

ಒಂದೆಲಗ - ನುಗ್ಗೆಸೊಪ್ಪಿನ ಪಾನಕ

ಏನೇನು ಚೆಕು ?

ಒಂದೆಲಗ - ಒಂದು ಹಿಡಿ

ನುಗ್ಗೆಸೊಪ್ಪು - ಸ್ವಲ್ಪ

ನೆಲ್ಲಿಕಾಯಿ ಒಂದು

ನೆನೆಸಿದ ಒಣದ್ರಾಕ್ಷಿ - ಹತ್ತು

ಜೇನುತುಪ್ಪ - ನಾಲ್ಕು ಚಮಚ

ಕಾಳುಮೆಣಸಿನ ಪುಡಿ ಕಾಲು ಚಮಚ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಒಂದೆಲಗ, ನುಗ್ಗೆಸೊಪ್ಪು ಮತ್ತು ನೆಲ್ಲಿಕಾಯಿಯನ್ನು ನುಣ್ಣಗೆ ರುಬ್ಬಿ, ಸೋಸಿ ಇದಕ್ಕೆ ನೆನೆಸಿದ ಒಣದ್ರಾಕ್ಷಿ ಸೇರಿಸಿಕೊಂಡು ರುಬ್ಬಿಕೊಳ್ಳಿ. ನಂತರ ಸರ್ವಿಂಗ್ ಕಪ್‌ಗೆ ಹಾಕಿ ಜೇನುತುಪ್ಪ ಮತ್ತು ಕಾಳುಮೆಣಸಿನ ಪುಡಿ ಹಾಗೂ ಐಸ್‌ಪೀಸ್ ಸೇರಿಸಿ ಸರ್ವ್ ಮಾಡಬಹುದು.



ಸಾಂಬಾರು ಸೊಪ್ಪಿನ ಪಾನಕ

ಏನೇನು ಚೆಕು?

ಸಣ್ಣಗೆ ಹಚ್ಚಿದ ಸಾಂಬಾರು ಸೊಪ್ಪು ಒಂದು ಹಿಡಿ

ಜೇನುತುಪ್ಪ - ಸಿಹಿಗೆ ಬೇಕಷ್ಟು

ಖರ್ಜೂರ ಎರಡು/ ಲಿಂಬೆಹಣ್ಣು - ಒಂದು

ನೆನೆಸಿದ ಒಣದ್ರಾಕ್ಷಿ - ಆರು/ ಕಾಳುಮೆಣಸಿನ ಪುಡಿ ಒಂದು ಚಮಚ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಸಾಂಬಾರು ಸೊಪ್ಪನ್ನು ಜಜ್ಜಿ ರಸ ಹಿಂಡಿಕೊಳ್ಳಿ. ಇದಕ್ಕೆ ಖರ್ಜೂರ ಮತ್ತು ಒಣದ್ರಾಕ್ಷಿ ಸೇರಿಸಿ ರುಬ್ಬಿಕೊಳ್ಳಿ. ನಂತರ ಬೇಕಷ್ಟು ನೀರು, ಲಿಂಬೆರಸ, ಜೇನುತುಪ್ಪ ಸೇರಿಸಿ ಮಿಶ್ರಮಾಡಿ. ಸರ್ವ್ ಮಾಡುವಾಗ ಮೇಲಿನಿಂದ ಕಾಳುಮೆಣಸಿನ ಪುಡಿ ಮತ್ತು ಐಸ್‌ಪೀಸ್ ಸೇರಿಸಬಹುದು. ಈ ಪಾನಕದ ಸೇವನೆಯು ಬಿಸಿಲಿನ ತಾಪದಿಂದ ಉಂಟಾಗುವ ಕಫದ ತೊಂದರೆಗೆ ಉಪಕಾರಿ.

www.grbdairyfood.com



Sign of purity

ಮರಳು ಮರಳಾಗಿ

ಅಮ್ಮ ಮಾಡಿದ ತುಪ್ಪದ ತರಾಸ್...



ತುಪ್ಪ | ಇನ್‌ಟೆಂಟ್ ಮಿಕ್ಸ್ | ಮಸಾಲಾ ಪುಡಿಗಳು | ಸ್ವೀಟ್ಸ್ | ಸ್ನಾಕ್ಸ್ | ಐಸ್‌ಕ್ರೀಂ