



ಗೆಣಸಿನ ಚಿಪ್ಸ್

ಏನೇನು ಚೇಕು?

ಗೆಣಸು ಒಂದು ಕಿಲೋ

ಕರಿಯಲು ಎಣ್ಣೆ, ಸಾಂಬಾರ್ ಪುಡಿ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಮೊದಲು ಗೆಣಸನ್ನು ಸಿಪ್ಪೆ ತೆಗೆದು, ಸ್ಲೈಸರ್ ನಿಂದ ಹೋಳು ಮಾಡಿ ಕಾಟಿನ್ ಬಟ್ಟೆಯ ಮೇಲೆ ಒಂದು ಗಂಟೆ ಹರಡಿಕೊಳ್ಳಬೇಕು. ನಂತರ ಎರಡು ಚಮುಚ ಜೀರಿಗೆ, ಅರ್ಧ ಚಮುಚ ಸಾಸಿವೆಕಾಳನ್ನು ಹುರಿದುಕೊಂಡು, ಇಂಗು ಸೇರಿಸಿ, ನುಣ್ಣಗೆ ಪುಡಿ ಮಾಡಿ. ರುಚಿಗೆ ಉಪ್ಪು, ಕೆಂಪು ಮೆಣಸಿನ ಪುಡಿ ಸೇರಿಸಿ, (ನೀರು ಹಾಕಬಾರದು) ಸಾಂಬಾರ ಪುಡಿ ತಯಾರಿಸಿಕೊಳ್ಳಿ. ಆಮೇಲೆ ಎಣ್ಣೆ ಕಾಯಲು ಇಟ್ಟು ಗೆಣಸಿನ ಸ್ಲೈಸ್‌ಗಳನ್ನು ಹಾಕಿ ಹೊಂಬಣ್ಣ ಬರುವವರೆಗೆ ಕರಿದು ಎಣ್ಣೆಯಿಂದ ತೆಗೆದು, ಸಾಂಬಾರ ಪುಡಿ ಹಾಕಿ ತಣ್ಣಗಾದ ಮೇಲೆ ಡಬ್ಬು ತುಂಬಿ ಇಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಿ.



ಮರಳು ಮರಳಾಗಿ
ಅಮ್ಮ ಮಾಡಿದ
ತುಪ್ಪದ ತರಾನೆ...



www.grbdairyfood.com

ಪರಿಶುದ್ಧತೆಯ ಪ್ರತೀಕವಾದ ಜಿಆರ್‌ಬಿಯ ಮರಳು ಮರಳಾದ ಘಮ ಘಮಿಸುವ ತುಪ್ಪ ನಿಮ್ಮ ಅಡುಗೆಗೆ ಅಧಿಕೃತ ನ್ನಾದವನ್ನು ನೀಡುತ್ತದೆ.