



ಪೀನಟ್ ಗಾರ್ಲಿಕ್ ಟೋಸ್ಟ್

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಬ್ರೆಡ್ ಸ್ಲೈಸ್ 8 / ಶೇಂಗಾ 6 ಚಮಚ/ ಕೆಂಪುಮೆಣಸು 2/ ಗಟ್ಟಿ ಹುಳಿ ಮೊಸರು 4 ಚಮಚ
ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ ಆರು ಎಸಳು/ ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು/ ಶುಂಠಿ, ಲಿಂಬೆರಸ ಮತ್ತು ಹಸಿಮೆಣಸು ಸೇರಿಸಿ
ರುಬ್ಬಿದ ಪೇಸ್ಟ್ ಎರಡು ಚಮಚ/ ಉಪ್ಪು ರುಚಿಗೆ
ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಬಾಣಲೆಗೆ ಸ್ವಲ್ಪ ಎಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ ಶೇಂಗಾವನ್ನು ಹುರಿದು ಮಿಕ್ಸಿ ಜಾರಿಗೆ ಹಾಕಿ. ಇದಕ್ಕೆ ಹುರಿದ
ಕೆಂಪು ಮೆಣಸು, ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ, ಉಪ್ಪು ಹಾಗೂ ಸ್ವಲ್ಪ ನೀರು ಸೇರಿಸಿ ಚಟ್ಟಿಯ ಹದಕ್ಕೆ ರುಬ್ಬಿ ಮಿಕ್ಸಿಂಗ್
ಬೌಲ್‌ಗೆ ಹಾಕಿ. ನಂತರ ಇದಕ್ಕೆ ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪಿನ ಪೇಸ್ಟ್ ಹಾಗೂ ಮೊಸರು ಸೇರಿಸಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ
ಮಿಶ್ರಮಾಡಿ. ಬ್ರೆಡ್ ಸ್ಲೈಸ್ ಅನ್ನು ಒಂದರಲ್ಲಿ ಎರಡರಂತೆ ತ್ರಿಕೋನಾಕಾರದಲ್ಲಿ ಕತ್ತರಿಸಿ. ನಂತರ
ಒಂದೊಂದೇ ಬ್ರೆಡ್‌ಗೆ ಈ ಮಿಶ್ರಣವನ್ನು ಎರಡೂ ಬದಿಗೆ ಹಚ್ಚಿ ಕಾದ ತವಾದಲ್ಲಿ ಸ್ವಲ್ಪ ತುಪ್ಪು
ಹಾಕಿ ಎರಡೂ ಬದಿ ರೋಸ್ಟ್ ಮಾಡಿ. ಈಗ ತಯಾರಾದ ಬ್ರೆಡ್ ಟೋಸ್ಟ್ ಅನ್ನು
ಟೊಮ್ಯಾಟೊ ಕೆಚಪ್‌ನೊಂದಿಗೆ ಸರ್ವ್ ಮಾಡಬಹುದು.

