



ಪಿಜ್ಜಾ, ಚಾಕೋಲೇಟ್ ಬಾಬ್ಲಾ

ಪಿಜ್ಜಾ, ಚಾಕೋಲೇಟ್ ಬಾಬ್ಲಾದಂತಹ ತಿನಿಸುಗಳನ್ನು ಮನೆಯಲ್ಲಿ, ಸುಲಭವಾಗಿ ಶುಚಿ, ರುಚಿಯಾಗಿ ಮಾಡಬಹುದು.

■ ಪ್ರಭಾ ಪಿ. ಶಾಸ್ತ್ರಿ

ಪಿಜ್ಜಾ

ಬೇಸ್‌ಗೆ ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಸಕ್ಕರೆ ಅರ್ಧ ಚಮಚ, ಈಸ್ಟ್ ಒಂದು ಚಮಚ, ಗೋಧಿಹಿಟ್ಟು ಎರಡು ಕಪ್, ಉಪ್ಪು ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಹದ ಬಿಸಿಮಾಡಿದ ಅರ್ಧ ಕಪ್ ನೀರಿಗೆ ಸಕ್ಕರೆ ಹಾಕಿ ಸ್ವಲ್ಪ ಹೊತ್ತು ಬಿಟ್ಟು ಅದಕ್ಕೆ ಈಸ್ಟ್ ಹಾಕಿ ಐದು ನಿಮಿಷ ಬಿಡಿ. ಗೋಧಿಹಿಟ್ಟು, ಉಪ್ಪು, ಈಸ್ಟ್ ಹಾಕಿ ಕಲಸಿ ನಾದಿ ಅಗಲ ಪಾತ್ರೆಯಲ್ಲಿ ಹಾಕಿ ಮುಚ್ಚಿ ಬೆಚ್ಚಗಿನ ಜಾಗದಲ್ಲಿ ಎರಡು ಗಂಟೆ ಇಡಿ. ಆಮೇಲೆ ತೆಗೆದು ಸ್ವಲ್ಪ ಕಲಸಿ ಚಪಾತಿಯಂತೆ ದಪ್ಪಕ್ಕೆ ಅಗಲವಾಗಿ ಲಟ್ಟಿಸಿ ಫೋರ್ನ್‌ನಲ್ಲಿ ತುತ್ತು ಮಾಡಿ ಕಾದ ತವಾಕ್ಕೆ ಮೇಲೆ ಹಾಕಿ ಎರಡು ಕಡೆ ಬೇಯಿಸಿ. ಬೇಸ್ ರೆಡಿ.

ಪಿಜ್ಜಾಕ್ಕೆ ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಟೊಮ್ಯಾಟೊ ಸಾಸ್ ಎರಡು ಚಮಚ, ಟೊಮ್ಯಾಟೊ ನಾಲ್ಕು, ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ, ನೀರುಳ್ಳಿ ಎರಡು

ಸಣ್ಣಗೆ ಹೆಚ್ಚಿದ್ದು, ಆಲಿವ್‌ಆಯಿಲ್ ಒಂದು ಚಮಚ, ಟೊಮ್ಯಾಟೊ ಪ್ಯೂರಿ ಒಂದು ಚಮಚ, ಸಕ್ಕರೆ ಒಂದು ಚಮಚ, ಟೊಮ್ಯಾಟೊ ಕೆಚಪ್ ಎರಡು ಚಮಚ, ಆರಿಗನೊ ಸ್ವಲ್ಪ, ವಿನಿಗರ್ ಒಂದು ಚಮಚ, ಉಪ್ಪು

ಟಾಪಿಂಗ್‌ಗೆ: ಮೂರು ಬಣ್ಣದ ದಪ್ಪಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಹೆಚ್ಚಿದ್ದು, ಜೋಳ ಸ್ವಲ್ಪ, ಪನ್ನಿರ್, ಬೇಬಿ ಕಾರ್ನ್, ಈರುಳ್ಳಿ, ಟೊಮ್ಯಾಟೊ, ಬ್ರೊಕೋಲಿ, ಉಪ್ಪು, ಪೆಪ್ಪರ್ ಪೌಡರ್, ಚೀಸ್, ಆಲಿವ್ ಆಯಿಲ್.

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಬಾಣಲಿಗೆ ಆಲಿವ್ ಆಯಿಲ್ ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ, ಹಸಿಮೆಣಸು, ಈರುಳ್ಳಿ, ಟೊಮ್ಯಾಟೊ, ಉಪ್ಪು ಹಾಕಿ ಬಾಡಿಸಿ, ಟೊಮ್ಯಾಟೊ ಪ್ಯೂರಿ ಸಕ್ಕರೆ, ಟೊಮ್ಯಾಟೊ ಕೆಚಪ್, ವಿನಿಗರ್ ಹಾಕಿ ಬಾಡಿಸಿ ಇಳಿಸಿ.

ಬೇಸ್‌ಗೆ ಟೊಮ್ಯಾಟೊ ಸಾಸ್ ಹಚ್ಚಿ, ಬಾಡಿಸಿದ ಮಸಾಲೆ, ಬಾಡಿಸಿದ ತರಕಾರಿ ಹಾಕಿ, ಚೀಸ್ ತುರಿದು ಹಾಕಿ ಮೇಲೆ ಸ್ವಲ್ಪ ಉಪ್ಪು ಉದುರಿಸಿ, ಚಿಲ್ಲಿ ಫ್ಲೆಕ್ಸ್ ಹಾಕಿ, ಕಾದ ತವಾಕ್ಕೆ ಆಲಿವ್ ಆಯಿಲ್ ಹಾಕಿ ತವಾದ ಮೇಲೆ ಇಟ್ಟು ಸಣ್ಣ ಉರಿಯಲ್ಲಿ ಮುಚ್ಚಿಟ್ಟು ಬೇಯಿಸಿ.