



ಬಾಯಲ್ಲಿ ನೀರೂರಿಸುವ ಸಂಜೆ ಸ್ನಾಕ್ಸ್

ಸಂಜೆಯ ಕಾಫಿ ಜೊತೆ ತಿನ್ನಲು ರುಚಿಕರ ಸ್ನಾಕ್ಸ್ ಬೇಕು. ಮಕ್ಕಳಿಗಂತೂ ಬಾಯಲ್ಲಿ ನೀರೂರಿಸುವ ಸ್ನಾಕ್ಸ್ ಅಂದರೆ ಪಂಚಪಾಣಿ. ಎಲ್ಲರಿಗೂ ಇಷ್ಟವಾಗುವ ಸರಳ, ತಿನಿಸುಗಳನ್ನು ರಾಜ್ಯೋತ್ಸವದ ರಜಾ ದಿನದಂದು ಮಾಡಿ ಸವಿಯಿರಿ.

■ ಲತಾ ಹೆಗಡೆ



ಸ್ವಫ್ಡ್ ಆಲೂ ಸ್ಯಾಂಡ್‌ವಿಚ್

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಬಾಣಲೆಯಲ್ಲಿ ಸ್ವಲ್ಪ ಎಣ್ಣೆ ಕಾದಾಗ ಸಾಸಿವೆ, ಜೀರಿಗೆ ಹುರಿದು ಒಂದು ಹೆಚ್ಚಿದ ಹಸಿಮೆಣಸು, ಕರಿಬೇವು, ಈರುಳ್ಳಿಯನ್ನು ಹುರಿಯಿರಿ. ನಂತರ ಅರಿಶಿನ, ಬಟಾಣಿ, ಆಲೂಗೆಡ್ಡೆ, ಮಸಾಲೆ ಪುಡಿಗಳು, ಉಪ್ಪು ಮತ್ತು ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು ಚೆನ್ನಾಗಿ ಬೆರೆಸಿ ಸ್ವಫಿಂಗ್ ತಯಾರಿಸಿ. ಬ್ರೆಡ್ಡಿನ ಒಂದು ಸ್ಲೈಸ್‌ಗೆ ಕೆಚಪ್ ಸವರಿ ಮತ್ತು ಇನ್ನೊಂದಕ್ಕೆ ಹಸಿರು ಚಟ್ನಿ ಸವರಿ ಸ್ವಫಿಂಗ್ ಹರಡಿ ಅಂಟಿಸಿ. ಬೆಣ್ಣೆ ಸವರಿ ಕಾದ ಹೆಂಚಲ್ಲಿ ಕಾಯಿಸಿ.

ಎನೇನು ಬೇಕು?

- ಬ್ರೌನ್ ಬ್ರೆಡ್ / ಸಾದಾ ಬ್ರೆಡ್
- ಬೇಯಿಸಿದ ಆಲೂಗೆಡ್ಡೆ ತುರಿ ಎರಡು ಕಪ್
- ಈರುಳ್ಳಿ ಸಣ್ಣಗೆ ಹೆಚ್ಚಿದ್ದು ಒಂದು ಕಪ್
- ಬಟಾಣಿ ಒಂದು ಕಪ್ (ಬೇಯಿಸಿದ್ದು)
- ಚಾಟ್ ಮಸಾಲೆ, ಗರಂ ಮಸಾಲೆ, ಖಾರದ ಪುಡಿ, ಅಮಚೂರು ಪುಡಿ, ಉಪ್ಪು ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು.
- ಟೊಮ್ಯಾಟೊ ಸಾಸ್ ಅಥವಾ ಕೆಚಪ್
- ಹಸಿರು ಚಟ್ನಿ

ಕಾರ್ನ್ ಕ್ರಿಸ್ಪಿ ಕಟ್ಲೆಟ್

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಮೈದಾ ಮಿಶ್ರಣ ಬಿಟ್ಟು ಮಿಕ್ಸೆಲ್ಲವನ್ನು ಪಾತ್ರೆಯಲ್ಲಿ ಬೆರೆಸಿ, ದನಿಯಾ ಪುಡಿ, ಖಾರದ ಪುಡಿ, ಗರಂ ಮಸಾಲೆ, ಚಾಟ್ ಮಸಾಲೆ, ಉಪ್ಪಿನೊಟ್ಟಿಗೆ ಕಲಸಿ ಅರ್ಧಗಂಟೆ ಫ್ರಿಜ್‌ನಲ್ಲಿಡಿ. ನಂತರ ಕಟ್ಲೆಟ್ ತಯಾರಿಸಿ ಮೈದಾ ಮಿಶ್ರಣದಲ್ಲಿ ಅದ್ದಿ ಶ್ಯಾವಿಗಿಯಲ್ಲಿ ಹೂರಳಿಸಿ ಕರಿಯಿರಿ.

ಎನೇನು ಬೇಕು?

- ಮೀಡಿಯಂ ಅಥವಾ ದಪ್ಪ ಅವಲಕ್ಕಿ ಅರ್ಧ ಕಪ್
- ಅಮೆರಿಕನ್ ಕಾರ್ನ್ ಒಂದು ಕಪ್
- ಶುಂಠಿ, ಜೀರಿಗೆ, ಹಸಿಮೆಣಸು, ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು ಬೆರೆಸಿ ತರಿತರಿ ಮಾಡಿದ್ದು
- ಬೇಯಿಸಿ ತುರಿದ ಆಲೂಗೆಡ್ಡೆ ಒಂದು
- ಕ್ಯಾರಟ್ ತುರಿ, ಹೆಚ್ಚಿದ ಕ್ಯಾಪ್ಸಿಕಂ ಒಂದೊಂದು ಕಪ್
- ಶ್ಯಾವಿಗಿ ಸ್ವಲ್ಪ
- ಮೂರು ಚಮಚ ಮೈದಾ ಹಿಟ್ಟಿಗೆ ಉಪ್ಪು, ನೀರು ಬೆರೆಸಿ ತೆಳ್ಳಗೆ ತಯಾರಿಸಿಟ್ಟ ಮಿಶ್ರಣ

