



ఎగ్ బ్రెడ్ బజ్జీలు

MMM!

కావలసిన పదార్థాలు:

- ❖ బ్రెడ్స్ రెండు
- ❖ ఉడకపెట్టుకున్న ఎగ్స్ రెండు
- ❖ శనగపిండి
- ❖ తగినంత ఉప్పు
- ❖ తినే సోడా
- ❖ కొంచెం వాము



తయారీ విధానం:

ముందుగా ఒక బౌల్ తీసుకొని అందులో శనగపిండి సాల్ట్ వాము ,తినేసోడా ఇవన్నీ వేసి బజ్జీ పిండి మాదిరిగా కలుపుకోవాలి. తర్వాత బ్రెడ్ ముక్కలను తీసుకొని సైడ్ కి కట్ చేసుకోవాలి .క్రాస్ లో కట్ చేసుకున్న బ్రెడ్ పైన ఎగ్స్ ఉడకబెట్టుకొని పక్కన పెట్టుకోవాలి. ఆ ఎగ్స్ ని తీసుకొని చిన్న చిన్న ముక్కలుగా చేసుకొని బ్రెడ్ పైన ఆ చిన్న ముక్కల్ని వేయాలి దానిపైన కొంచెం కారం కొంచెం ఉప్పు వేసి ఇంకొక బ్రెడ్ స్లైడ్ ని తీసుకుని దానిపైన కప్పి ఉంచాలి. ఈ బ్రెడ్ ముక్కను తీసుకొని బజ్జీల పిండిలో అటు ఇటు తిప్పుకోవాలి. తిప్పుకొని బాండీలో నూనె వేసుకొని వేడి అయిన తర్వాత ఈ బ్రెడ్ ముక్కని పిండితో తిప్పుకున్న బ్రెడ్ ముక్కను తీసి అందులో డీప్ ఫ్రై చేయాలి.



వీణా గూడూరు