

## ಕ್ಯಾರೆಟ್ ಲಡ್ಡು

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಕ್ಯಾರೆಟ್ ತುರಿ ಎರಡು ಕಪ್ / ಕೋವಾ ಅರ್ಧ ಕಪ್ / ಸಕ್ಕರೆ ಒಂದು ಕಪ್  
ಕೊಬ್ಬರಿ ತುರಿ ಕಾಲು ಕಪ್ / ತುಪ್ಪ ನಾಲ್ಕು ಚಮಚ  
ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಬಾಣಲೆಗೆ ತುಪ್ಪ ಹಾಕಿ ಬಿಸಿ ಮಾಡಿ. ಕ್ಯಾರೆಟ್ ತುರಿಯನ್ನು ಹಿಂಡಿ ನೀರು ತೆಗೆಯಿರಿ.  
ತುಪ್ಪದೊಡನೆ ಕ್ಯಾರೆಟ್ ತುರಿ ಹುರಿಯಿರಿ. ಡ್ರೈ ಆಗುತ್ತಿದ್ದಂತೆ ಕ್ಯಾರೆಟ್ ನೀರನ್ನು ಬೆರೆಸಿ  
ಮುಚ್ಚಿ ಬೇಯಿಸಿರಿ. ಸಕ್ಕರೆ ಕೋವಾ, ಎರಡು ಚಮಚ ಸಕ್ಕರೆ ಬೆರೆಸಿ ಕದಕಿ ಮಿಶ್ರಣ ಅಂಚು  
ಬಿಟ್ಟು ಮುದ್ದೆಯಂತಾದಾಗ ಕೆಳಗಿಳಿಸಿ. ಉಂಡೆ ತಯಾರಿಸಿ ಕೊಬ್ಬರಿ ತುರಿಯಲ್ಲಿ ಹೊರಳಿಸಿ.  
ಫ್ರಿಜ್‌ನಲ್ಲಿ ರಿಸಿ ಎರಡು ಗಂಟೆಗಳ ನಂತರ ಸವಿಯಿರಿ.



## ಮನೋಹರ ಉಂಡೆ

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಖಾರದ ಸೇವ್ ಎರಡು ಕಪ್

ಬೆಲ್ಲ ಎರಡು ಕಪ್

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಪಾತ್ರೆಗೆ ಬೆಲ್ಲದ ತುರಿಗೆ ಕಾಲು ಕಪ್ ನೀರು ಬೆರೆಸಿ ಒಲೆ ಮೇಲಿಟ್ಟು ಪಾಕ  
ತಯಾರಿಸಿ. ಉಂಡೆ ಪಾಕ ಬಂದಾಗ ಸ್ವಲ್ಪ ಸ್ವಲ್ಪವೇ ಸೇವ್‌ಗೆ ಪಾಕ ಬೆರೆಸಿ, ಬಿಸಿ  
ಇರುವಂತೆಯೇ ಉಂಡೆಗಳನ್ನು ತಯಾರಿಸಿ. ವಿಭಿನ್ನ ರುಚಿಯ ಮನೋಹರ ಉಂಡೆ  
ರುಚಿಯಾಗಿರುತ್ತದೆ.



ಮರಳು ಮರಳಾದ ಶುದ್ಧ ತುಪ್ಪ  
ಅಮ್ಮ ಮಾಡಿದ  
ತುಪ್ಪದ ತರಾನೇ...



ಶುದ್ಧ ತುಪ್ಪವೆಂದಾಗ ಭಾರತದ ಮನೆ ಮನೆಗಳಲ್ಲಿ ಜಿಆರ್‌ಬಿ ಎಲ್ಲರ ಆಯ್ಕೆಯಾಗಿದೆ.  
ಈಗ ಜಿಆರ್‌ಬಿ ಹಲವಾರು ದೇಶಗಳಿಗೆ ರಫ್ತು ಆಗುತ್ತಿದ್ದು- ಜಿಆರ್‌ಬಿ ಭಾರತೀಯ  
ಅತ್ಯುತ್ತಮ ಪಾರಂಪರಿಕ ರುಚಿಯ ಸಮಾನಾರ್ಥಕವಾಗಿದೆ.

ನಮ್ಮ ತಯಾರಿಕೆಗಳು- ಜಿಆರ್‌ಬಿ ತುಪ್ಪ, ಜಿಆರ್‌ಬಿ ಇನ್‌ಸ್ಟಂಟ್ ಮಿಕ್ಸ್‌ಗಳು,  
ಜಿಆರ್‌ಬಿ ಮಸಾಲ ಪುಡಿಗಳು, ಜಿಆರ್‌ಬಿ ಸಿಹಿ ತಿಂಡಿಗಳು ಹಾಗೂ ಜಿಆರ್‌ಬಿ ಐಸ್ ಕ್ರೀಮ್‌ಗಳು  
ರುಚಿ ಮತ್ತು ಪರಿಶುದ್ಧ ತೆಗೆ ಪ್ರತೀಕವಾಗಿ ಲಕ್ಷಾಂತರ ಜನರ ಮೆಚ್ಚುಗೆಗೆ ಪಾತ್ರವಾಗಿವೆ.

GHEE • MASALA • INSTANT MIXES • SWEETS • SNACKS • ICE CREAM  
www.grbdairyfood.com