌ಗೆ ಆಲಿವ್ ಆಯಿಲ್ ಹಚ್ಚಿ ಕಾವಲಿಯಲ್ಲಿ ಎರಡು ಕಡೆ ಬೇಯಿಸಿ. ಬಿಸಿ ಇರುವಾಗಲೇ ಸವಿಯಿರಿ.