

ಪುದಿನಾ ಪರೋಟ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಎಲ್ಲಾ ಪದಾರ್ಥಗಳನ್ನು ಚೆನ್ನಾಗಿ ಬೆರೆಸಿ ನೀರು ಹಾಕಿ ಚಪಾತಿ ಹಿಟ್ಟಿನ ಹದಕ್ಕೆ ಕಲಸಿಕೊಳ್ಳಿ. ಸಣ್ಣ ಸಣ್ಣ ಉಂಡೆ ಮಾಡಿ ಹಗುರವಾಗಿ ಲಟ್ಟಿಸಿ ತುಪ್ಪ ಸವರಿ ತ್ರಿಕೋನ ಆಕಾರಕ್ಕೆ ಮಡಚಿ ಕಾದ ಕಾವಲಿ ಮೇಲೆ ಹಾಕಿ ತುಪ್ಪ ಸವರಿ ಗರಿ ಗರಿಯಾಗಿ ಬೇಯಿಸಿ.

ಏನೇನು ಬೇಕು?

- ಗೋದಿ ಹಿಟ್ಟು ಒಂದು ಬಟ್ಟಲು, ಮೈದಾ ಹಿಟ್ಟು ಅರ್ಧ ಬಟ್ಟಲು
- ಕಡಲೆ ಹಿಟ್ಟು ಅರ್ಧ ಬಟ್ಟಲು, ಸಣ್ಣಗೆ ಹೆಚ್ಚಿದ ಪುದಿನಾ
- ಗರಂ ಮಸಾಲೆ ಒಂದು ಚಮಚ, ಕಾರ ಪುಡಿ ಒಂದು ಚಮಚ
- ಓಂಕಾಳು ಅರ್ಧ ಚಮಚ, ತುಪ್ಪ ಎರಡು ಚಮಚ
- ಕೊಬ್ಬರಿ ತುರಿ ಒಂದು ಚಮಚ, ಉಪ್ಪು



ವೆಜ್ ಕಡುಬು

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಒಂದು ಬಾಣಲೆಗೆ ಎಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ ಸಣ್ಣಗೆ ಹೆಚ್ಚಿದ ಈರುಳ್ಳಿ, ಕ್ಯಾಪ್ಸಿಕಂ, ಕ್ಯಾರೆಟ್, ಆಲೂಗೆಡ್ಡೆ (ಎಲ್ಲವೂ ಅರ್ಧ ಬಟ್ಟಲು) ಐದು ನಿಮಿಷ ಹುರಿದು ನಂತರ ಉಪ್ಪು, ಗರಂ ಮಸಾಲಾ ಪುಡಿ, ಜೀರಿಗೆ ಪುಡಿ, ಕಾರ ಪುಡಿ, ತುರಿದ ಚೀಸ್ ಅರ್ಧ ಬಟ್ಟಲು ಹಾಕಿ ಬೆರೆಸಿ ಆರಲು ಇಡಿ. ಈಗ ಹಿಟ್ಟುಗಳನ್ನು ಕಲಸಿ ಸಣ್ಣ ಸಣ್ಣ ಉಂಡೆ ಮಾಡಿ ಚಿಕ್ಕ ಚಿಕ್ಕ ತೆಳುವಾದ ಹಾಳೆ ಒತ್ತಿಕೊಂಡು ಪಲ್ಯ ಹಾಕಿ ಅರ್ಧಕ್ಕೆ ನೀರು ಸವರಿ ಮಡಚಿಕೊಳ್ಳಿ. ಪ್ಯಾನ್‌ಗೆ ಎಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ ಎರಡು ಕಡೆ ಹೊಂಬಣ್ಣ ಬ ರು ವ ವ ರೆ ಗೂ ಬೇಯಿಸಿ.

ಏನೇನು ಬೇಕು?

- ಗೋದಿ ಹಿಟ್ಟು ಒಂದು ಬಟ್ಟಲು
- ಮೈದಾ ಎರಡು ಚಮಚ
- ತುಪ್ಪ ಎರಡು ಚಮಚ
- ಅಜವಾನ ಅರ್ಧ ಚಮಚ
- ಕಾರ ಪುಡಿ ಅರ್ಧ ಚಮಚ
- ಚೀಸ್ ಅರ್ಧ ಬಟ್ಟಲು
- ಈರುಳ್ಳಿ, ಕ್ಯಾರೆಟ್, ಕ್ಯಾಪ್ಸಿಕಂ, ಆಲೂಗೆಡ್ಡೆ ಎಲ್ಲವೂ ಹೆಚ್ಚಿದ್ದು ಅರ್ಧ ಬಟ್ಟಲು



ಕಾರ್ನ್ ಪ್ಯಾನ್ ಕೇಕ್

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಮುಕ್ಕಾಲು ಬಟ್ಟಲು ಜೋಳವನ್ನು ತರಿತರಿಯಾಗಿ ರುಬ್ಬಿಕೊಳ್ಳಿ. ಇದಕ್ಕೆ ರವೆ, ಕಡಲೆ ಹಿಟ್ಟು, ಉಪ್ಪು, ನೀರು ಹಾಕಿ ಬೆರೆಸಿ. ನಂತರ ಕಾಲು ಬಟ್ಟಲು ಜೋಳ ಮತ್ತು ಎಲ್ಲಾ ತರಕಾರಿ ಸೇರಿಸಿ ಗಟ್ಟಿಯಾಗಿ ಹಿಟ್ಟು ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳಿ. ಒಲೆ ಮೇಲೆ ಪ್ಯಾನ್ ಇಟ್ಟು ಎಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ ಹಿಟ್ಟಿಗೆ ಇನ್ನೋ ಹಾಕಿ ನೀರು ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಬೆರೆಸಿ ಪ್ಯಾನ್‌ನಲ್ಲಿ ದಪ್ಪಗೆ ಹಿಟ್ಟು ಹಾಕಿ ಎಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ ಮುಚ್ಚಳ ಮುಚ್ಚಿ ಎರಡು ಕಡೆ ಹೊಂಬಣ್ಣ ಬರುವವರೆಗೂ ಬೇಯಿಸಿ. ಆದಿ ನಂತರ ಕತ್ತರಿಸಿ.

ಏನೇನು ಬೇಕು?

- ಸಿಹಿ ಜೋಳ ಎರಡು ಬಟ್ಟಲು, ಸಣ್ಣ ರವೆ ಒಂದು ಬಟ್ಟಲು
- ಕಡಲೆ ಹಿಟ್ಟು ಎರಡು ಚಮಚ, ಚಿಲ್ಲಿ ಫ್ಲೋರ್ ಒಂದು ಚಮಚ
- ಉಪ್ಪು, ಕ್ಯಾಪ್ಸಿಕಂ ಒಂದು ಬಟ್ಟಲು
- ಕ್ಯಾರೆಟ್, ಈರುಳ್ಳಿ, ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು ಸಣ್ಣಗೆ ಹೆಚ್ಚಿದ್ದು
- ಇನ್ನೋ ಪುಡಿ, ಎಣ್ಣೆ ನಾಲ್ಕು ಚಮಚ

