

ಹುಣಸೆಕಾಯಿ- ಶುಂಠಿ

ಗೊಜ್ಜು

ಏನೇನು ಬೇಕು?
 ತರಿತರಿಯಾಗಿ ರುಬ್ಬಿದ ಹುಣಸೆ ಒಂದು ಕಪ್
 ಶುಂಠಿ ತುರಿ ಎರಡು ಚಮಚ
 ಮೆಂತೆ ಮುಕ್ಕಾಲು ಚಮಚ
 ಒಣಮೆಣಸಿನ ಕಾಯಿ 10-12
 ಇಂಗು ಅರಿಶಿನ ಸ್ವಲ್ಪ
 ಕಾಯಿತುರಿ ಮುಕ್ಕಾಲು ಕಪ್
 ಜೀರಿಗೆ ಪುಡಿ ಅರ್ಧ ಚಮಚ
 ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು, ಬೆಲ್ಲ ಕಾಲು ಕಪ್
 ಉಪ್ಪು ರುಚಿಗೆ
 ಒಗ್ಗರಣೆಗೆ ಎಣ್ಣೆ ಸಾಸಿವೆ ಇಂಗು ಕರಿಬೇವು.
 ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?
 ಮೆಂತೆ, ಒಣಮೆಣಸು ಹುರಿದು ಅರಿಶಿನ,
 ಇಂಗು, ಕಾಯಿತುರಿ, ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು ಸೇರಿಸಿ
 ರುಬ್ಬಿಕೊಳ್ಳಿ. ಒಗ್ಗರಣೆ ಮಾಡಿ ಹುಣಸೆ, ಶುಂಠಿ
 ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಬಾಡಿಸಿ. ರುಬ್ಬಿದ್ದನ್ನು ಹಾಕಿ ಸ್ವಲ್ಪ
 ನೀರು ಬೆಲ್ಲ, ಉಪ್ಪು ಜೀರಿಗೆ ಪುಡಿ ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ
 ಕುದಿಸಿ.



www.grbdairyfood.com

ಸಾಂಪ್ರದಾಯಿಕ ಸ್ವಾದ ಪರಂಪರೆಯ ಹೆಮ್ಮೆಯ ಪಯಣ

ಮರಳು ಮರಳಾದ / ಸುಪಾಪನೆ ಫರಿಸೆ / ಸವಿಯಾದ ರುಬಿ
 ಮರಳು ಮರಳಾದ ಕುದುರೆ ಕುದುರೆಯಾಗಿ GRB ಭಾರತದ ಮನೆ ಮನೆಗಳಲ್ಲಿ ಎಲ್ಲೆಡೆ ಸಿಕ್ಕಿಸಿ
 ಆಯ್ಕೆಯಾಗಿರುವುದರಲ್ಲಿ ಹೆಮ್ಮೆ ಇರುತ್ತದೆ. ಭಾರತದ ಸಾಂಪ್ರದಾಯಿಕ ಸ್ವಾದದ
 ಸಾಕಾಣಿಕೆಯಾಗಿರುವ GRB ಇದೀಗ ಸಲಾಹಾರು ದೇಶಗಳಲ್ಲಿ ಜನಪ್ರಿಯ.
 GRB ನಿಜಕ್ಕೂ ಭಾರತದ ಸಾಂಪ್ರದಾಯಿಕ ಸ್ವಾದದ ಹೆಮ್ಮೆಯ ರಾಯಭಾರಿಯಾಗಿದೆ.
 GRB ತನ್ನ ಗುಣಮಟ್ಟ ಮತ್ತು ಕುಡುಕೆಯ ಪುರಾವೆಯಾಗಿ ಕೋಟಿಗಟ್ಟಲೆ ಕಸರ ಸರಬರಾಜಿ ಗಳಿಸಿದೆ.
 ಇದರೊಂದಿಗೆ ಇರುವುದು ಮಾಯ ತರಮಾರಿನ ಭರವಸೆ!

GRB Dairy Foods Private Limited
 ಮುಖ್ಯ | ಉನ್ನತ | ಮಿಕ್ಕ | ಮನುಷ್ಯಾ ಪ್ರದಿಗಲು | ಸ್ವೀಡನ್ | ಸ್ವಾಸ್ಥ್ಯ | ಬಸ್ತುಕ್ರೀಡೆ
 Trade Enquiries: +91-90084 26082 | mktg-bangalore@grbdairyfood.com

GRB
 Sign of purity