

ಚೈನೀಸ್ ಸಮೋಸ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಬಾಣಲೆಗೆ ಎಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ ಕಾದ ಮೆಲೆ ಶುಂಠಿ ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ ಹಾಕಿ ಹುರಿದು ಕೋಸು, ಮೊಳಕೆ ಬಂದ ಬೀನ್ಸ್, ಕ್ಯಾರೆಟ್ ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಹುರಿಯಿರಿ. ಉಪ್ಪು ಹಾಕಿ ಹುರಿದು ಸೋಯಾಸಾಸ್, ಕಾಳುಮೆಣಸಿನಪುಡಿ, ರೆಡ್ ಚಿಲ್ಲಿ ಸಾಸ್ ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಹುರಿದು ಇಳಿಸಿ.

ಸಮೋಸ ಶೀಟ್: ಮೈದಾ ಎರಡು ಕಪ್‌ಗೆ ಎರಡು ಚಮಚ ಎಣ್ಣೆ ಕಾಯಿಸಿ ಹಾಕಿ. ಈಗ ಉಪ್ಪು ಹಾಕಿ ಚಪಾತಿ ಹಿಟ್ಟಿನಂತೆ ಕಲಸಿ 15 ನಿಮಿಷ ಮುಚ್ಚಿಡಿ. ತೆಗೆದು ಮತ್ತೆ ನಾದಿ ತೆಳ್ಳಗೆ ಲಟ್ಟಿಸಿ ಕಾದ ತವಾದ ಮೇಲೆ ಹಾಕಿ ಎರಡು ಕಡೆ ಬೇಯಿಸಿ. ಆಯತಾಕಾರದಲ್ಲಿ ಉದ್ದದ್ದಕ್ಕೆ ಕತ್ತರಿಸಿಕೊಂಡ ಸಮೋಸ ಶೀಟಿನ ಕೆಳಭಾಗದಲ್ಲಿ ಒಂದು ಚಮಚ ಮಾಡಿಟ್ಟುಕೊಂಡ ಸ್ಪ್ರಿಂಗ್ ಇಟ್ಟು ತ್ರಿಕೋನಾಕಾರದಲ್ಲಿ ಎರಡು ಬಾರಿ ಮಡಚಿ ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ಬಿಟ್ಟು ಹೊಂಬಣ್ಣ ಬರುವವರೆಗೆ ಗರಿಗರಿಯಾಗಿ ಕರಿದು ತೆಗೆಯಿರಿ.



ವನೇನು ಬೇಕು?

- ಎಣ್ಣೆ ಒಂದು ಚಮಚ
- ಶುಂಠಿ, ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ ಒಂದು ಚಮಚ
- ತುರಿದ ಎಲೆಕೋಸು ಒಂದು ಕಪ್
- ಬೀನ್ಸ್, ಕ್ಯಾರೆಟ್ ತಲಾ ಕಾಲು ಕಪ್
- ಸೋಯಾ ಸಾಸ್ ಒಂದು ಚಮಚ
- ಕಾಳುಮೆಣಸಿನ ಪುಡಿ ಸ್ವಲ್ಪ
- ರೆಡ್ ಚಿಲ್ಲಿ ಸಾಸ್ ಒಂದು ಚಮಚ
- ಸಮೋಸ ಶೀಟ್ ಮೈದಾ, ಕರಿಯಲು ಎಣ್ಣೆ



ಫೂಕಾಸಿಯಾ ಬ್ರೆಡ್

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ನೀರು ಬೆಚ್ಚಗೆ ಮಾಡಿ ಸಕ್ಕರೆ ಹಾಕಿ ಕರಗಿಸಿ ಈಸ್ಟ್ ಹಾಕಿ ಮಿಕ್ಸ್ ಮಾಡಿ ಗೋದಿಹಿಟ್ಟಿಗೆ ಆಲಿವ್ ಆಯಿಲ್ ಹಾಕಿ ಕಲಸಿ, ಇದನ್ನು ನಾದಿ ಒಂದೂವರೆ ಗಂಟೆ ಬೆಚ್ಚಗಿನ ಜಾಗದಲ್ಲಿ ಗಾಳಿ ಹೋಗದಂತೆ ಮುಚ್ಚಿ ಇಡಿ. ಫರ್ಮೆಂಟ್ ಆದ ಮೇಲೆ ಮತ್ತೆ ಎಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ ಗೋದಿಹಿಟ್ಟು ನಾದಿ ಕಲಸಿ. ಟ್ರೇಗೆ ಎಣ್ಣೆ ಹಚ್ಚಿ ಕಲಸಿಟ್ಟಿ ಹಿಟ್ಟು ಹಾಕಿ ಒಂದೂವರೆ ಗಂಟೆ ಬಿಟ್ಟು ಬೆರಳಿನಿಂದ ಒತ್ತಿ ಸ್ವಲ್ಪ ಹೊಂಡ ಮಾಡಿ ಆಲಿವ್ ಆಯಿಲ್, ಆರಿಗೆನೊ, ಕತ್ತರಿಸಿದ ಟೊಮ್ಯಾಟೊ ಮೇಲೆ ಹಾಕಿ ಓವನ್‌ನಲ್ಲಿ 25 ನಿಮಿಷ ಬೇಯಿಸಿ.

