

ಚಾಕೋಲೇಟ್ ಮಖಾನ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಮಖಾನವನ್ನು ಹುರಿದುಕೊಳ್ಳಿ. ಬಾಣಲೆಗೆ ಎರಡು ಚಮಚ ಎಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ, ಚಾಕೋಲೇಟನ್ನು ಹಾಕಿ ಕರಗಿಸಿಕೊಳ್ಳಿ. ನಂತರ ಸ್ವವ್ ಆಫ್ ಮಾಡಿ ಸ್ವಲ್ಪ ಸ್ವಲ್ಪವೇ ಮಖಾನವನ್ನು ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ತಿರುವಿ. ರುಚಿಕರ ಚಾಕೋಲೇಟ್ ಮಖಾನ ಸಂಜೆಯ ಕಾಫಿ ಜೊತೆ ಸವಿಯಲು ಚೆನ್ನಾಗಿರುತ್ತದೆ.

ಏನೇನು ಬೇಕು?

- ಮಖಾನ ಒಂದು ಕಪ್
- ಬೆಣ್ಣೆ ಎರಡು ಚಮಚ
- ಚಾಕೋಲೇಟ್ ಕಾಲು ಕಪ್



ಮಖಾನ ಚಾಟ್

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಒಂದು ಪಾತ್ರೆಗೆ ಸಣ್ಣಗೆ ಹೆಚ್ಚಿದ ಈರುಳ್ಳಿ, ಟೊಮ್ಯಾಟೊ ಹಾಗೂ ಕ್ಯಾರೆಟ್ ತುರಿ ಹಾಕಿಕೊಳ್ಳಿ. ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು ಉಪ್ಪು, ಅಚ್ಚುಖಾರದ ಪುಡಿ, ಚಾಟ್ ಮಸಾಲ ಹಾಗೂ ನಿಂಬೆರಸವನ್ನು ಸೇರಿಸಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಮಿಕ್ಸ್ ಮಾಡಿ. ಮಖಾನವನ್ನು ಹುರಿದು ಅದಕ್ಕೆ ಸೇರಿಸಿ. ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು, ಸೇವ್ ಅನ್ನು ಸೇರಿಸಿ.

ಏನೇನು ಬೇಕು?

- ಮಖಾನ ಒಂದು ಕಪ್
- ಈರುಳ್ಳಿ, ಟೊಮ್ಯಾಟೊ ತಲಾ ಒಂದು ಸಣ್ಣಗೆ ಹೆಚ್ಚಿದ್ದು
- ಕ್ಯಾರೆಟ್ ತುರಿ ಸ್ವಲ್ಪ
- ಉಪ್ಪು ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು
- ಅಚ್ಚುಖಾರದ ಪುಡಿ
- ಚಾಟ್ ಮಸಾಲೆ ಒಂದು ಚಮಚ
- ನಿಂಬೆರಸ ಎರಡು ಚಮಚ
- ಸೇವ್ ಸ್ವಲ್ಪ
- ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು ಸ್ವಲ್ಪ



ನಿಮ್ಮ ಆರೋಗ್ಯದ ವಿಷಯದಲ್ಲಿ
ರಾಜಿ ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳಬೇಡಿ.

ಕುದ್ರವಾಗಿರುವುದನ್ನು ತಿರೀದಿಸಿ. ಫ್ರೀಡಂ ಅನ್ನು ಖರೀದಿಸಿ



Freedom
Refined Sunflower Oil