ಬ್ರೆಡ್ ಗಾರ್ಲಿಕ್ ಬಜ್ಜಿ

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಕಡಲೆಹಿಟ್ಟು ಒಂದು ಕಪ್/ ಕೊತ್ತಂಬರಿಸೊಪ್ಪು ಆರು ಚಮಚ
ಶುಂಠಿ ಅರ್ಧ ಇಂಚು/ ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ ಹತ್ತು ಎಸಳು
ಲಿಂಬೆರಸ ನಾಲ್ಕು ಚಮಚ/ ಪುದಿನಾ ನಾಲ್ಕು ಚಮಚ
ಹಸಿಮೆಣಸು ನಾಲ್ಕು, ಉಪ್ಪು ರುಚಿಗೆ
ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಕಡಲೆಹಿಟ್ಟಿಗೆ ಸ್ವಲ್ಪ ಉಪ್ಪು, ಕೆಂಪು ಮೆಣಸಿನಪುಡಿ, ಇಂಗು, ಜೀರಿಗೆ
ಮತ್ತು ಸ್ವಲ್ಪ ನೀರು ಸೇರಿಸಿ ಬಜ್ಜಿ ಹಿಟ್ಟಿನ ಹದಕ್ಕೆ ಕಲಸಿಕೊಳ್ಳಿ. ಶುಂಠಿ,
ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ, ಕೊತ್ತಂಬರಿ, ಹಸಿಮೆಣಸು ಮತ್ತು ಲಿಂಬೆರಸ ಇವುಗಳನ್ನು
ರುಬ್ಬಿ ಪೇಸ್ಟ್ ತಯಾರಿಸಿ. ಬ್ರೆಡ್ ಸ್ಲೈಸ್‌ಗೆ ಈ ಪೇಸ್ಟ್ ಅನ್ನು ಹಚ್ಚಿ.
ಇನ್ನೊಂದು ಸ್ಲೈಸ್‌ಗೂ ಹಚ್ಚಿ ಒಂದರ ಮೇಲೆ ಒಂದನ್ನು ಇಟ್ಟು
ನಡುವಿನಿಂದ ಕತ್ತರಿಸಿ ಮೊದಲೆ ಕಲಸಿಟ್ಟ ಕಡಲೆ ಹಿಟ್ಟಿನಲ್ಲಿ ಮುಳುಗಿಸಿ
ಕಾದ ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ಕರಿಯಿರಿ.



ಸ್ವೀಟ್ ಕಾರ್ನ್ ಸ್ಯಾಂಡ್ವಿಚ್

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಸ್ವೀಟ್ ಕಾರ್ನ್ ಎಂಟು ಚಮಚ/ ಕ್ಯಾಪ್ಸಿಕಂ ನಾಲ್ಕು ಚಮಚ
ಕ್ಯಾರೆಟ್‌ತುರಿ ಆರು ಚಮಚ/ ಈರುಳ್ಳಿ ಆರು ಚಮಚ
ಪೆಪ್ಪರ್ ಪುಡಿ 1 ಚಮಚ/ ಪುದಿನಾ, ಶುಂಠಿ, ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ ಪೇಸ್ಟ್ 2 ಚಮಚ
ಟೊಮ್ಯಾಟೊ ಚೂರು ನಾಲ್ಕು ಚಮಚ/ ಹೆಚ್ಚಿದ ಎಲೆಕ್ಟೋಸು 4 ಚಮಚ
ಗರಂ ಮಸಾಲ ಒಂದು ಚಮಚ/ ಮೆಂತೆಸೊಪ್ಪು ಆರು ಚಮಚ
ಉಪ್ಪು ರುಚಿಗೆ

ಸ್ಯಾಂಡ್ವಿಚ್ ಬ್ರೆಡ್ ಸ್ಲೈಸ್ ಹತ್ತು
ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಬಾಣಲೆಯಲ್ಲಿ ಸ್ವಲ್ಪ ಎಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ ಜೀರಿಗೆ ಸಿಡಿಸಿ ನೀರುಳ್ಳಿ, ಶುಂಠಿ ಪೇಸ್ಟ್
ಫೈ ಮಾಡಿ. ನಂತರ ಇದಕ್ಕೆ ಸ್ವೀಟ್ ಕಾರ್ನ್ ಹಾಗೂ ಮೇಲೆ ತಿಳಿಸಿದ ಎಲ್ಲ
ಸಾಮಗ್ರಿಗಳನ್ನು ಸೇರಿಸಿ ಫೈ ಮಾಡಿ ಗರಂ ಮಸಾಲ, ಪೆಪ್ಪರ್‌ಪುಡಿ,
ಕೊತ್ತಂಬರಿಸೊಪ್ಪು, ಉಪ್ಪು ಸೇರಿಸಿ ಒಲೆಯಿಂದ ಇಳಿಸಿ. ಬ್ರೆಡ್ ಸ್ಲೈಸ್‌ಗೆ ಬೆಣ್ಣೆ
ಹಚ್ಚಿ ತವಾದಲ್ಲಿ ಸ್ವಲ್ಪ ರೋಸ್ಟ್ ಮಾಡಿಕೊಂಡು ಮಾಡಿಟ್ಟ ಪಲ್ಯ ತುಂಬಿಸಿ
ಟೊಮ್ಯಾಟೊ ಸಾಸನ ಜೊತೆ ಸರ್ವ್ ಮಾಡಬಹುದು.