ವನೇನು ಬೇಕು?

- ಗೋದಿಹಿಟ್ಟು ಎರಡು ಕಪ್
- ಉಪ್ಪು ಮುಕ್ಕಾಲು ಚಮಚ
- ಈಸ್ಟ್ ಒಂದು ದೊಡ್ಡ ಚಮಚ
- ನೀರು ಮುಕ್ಕಾಲು ಕಪ್
- ಆಲಿವ್ ಆಯಿಲ್ ಎರಡು ಚಮಚ
- ಸಕ್ಕರೆ ಅರ್ಧ ಚಮಚ
- ಒರಿಗಾನೊ ಒಂದು
- ಟೊಮ್ಯಾಟೊ ಒಂದು

ಇಂಚಿಲಾಡ್ಸ್

ಮಾಡುವುದು ಹೇಗೆ?

ಒಂದು ದಪ್ಪ ತಳದ ಪಾತ್ರೆ ಒಲೆಯ ಮೇಲೆ ಇಟ್ಟು ಆಲಿವ್ ಆಯಿಲ್ ಹಾಕಿ ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ, ಹಸಿಮೆಣಸು, ಈರುಳ್ಳಿ ಹಾಕಿ ಹುರಿಯಿರಿ. ಆಮೇಲೆ ದೊಣ್ಣೆಮೆಣಸು, ಜೋಳ ಹಾಕಿ. ವಿನಿಗರ್, ಟೊಮ್ಯಾಟೊ ಪ್ಯೂರಿ, ಕೆಚಪ್, ಮಿಕ್ಸ್ ಹರ್ಟ್, ಚಿಲ್ಲಿಫ್ಲೇಕ್ಸ್, ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಮಗುಚಿ ಇಳಿಸಿ. ಈ ಮಿಶ್ರಣವನ್ನು ಚಪಾತಿ ನಡುವೆ ಸ್ವಲ್ಪ ಹಾಕಿ ರೋಲ್ ಮಾಡಿ. ಹೀಗೆ ಎಲ್ಲಾ ಚಪಾತಿಗೂ ಹಾಕಿ ರೋಲ್ ಮಾಡಿ ಓವನ್ ಪಾತ್ರೆಗೆ ಆಲಿವ್ ಆಯಿಲ್ ಹಚ್ಚಿ ಚಪಾತಿ ರೋಲ್ ಅನ್ನು ಒಂದರ ಪಕ್ಕ ಒಂದನ್ನು ಇಟ್ಟು ವೈಟ್ ಸಾಸ್ ಹಾಕಿ ಚೀಸ್ ತುರಿ, ಮಿಕ್ಸ್ ಹರ್ಟ್, ಆಲಿವ್ ಕಾಯಿ ಕಟ್ ಮಾಡಿ ಹಾಕಿ. ಓವನ್‌ನಲ್ಲಿ 20 ನಿಮಿಷ ಬೇಯಿಸಿ.

ವನೇನು ಬೇಕು?

- ಚಪಾತಿಗೆ: ಜೋಳದಹಿಟ್ಟು ಹಾಗೂ ಗೋದಿಹಿಟ್ಟು ಒಂದೊಂದು ಕಪ್ ಹಾಕಿ ಕಲಸಿ ಸಣ್ಣ ಸಣ್ಣ ಚಪಾತಿ ಮಾಡಿಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಬೇಕು.
- ಸ್ಪ್ರಿಂಗ್‌ಗೆ: ರಾಡ್ಡು ಕಾಳು ಬೇಯಿಸಿದ್ದು 1 ಕಪ್
- ಟೊಮ್ಯಾಟೊ ನಾಲ್ಕು
- ಆಲಿವ್ ಆಯಿಲ್ 2 ಚಮಚ
- ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ 6-7 ಸಣ್ಣಗೆ ಹೆಚ್ಚಿದ್ದು
- ಹಸಿಮೆಣಸು 2 ಸಣ್ಣಗೆ ಹೆಚ್ಚಿದ್ದು
- ಈರುಳ್ಳಿ 2 ದೊಡ್ಡದು
- ದೊಣ್ಣೆಮೆಣಸು 1
- ವಿನಿಗರ್, ಟೊಮ್ಯಾಟೊ ಪ್ಯೂರಿ, ಕೆಚಪ್, ಜೋಳದ ಹಿಟ್ಟು ಅರ್ಧ ಕಪ್
- ಮಿಕ್ಸ್ ಹರ್ಟ್ 1 ಚಮಚ
- ಚಿಲ್ಲಿಫ್ಲೇಕ್ಸ್, ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು, ಚೀಸ್, ಆಲಿವ್ ಕಾಯಿ

