



ಸ್ವಪ್ನ ಮಸಾಲ ಬ್ರೆಡ್

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಬ್ರೆಡ್ 8

ಕಡ್ಲೆಹಿಟ್ಟು ಒಂದು ಕಪ್

ಓಂಕಾಳು ಒಂದು ಚಮಚ

ಎಣ್ಣೆ, ಹಸಿಮೆಣಸು, ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು

ಪುದಿನಾ ಜೀರಿಗೆ, ಉಪ್ಪು ರುಚಿಗೆ

ಶುಂಠಿ ಸ್ವಲ್ಪ

ಲಿಂಬು ರಸ ಸ್ವಲ್ಪ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ ?

ಮಿಕ್ಸಿ ಜಾರಿಗೆ ಹಸಿಮೆಣಸು, ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು, ಪುದಿನಾ ಸೊಪ್ಪು, ಶುಂಠಿ, ಜೀರಿಗೆ, ಉಪ್ಪು, ಲಿಂಬು ರಸ ಹಾಕಿ ಪೇಸ್ಟ್ ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳಿ. ಒಂದು ಬೌಲಿಗೆ ಕಡ್ಲೆಹಿಟ್ಟು, ಓಂಕಾಳು, ಉಪ್ಪು ಹಾಕಿ ಕಲಸಿಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಿ. ಬ್ರೆಡ್ ಮೇಲೆ ಪೇಸ್ಟ್‌ನ ಸವರಿ ಮೇಲೆ ಮತ್ತೊಂದು ಬ್ರೆಡ್ ಇಟ್ಟು ಕಡ್ಲೆಹಿಟ್ಟಿನಲ್ಲಿ ಅದ್ದಿ ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ಕರಿಯಿರಿ.

ಬ್ರೆಡ್ ರೋಲ್

ಏನೇನು ಬೇಕು ?

ಬ್ರೆಡ್ ಸ್ಲೈಸ್ 6/ ಬೇಯಿಸಿದ ಆಲೂಗಡ್ಡೆ 2

ಹೆಚ್ಚಿದ ಈರುಳ್ಳಿ ಕಾಲು ಕಪ್/ ಹಸಿಮೆಣಸು ಎರಡು

ಶುಂಠಿ ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ ಪೇಸ್ಟ್ ಎರಡು ಚಮಚ/ ಗರಂ ಮಸಾಲ ಒಂದು ಚಮಚ

ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು, ಉಪ್ಪು

ಲಿಂಬು ರಸ, ಎಣ್ಣೆ, ಜೀರಿಗೆ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಒಂದು ಪ್ಯಾನ್‌ಗೆ ಎರಡು ಚಮಚ ಎಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ ಜೀರಿಗೆ ಸಿಡಿಸಿ ಈರುಳ್ಳಿ, ಹಸಿಮೆಣಸು, ಶುಂಠಿ- ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ ಪೇಸ್ಟ್ ಹಾಕಿ ಹುರಿದು ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು, ಸ್ವಾಲ್ತ್ ಮಾಡಿದ ಆಲೂಗಡ್ಡೆ, ಉಪ್ಪು, ಲಿಂಬು ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಕಲಸಿಕೊಳ್ಳಿ. ಬ್ರೆಡ್‌ನ ಅಂಚನ್ನು ತೆಗೆದು ನೀರಲ್ಲಿ ಅದ್ದಿ. ಎರಡೂ ಕೈ ಮಧ್ಯದಲ್ಲಿ ಇಟ್ಟು ನೀರನ್ನು ಹಿಂಡಿ ನಂತರ ಅದರಲ್ಲಿ ಆಲೂಗಡ್ಡೆಯ ಹೂರಣ ಹಾಕಿ ಮಡಚಿ ರೋಲ್ ಮಾಡಿ ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ಕರಿಯಿರಿ.



ಬ್ರೆಡ್ ಜಾಮೂನು

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಬ್ರೆಡ್ ಸ್ಲೈಸ್ ಆರು

ಸಕ್ಕರೆ ಒಂದು ಕಪ್

ಹಾಲು ಕಾಲು ಕಪ್

ಚಿಟಿಕೆ ಸೋಡಾ, ಎಣ್ಣೆ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಬ್ರೆಡ್‌ನ ಅಂಚನ್ನು ಕಟ್ ಮಾಡಿ ಅದಕ್ಕೆ ಹಾಲು, ಸೋಡಾ ಹಾಕಿ ಗಟ್ಟಿಯಾಗಿ ಕಲಸಿ. ಇಪ್ಪತ್ತು ನಿಮಿಷ ಹಾಗೇ ಇಟ್ಟು ಸಣ್ಣ ಉಂಡೆ ಮಾಡಿ ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ಕರಿದು ಸಕ್ಕರೆ ಪಾಕದಲ್ಲಿ ಹಾಕಿ ಅರ್ಧ ತಾಸು ಬಿಟ್ಟು ಸವಿಯಿರಿ.

