

ಜಗತ್ತಿನ ಮೊದಲ ಶೆಜ್ವಾನ್ ಚಟ್ನಿ!

ಚಿಂಗ್ ಸೀಕ್ರೆಟ್ ಶೆಜ್ವಾನ್ ಚಟ್ನಿಯ ಗಮ್ಮತ್ತೇ
ಬೇರೆ - ಖಾರದ ಕೆಂಪು ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ,
ಶುಂಠಿ- ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ ಮತ್ತು ಶೆಜ್ವಾನ್
ಕಾಳುಮೆಣಸು, ಇವುಗಳ ಅಚ್ಚರಿ ಹುಟ್ಟಿಸುವ
ಮಿಶ್ರಣ ಅದು.

ಅದನ್ನು ಒಂದು ಡಿಪ್ ಆಗಿ, ಸ್ಟ್ರೆಡ್ ಆಗಿ,
ಮತ್ತು ಅಡಿಗೆಯ ಸಾಮಗ್ರಿಯಾಗಿ ಬಳಸಿ
ಅದರ ಬಹುಮುಖ ರುಚಿಯನ್ನು ಅನುಭವಿಸಿ
ನೋಡಿರಿ.

ಡಿಪ್! ಅದನ್ನು ಖಾರದ ಚಿಪ್ ಡಿಪ್ ಆಗಿ
ಅಥವಾ ಸ್ವಾಕ್ ಟಾಪಿಂಗ್ ಆಗಿ
ಬಳಸಬಹುದು.

ಸ್ಟ್ರೆಡ್! ಒಂದು ಸ್ಟ್ರೆಡ್ ಆಗಿ ಅದು ನಾಲಗೆ
ಚಪ್ಪರಿಸುವಂತೆ ಮಾಡುವ ಒಂದು ಪದರವನ್ನು
ಸೇರಿಸುತ್ತದೆ.

ಕುಕ್! ಅದನ್ನು ಕುಕಿಂಗ್ ಮಿಕ್ಸ್ ಆಗಿ ಬಳಸಿ
ಕ್ಷಣಮಾತ್ರದಲ್ಲಿ ಶೆಜ್ವಾನ್ ಡಿಶ್‌ಗಳನ್ನು
ಸಿದ್ಧಪಡಿಸಿರಿ.

ಸಿಂಪ್ಲಿ ನೂಪಲ್ ಶೆಜ್ವಾನ್ ದೋಸೆ

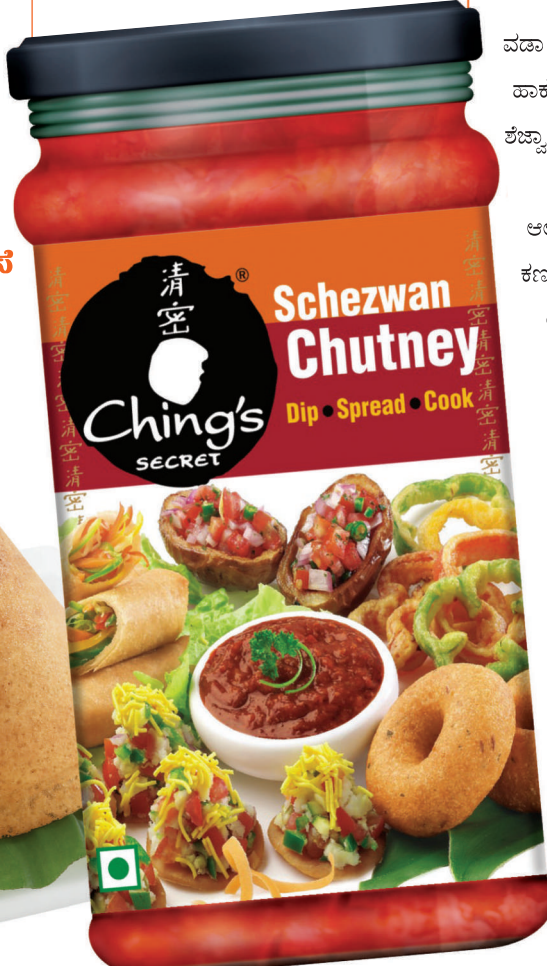
ದೋಸೆಯ ಮೇಲೆ ಸ್ವಲ್ಪ ಚಟ್ನಿ ಹಚ್ಚಿ ಹರಡಿರಿ, ಅಥವಾ
ಅದನ್ನು ಒಂದು ಬದಿಯಲ್ಲಿ
ಡಿಪ್ ಆಗಿ ಬಳಸಿರಿ.



