



ಕ್ರಿಸ್‌ಮಸ್‌ಗೆ ಸ್ವೆಷಲ್ ಸ್ಯಾಂಡ್‌ವಿಚ್

ಕ್ರಿಸ್‌ಮಸ್ ಹಬ್ಬಕ್ಕೆ ಕೇಕ್ ಸ್ವೆಷಲ್ ಆದರೂ ಜೊತೆಗೆ ಬಗೆ ಬಗೆ ಸ್ಯಾಂಡ್‌ವಿಚ್ ಇದ್ದರೆ ಹಬ್ಬ ಇನ್ನೂ ಕಳೆಕಟ್ಟುತ್ತದೆ. ಚಿಣ್ಣಿರಿಗಂತೂ ಸ್ಯಾಂಡ್‌ವಿಚ್ ಬಹಳ ಇಷ್ಟ. ತುಪ್ಪ, ಹನಿ, ಚೀಸ್, ಬೆಣ್ಣೆ, ವಿವಿಧ ತರಕಾರಿ ಮತ್ತು ಹಣ್ಣುಗಳನ್ನು ಬಳಸಿ ತಯಾರಿಸುವ ಸ್ಯಾಂಡ್‌ವಿಚ್ ರುಚಿ ಕೂಡ.

■ ಗೀತಸದಾ ಮೋಂತಿಮಾರು



ನೂಡಲ್ಸ್ ಸ್ಯಾಂಡ್‌ವಿಚ್

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ನೂಡಲ್ಸ್ ಒಂದು ಕಪ್/ ಹೆಚ್ಚಿದ ಟೊಮ್ಯಾಟೊ ಆರು ಚಮಚ
ಕ್ಯಾಪ್ಸಿಕಂ ಮೂರು ಚಮಚ/ ಚಿಲ್ಲಿ ಸಾಸ್ ಒಂದು ಚಮಚ
ಹೆಚ್ಚಿದ ಈರುಳ್ಳಿ ಆರು ಚಮಚ/ ಬೇಯಿಸಿದ ಹಸಿಬಟಾಣಿ ನಾಲ್ಕು ಚಮಚ

ಗರಂಮಸಾಲ ಒಂದು ಚಮಚ/ ಖಾರಪುಡಿ ಒಂದು ಚಮಚ
ಅರಶಿಣ ಅರ್ಧ ಚಮಚ/ ಸೋಯಾಸಾಸ್ ಒಂದು ಚಮಚ
ಟೊಮ್ಯಾಟೊ ಕೆಚಪ್ ಆರು ಚಮಚ
ಉಪ್ಪು ರುಚಿಗೆ, ಬ್ರೆಡ್ ಪೀಸ್ ಹತ್ತು

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ತವಾ ಕಾದ ಮೇಲೆ ಎರಡು ಚಮಚ ಎಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ ಈರುಳ್ಳಿ, ಟೊಮ್ಯಾಟೊ, ಕ್ಯಾಪ್ಸಿಕಂ ಇತ್ಯಾದಿಗಳನ್ನು ಸ್ವಲ್ಪ ಉಪ್ಪು ಮತ್ತು ಅರಶಿಣ ಪುಡಿ ಸೇರಿಸಿ ಬಾಡಿಸಿಕೊಳ್ಳಿ. ನಂತರ, ಇದಕ್ಕೆ ಕತ್ತರಿಸಿದ ನೂಡಲ್ಸ್ ಮತ್ತು ಬೇಯಿಸಿದ ಬಟಾಣಿ ಹಾಗೂ ಸ್ವಲ್ಪ ನೀರು ಸೇರಿಸಿ ಬೇಯಿಸಿ. ಇದಕ್ಕೆ ಸೋಯಾಸಾಸ್, ಖಾರಪುಡಿ, ಗರಂಮಸಾಲ ಹಾಗೂ ರುಚಿಗೆ ಬೇಕಷ್ಟು ಉಪ್ಪು ಸೇರಿಸಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಮಿಶ್ರಮಾಡಿ ಒಲೆಯಿಂದ ಇಳಿಸಿ. ಕಾದ ಕಾವಲಿಯಲ್ಲಿ ಬೆಣ್ಣೆ ಹಚ್ಚಿದ ಬ್ರೆಡ್ ಪೀಸ್‌ಗಳನ್ನು ಎರಡೂ ಬದಿ ಗರಿಗರಿಯಾಗಿ ಕಾಯಿಸಿ. ನಂತರ, ಇದರ ಮೇಲೆ ಟೊಮ್ಯಾಟೊ ಕೆಚಪ್ ಲೇಪಿಸಿ ಮೇಲಿನಿಂದ ತಯಾರಿಸಿಟ್ಟ ನೂಡಲ್ಸ್ ಹರಡಿ, ಇನ್ನೊಂದು ಪೀಸ್‌ಗೂ ಕೆಚಪ್ ಲೇಪಿಸಿ ಮೇಲಿನಿಂದ ಮುಚ್ಚಿ.

