



ಬ್ರೆಡ್ ವಡಾ, ಉತ್ತಪ್ಪ..

ಚಹಾ ಕುಡಿಯುವ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ಮೆತ್ತನೆಯ ಬ್ರೆಡ್ ತಿನ್ನುವುದಕ್ಕೆ ಸಹಜವಾಗಿ ಹಂಬಲಿಸುವುದುಂಟು. ಆದರೆ ಇದೇ ಬ್ರೆಡ್ ಬಳಸಿ ವೈವಿಧ್ಯ ತಿನಿಸುಗಳನ್ನು ತಯಾರಿಸಿ ಸವಿಯಿರಿ. ಇಲ್ಲಿದೆ ರೆಸಿಪಿ..

■ ಚಿತ್ರ- ಬರಹ: ಆಶಾ ಕೆರೆಗದ್ದೆ



ಬ್ರೆಡ್ ವಡಾ

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಬ್ರೆಡ್ 6-8

ಕಾಯಿತ್ತುರಿ ಕಾಲು ಕಪ್

ಗೋಧಿ ರವೆ ಅರ್ಧ ಕಪ್

ಮೊಸರು ಅರ್ಧ ಕಪ್

ಸೋಡಾ ಚಿಟಿಕೆ

ಉಪ್ಪು ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು

ಎಣ್ಣೆ, ಶುಂಠಿ, ಹೆಚ್ಚಿದ ಈರುಳ್ಳಿ ಕಾಲು ಕಪ್

ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು

ಕರಿಬೇವಿನ ಸೊಪ್ಪು

ಒಂದು ಚಮಚ ಜೀರಿಗೆ.

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಒಂದು ಬೌಲಿಗೆ ಅಂಚು ಕತ್ತರಿಸಿದ ಬ್ರೆಡ್, ರವೆ, ಮೊಸರು, ಕಾಯಿತ್ತುರಿ, ಸೋಡಾ, ಉಪ್ಪು ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಕಲಸಿ. ಹತ್ತು ನಿಮಿಷ ಬಿಟ್ಟು ಅದಕ್ಕೆ ಈರುಳ್ಳಿ, ಶುಂಠಿ, ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು, ಕರಿಬೇವಿನ ಸೊಪ್ಪು, ಜೀರಿಗೆ ಹಾಕಿ ತಟ್ಟೆ ಮಧ್ಯದಲ್ಲಿ ತೂತು ಮಾಡಿ ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ಕರಿಯಿರಿ.

ಬ್ರೆಡ್ ಉತ್ತಪ್ಪ

ಏನೇನು ಬೇಕು ?

ಬ್ರೆಡ್ ಸ್ಲೈಸ್ 8

ಗೋಧಿ ರವೆ ಅರ್ಧ ಕಪ್

ಮೈದಾ ಹಿಟ್ಟು ಕಾಲು ಕಪ್

ಸೋಡಾ ಚಿಟಿಕೆ

ಮೊಸರು ಅರ್ಧಕಪ್

ಹೆಚ್ಚಿದ ಈರುಳ್ಳಿ ಅರ್ಧ ಕಪ್

ಕ್ಯಾರೆಟ್ ತುರಿ ಕಾಲು ಕಪ್

ಹಸಿಮೆಣಸು ಎರಡು

ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು

ಜೀರಿಗೆ ಒಂದು ಚಮಚ

ಶುಂಠಿ, ಉಪ್ಪು, ಎಣ್ಣೆ.

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ ?

ಮಿಕ್ಸಿ ಜಾರಿಗೆ ಬ್ರೆಡ್, ರವೆ, ಮೈದಾಹಿಟ್ಟು, ಸೋಡಾ, ಉಪ್ಪು, ಮೊಸರು ಹಾಕಿ ರುಬ್ಬಿ, ಅರ್ಧ ತಾಸು ಬಿಡಿ. ನಂತರ ಅದಕ್ಕೆ ಈರುಳ್ಳಿ, ಕ್ಯಾರೆಟ್, ಹಸಿಮೆಣಸು, ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು, ಜೀರಿಗೆ, ಶುಂಠಿ ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಕಲಸಿ. ಕಾದ ತವಾ ಮೇಲೆ ಎಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ ದೋಸೆ ಹಾಕಿ ಎರಡು ಕಡೆ ಬೇಯಿಸಿ ತುಪ್ಪು ಅಥವಾ ಕಾಯಿಚಟ್ಟಿ ಜತೆ ಸವಿಯಿರಿ.

