

ಸಿಹಿ ಸಿಹಿ ಸಜ್ಜೆಗೆ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಒಂದು ದಪ್ಪ ತಳದ ಬಾಣಲೆಯಲ್ಲಿ ತುಪ್ಪದಲ್ಲಿ ರವೆಯನ್ನು ಪರಿಮಳ ಬರುವವರೆಗೆ ಹುರಿದು, ಅಂಜೂರವನ್ನು ಸೇರಿಸಿ ಒಂದು ಸುತ್ತು ಕೈಯಾಡಿ ಮೂರು ಕಪ್ ನೀರು ಹಾಕಿ ಸಣ್ಣ ಉರಿಯಲ್ಲಿ ಬೇಯಲು ಬಿಡಿ. ಮಿಶ್ರಣ ಬೆಂದ ಮೇಲೆ ಬೆಲ್ಲದ ಪುಡಿ ಸೇರಿಸಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಮಗುಚಿ. ನಂತರ ತುಪ್ಪ ಸೇರಿಸಿ ಮುಚ್ಚಳ ಮುಚ್ಚಿ, ಉರಿ ಆರಿಸಿ.

ಏನೇನು ಬೇಕು?

- ಸಣ್ಣ ರವೆ ಒಂದು ಕಪ್
- ಸಣ್ಣಗೆ ಹೆಚ್ಚಿದ ಅಂಜೂರ ಅರ್ಧ ಕಪ್
- ಬೆಲ್ಲ ಎರಡು ಕಪ್
- ತುಪ್ಪ ಅರ್ಧ ಕಪ್



ತಂಪು ಸಲಾಡ್

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಅಂಜೂರ, ಬಾಳೆಹಣ್ಣುಗಳನ್ನು ಸಣ್ಣ ಸಣ್ಣ ತುಂಡುಗಳನ್ನಾಗಿ ಕತ್ತರಿಸಿಕೊಳ್ಳಿ. ಇವುಗಳ ಜೊತೆ ಉಳಿದ ಪದಾರ್ಥಗಳನ್ನು ಸೇರಿಸಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಮಿಶ್ರಣ ಮಾಡಿ.

ಇದೇ ರೀತಿ ಬೇಸಿಗೆಯಲ್ಲಿ ಸಿಗುವ ಎಲ್ಲ ಹಣ್ಣುಗಳನ್ನು ಸೇರಿಸಿ ಜೊತೆಗೆ ಸ್ವಲ್ಪ ಐಸಕ್ರೀಮ್ ಅನ್ನೂ ಹಾಕಿ ರುಚಿಕರ ಫ್ರೂಟ್ ಸಲಾಡ್ ಮಾಡಿ ಸವಿಯಬಹುದು.

ಏನೇನು ಬೇಕು?

- ಅಂಜೂರ ಎಂಟು
- ಬಾಳೆಹಣ್ಣು ಒಂದು
- ಗೋಡಂಬಿ, ದ್ರಾಕ್ಷೆ 10
- ತುರಿದ ಬಾದಾಮಿ ಒಂದು ಚಮಚ
- ಜೇನುತುಪ್ಪ ಎರಡು ಚಮಚ

ನಯವಾದ, ಸುರಕ್ಷಿತ ಮತ್ತು ಸ್ಮಾರ್ಟ್
ಆಧುನಿಕ ಅಡುಗೆಮನೆಗಳಿಗೆ ಸೂಕ್ತವಾದ ಸಿಲಿಂಡರ್

Indane
XTRALITE

Indane
SAFE RELIABLE CONVENIENT



50%
ಪರಿಸರ



LPG ಮಟ್ಟವನ್ನು
ಪರಿಶೀಲಿಸಲು
ಆರೋಗ್ಯಕರವಾಗಿ ಸಿಲಿಂಡರ್



ಸುಂದರವಾದ
ರೂಪ



ತುಕ್ಕು
ಮುಕ್ತ



ಪೋಷಕ ನಿರೋಧಕ

ಹೆಚ್ಚಿನ ಮಾಹಿತಿಗಾಗಿ ನಿಮ್ಮ ಇಂಡೇನ್ ವಿತರಕರನ್ನು ಸಂಪರ್ಕಿಸಿ | www.iocl.com