

ಅಗಸೆ ಬೀಜದ ಚಟ್ನಿ ಪುಡಿ

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಹುರಿದ ಅಗಸೆ ಬೀಜಗಳು ಒಂದು ಕಪ್ / ಕೊಬ್ಬರಿ ತುರಿ ಅರ್ಧ ಕಪ್

ಹುರಿದ ಕರಿಬೇವಿನ ದಳಗಳು ಎರಡು ಕಪ್

ಹುರಿದ ಉದ್ದಿನಬೇಳೆ ಕಾಲು ಕಪ್

ಹುರಿದ ಧನಿಯ ಎರಡು ಚಮಚ

ಇಂಗಿನ ಪುಡಿ ಎರಡು ಚಮಚ

ಹುಳಿ ಪುಡಿ ನಾಲ್ಕು ಚಮಚ

ಹುರಿದ ಕೆಂಪುಮೆಣಸು ಎಂಟು

ಬೆಲ್ಲ ಒಂದು ಚಮಚ, ಉಪ್ಪು ರುಚಿಗೆ.

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಮಿಕ್ಸಿ ಜಾರಿಗೆ ಮುಕ್ಕಾಲು ಕಪ್ ಅಗಸೆ ಬೀಜ ಮತ್ತು ಮೇಲಿನ ಎಲ್ಲಾ ಸಾಮಗ್ರಿಗಳನ್ನು ಸೇರಿಸಿ,

ನುಣ್ಣಿಗೆ ಪುಡಿ ಮಾಡಿ ಮಿಕ್ಸಿಂಗ್ ಬೌಲ್ ಗೆ ಹಾಕಿ. ಇದಕ್ಕೆ ಉಳಿದ ಅಗಸೆ ಬೀಜ ಸೇರಿಸಿ ಮಿಶ್ರಮಾಡಿ. ಬೇಕಿದ್ದರೆ ಸಾಸಿವೆ ಕರಿಬೇವಿನ ಜೊತೆ ಇಂಗಿನ ಒಗ್ಗರಣೆ ನೀಡಬಹುದು. ಬಹಳ ರುಚಿಯಾದ ಚಟ್ನಿ ಅನ್ನ, ಚಪಾತಿ ಜೊತೆ ಸವಿಯಬಹುದು.



ಅಗಸೆ ಬೀಜದ ಚಿಕ್ಕಿ

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಹುರಿದ ಅಗಸೆ ಬೀಜ ಒಂದು ಕಪ್

ಹುರಿದು ಸಿಪ್ಪೆ ತೆಗೆದು ತರಿತರಿಯಾಗಿಸಿದ ಶೇಂಗಾ ಬೀಜ ಅರ್ಧ ಕಪ್

ಹುರಿದ ಬಿಳಿ ಎಳ್ಳು ಕಾಲು ಕಪ್ / ಸ್ವಲ್ಪ ಬೆಚ್ಚಗೆ ಮಾಡಿದ ಓಟ್ಸ್ ಅರ್ಧ ಕಪ್

ಕೊಬ್ಬರಿತುರಿ ಕಾಲು ಕಪ್ / ಅಂಟು ಬೆಲ್ಲ ಒಂದು ಕಪ್

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಬಾಣಲೆಯಲ್ಲಿ ಬೆಲ್ಲ ಪಾಕಕ್ಕೆಡಿ. ಮೇಲೆ ತಿಳಿಸಿದ ಎಲ್ಲಾ ಸಾಮಗ್ರಿಗಳನ್ನು ಮೊದಲೇ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಮಿಶ್ರ ಮಾಡಿಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಿ. ಬೆಲ್ಲ ಪಾಕಕ್ಕೆ ಬಂದ ಕೂಡಲೆ ಮಿಶ್ರ ಮಾಡಿಟ್ಟುಕೊಂಡ ಸಾಮಗ್ರಿಗಳನ್ನು ಸೇರಿಸಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಮಿಶ್ರಮಾಡಿ ತಳ ಬಿಟ್ಟುಕೂಡಲೇ ಇಳಿಸಿ ತುಪ್ಪ ಸವರಿದ ಮಣೆಗೆ ಸುರಿದು ಲಟ್ಟಣಿಗೆಯಿಂದ ಸಮ ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳಿ. ಆರುತ್ತಾ ಬರುವಾಗ ಚಾಕುವಿನಿಂದ ಕಟ್ ಮಾಡಿ. ಈಗ ಪೌಷ್ಟಿಕ ಚಿಕ್ಕಿ ಸವಿಯಲು ಸಿದ್ಧ.



www.grbdairyfood.com

ಸಾಂಪ್ರದಾಯಿಕ ಸ್ವಾದ ಪರಂಪರೆಯ ಹೆಮ್ಮೆಯ ಪಯಣ

ಮರಳು ಮರಳಾದ ಶುದ್ಧ ತುಪ್ಪ ಎಂದಾಗ GRB ಭಾರತದ ಮನ ಮನೆಗಳಲ್ಲಿ

ಎಲ್ಲರ ನೆಚ್ಚಿನ ಆಯ್ಕೆಯಾಗಿರುವುದರಲ್ಲಿ ಹೆಮ್ಮೆ ಪಡುತ್ತದೆ.

ಭಾರತದ ಸಾಂಪ್ರದಾಯಿಕ ಸ್ವಾದದ ಸಂಕೇತವಾಗಿರುವ GRB, ಇದೀಗ ಹಲವಾರು ದೇಶಗಳಲ್ಲಿ ಜನಪ್ರಿಯ.

GRB ನಿಜಕ್ಕೂ ಭಾರತದ ಸಾಂಪ್ರದಾಯಿಕ ಸ್ವಾದದ ಹೆಮ್ಮೆಯ ರಾಯಭಾರಿಯಾಗಿದೆ.

GRB ತುಪ್ಪ ಗುಣಮಟ್ಟ ಮತ್ತು ಶುದ್ಧತೆಯ ಪುರಾವೆಯಾಗಿ ಕೋಟ್ಯಾಂತರ ಜನರ ನಂಬಿಕೆ ಗಳಿಸಿದೆ.

ಇದರೊಂದಿಗೆ ಇರುವುದು ಮೂರು ತಲೆಮಾರಿನ ಭರವಸೆ!



ತುಪ್ಪ | ಇನ್ಸೆಟ್ ಮಿಕ್ಸ್ | ಮಸಾಲಾ ಪುಡಿಗಳು | ಸ್ವೀಟ್ಸ್ | ಐಸಕ್ರೀಂ | ಸ್ನಾಕ್ಸ್