ಹನಿ ವಿದ್ ಪುರ್ಟ್ಸ್ ಸ್ಯಾಂಡ್‌ವಿಚ್

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಜೇನುತುಪ್ಪ ಎಂಟು ಚಮಚ/ ಬ್ರೆಡ್‌ಪೀಸ್ ಹತ್ತು
ಬಣ್ಣಬಣ್ಣದ ಟೂಟೆಪ್ರೂಟಿಗಳು ಆರು ಚಮಚ
ಬಾಳೆಹಣ್ಣು ಚೂರು, ಸೇಬಿನ ಮಿಶ್ರಣ ಆರು ಚಮಚ
ಖರ್ಜೂರ ನಾಲ್ಕು ಚಮಚ

ಹುರಿದ ಬಾದಾಮಿ ಚೂರು ನಾಲ್ಕು ಚಮಚ
ತುಪ್ಪ ಆರು ಚಮಚ
ಚಾಟ್‌ಮಸಾಲ ನಾಲ್ಕು ಚಮಚ
ಕಾಳುಮೆಣಸಿನ ಪುಡಿ ಎರಡು ಚಮಚ
ಖಾರಪುಡಿ ಅರ್ಧ ಚಮಚ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಮಿಕ್ಸಿಂಗ್ ಬೌಲ್‌ಗೆ ಬಾಳೆಹಣ್ಣು, ಸೇಬು, ಖರ್ಜೂರ ಮತ್ತು ಟೂಟೆಪ್ರೂಟಿಗಳನ್ನು ಹಾಕಿ, ಒಂದು ಚಮಚ ಜೇನುತುಪ್ಪು, ಖಾರಪುಡಿ ಮತ್ತು ಪೆಪ್ಪರ್ ಸೇರಿಸಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಮಿಶ್ರಮಾಡಿ. ಬ್ರೆಡ್‌ಪೀಸ್‌ಗಳ ಎರಡೂ ಬದಿಗಳಿಗೆ ತುಪ್ಪ ಸವರಿ ಎರಡೂ ಬದಿ ಕೆಂಪಗೆ ಕಾಯಿಸಿ. ನಂತರ, ಇದಕ್ಕೆ ಪೆಪ್ಪರ್ ಮಿಶ್ರಮಾಡಿದ ಜೇನುತುಪ್ಪು ಸವರಿ ಒಳಗೆ ಮೊದಲೇ ಮಿಶ್ರ ಮಾಡಿಟ್ಟ ಹಣ್ಣುಗಳನ್ನು ಹರಡಿ ಮೇಲಿನಿಂದ ಚಾಟ್ ಮಸಾಲ ಮತ್ತು ಬಾದಾಮಿ ತರಿ ಹರಡಿ ಇದರ ಮೇಲೆ ಇನ್ನೊಂದು ತುಂಡು ಬ್ರೆಡ್ ಮೇಲೆ ಹರಡಿದರೆ ರೆಡಿ.

