

బ్రెడ్ రోల్స్

కావలసిన పదార్థాలు: బ్రెడ్ స్లయిస్లు -10, నువ్వులు - తగినన్ని, నూనె - వేగించడానికి తగినంత.

రోల్స్లో కూరడానికి: ఉడికించి మెదిపిన బంగాళదుంపలు-2, తురిమిన కారెట్ - అరకప్పు, కొత్తిమీర - ఒక కట్ట, అల్లం, పచ్చిమిర్చి ముద్ద-అర స్పూను, గరం మసాలా పొడి - అరస్పూను, నిమ్మరసం - స్పూను, మొక్కజొన్నపిండి-2 టేబుల్స్పూన్లు, ఉప్పు-రుచికి తగినంత. రోల్స్ని మూయడానికి: మైదా - 1 టేబుల్స్పూను, నీళ్లు - ముప్పావు కప్పు.



తయారుచేసే విధానం: రోల్స్లోకి నింపడానికి కావలసిన పదార్థాలన్నీ ఒక పాత్రలో బాగా కలుపుకోవాలి. బ్రెడ్ ముక్కల అంచుల్ని తీసేసి అప్పుడాల కర్రతో పలచగా ఒత్తుకోవాలి. సాగిన బ్రెడ్ముక్కలపైన ముద్దలోంచి ఆలు కొంచెం పెట్టి రోల్స్గా చుట్టి చివర్లలో మైదా పేస్తుతో మూయాలి. మైదాపైన నువ్వుల్ని అద్ది నూనెలో గోల్డ్ కలర్ వచ్చేలా వేగించాలి. వీటిని వేడిగా తింటే బాగుంటాయి.