NEW

Schezwan Chutney

ಇದರ ಬಳಕೆಗಳು
ಡಿಪ್ • ಸ್ಟ್ರೆಡ್ • ಕುಕ್
ನಿಮಗಾಗಿ!



ಶೆಜ್ವಾನ್ ಸ್ಯಾಂಡ್‌ವಿಚ್



ನಿಮ್ಮ ಸ್ಯಾಂಡ್‌ವಿಚ್‌ಗಳು ಮತ್ತು ರೋಲ್‌ಗಳಿಗೆ ಬಾಯು
ಚಪ್ಪರಿಸುವಂತೆ ಮಾಡುವ ಶೆಜ್ವಾನ್ ಚಟ್ನಿ ಹಚ್ಚಿರಿ. ನಂತರ
ನಿಮ್ಮ ಅಚ್ಚುಮೆಚ್ಚಿನ ಫಿಲಿಂಗ್ ಹಾಕಿರಿ ಮತ್ತು ಅದ್ಭುತ
ರುಚಿಯ ಸ್ಯಾಂಡ್‌ವಿಚ್ ತಿನ್ನಿರಿ!

ಶೆಜ್ವಾನ್ ವಡಾ ಪಾವ್



ವಡಾ ಪಾವ್‌ನಲ್ಲಿ ಖಾರದ ರುಚಿ ತರಲು ಒಳಗೆ ವಡೆ
ಹಾಕುವ ಮೊದಲು ಪಾವ್‌ನ ಒಳಮೈಗೆ ಒಂದಿಷ್ಟು
ಶೆಜ್ವಾನ್ ಚಟ್ನಿ ಹಚ್ಚಿರಿ! ಖಾರದ ರುಚಿಯನ್ನು ಇನ್ನೂ
ಹೆಚ್ಚಿಸಲು ಇಷ್ಟಪಟ್ಟರೆ, ಮಸಾಲೆ ಹಾಕಿದ
ಆಲೂಗಡ್ಡೆಯನ್ನು ಬೇಸನ್‌ನ (ಕಡಲೆ ಹಿಟ್ಟು)
ಕಣಕದಲ್ಲಿ ತುರಿಸಿಟ್ಟು ಕರಿಯುವ ಮೊದಲೇ ಆ
ಆಲೂಗಡ್ಡೆಗೆ ಶೆಜ್ವಾನ್ ಚಟ್ನಿ ಹಚ್ಚಬೇಕು.

ಶೆಜ್ವಾನ್ ಪಿರ್ಯಾ



ಮಾಮೂಲಿಯಾಗಿ ನೀವು ಬಳಸುವ ಟೋಮ್ಯಾಟೋ
ಕೇಸ-ಅಪ್‌ನ ಪಿರ್ಯಾ ಬೇಸ್ ಬದಲಿಗೆ ಒಂದಿಷ್ಟು
ಶೆಜ್ವಾನ್ ಚಟ್ನಿ ಹಚ್ಚಿರಿ. ನಂತರ ನಿಮ್ಮ ಮೆಚ್ಚಿನ
ಪಿರ್ಯಾ ಟಾಪಿಂಗ್‌ಗಳೇನಿವೆ ಅದನ್ನು ತುರಿದ
ಚೀಸ್‌ನಿಂದ ಕವರ್ ಮಾಡಿರಿ. ಇನ್ನು ಪಿರ್ಯಾ
ಗುಳುಂ ಆಗಲು ಎಷ್ಟು ಹೊತ್ತು ಬೇಕು!