

## चिली गार्लिक ब्रेड



**साहित्य:** एक कप मैदा, एक कप कणीक, पाऊण टीस्पून मीठ, एक टे.स्पून साखर, दोन टीस्पून यीस्ट, दोन टे.स्पून बारीक चिरलेली लसूण, एक हिरवी मिरची बारीक चिरलेली, एक टीस्पून जिंरं, अर्धा कप लाल भोपळी मिरचीचे काप, अर्धा कप कांद्याचे काप, अर्धा कप चीज, अर्धा कप चिरलेली कोथिंबीर, दहा बारा कढीलिंगाची पानं बारीक चिरून, अर्धा कप तेल, एक कप कोमट पाणी

**कृती:** तेल गरम करून त्यात लसूण, जिंरं, हिरवी मिरची, कढीलिंग घालून गॅस बंद करावा. कोमट पाण्यात साखर आणि यीस्ट घालून ढवळून झाकून ठेवावं. दहा मिनिटात फुगेल. मैदा, कणीक, मीठ, तेल ( दोन टे.स्पून वगळून) एकत्र करावं. त्यात यीस्टचं पाणी घालून पीठ भिजवावं. चांगलं मळावं. लागल्यास थोडं पाणी घालावं. पीठ सैलसर व्हायला हवं. हे पीठ उबेच्या जागी दीड तास दुप्पट होईपर्यंत ठेवावं. नंतर त्याचे दहा पंधरा गोळे करावे. प्रत्येक गोळा लाटून त्यावर बोटाने भोकं पाडून तेल घालावं, वर भोपळी मिरचीचे काप, कांद्याचे काप ठेवावे, वर थोडे चीज पेरावे. हे गोल ट्रेमध्ये काही अंतरावर ठेवून एक तास फुगू द्यावे.नंतर ४०० फॅ. वर तापलेल्या ओव्हनमध्ये वरचा भाग लालसर होईपर्यंत भाजावे.

- सौ. वसुंधरा पर्वते