

ಪಲ್ಯವೂ ರುಚಿಕರ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಹಸರು ಬೇಳೆಯನ್ನು ತೊಳೆದು ನೆನೆಸಿಡಿ, ಬಾಣಲೆಗೆ ಎಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ ಬಿಸಿ ಮಾಡಿ ಸಾಸಿವೆ, ಜೀರಿಗೆ, ಕರಿಬೇವು ಹಾಕಿ ಒಗ್ಗರಣೆ ಮಾಡಿ, ಕಡಲೆಬೇಳೆ, ಉದ್ದಿನಬೇಳೆ ಸೇರಿಸಿ ಕೆಂಪುಗೆ ಬಾಡಿಸಿ. ಈರುಳ್ಳಿ ಹಾಕಿ ಹುರಿದುಕೊಂಡು ಹಸಿಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ, ತೆಂಗಿನತುರಿ, ನುಗ್ಗೆಹೂವು ಸೇರಿಸಿ. ನಂತರ ನೆನೆಸಿದ ಹಸರು ಬೇಳೆ, ಸ್ವಲ್ಪ ನೀರನ್ನು ಹಾಕಿ ಬೇಯಿಸಿ. ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಂತೆ ಉಪ್ಪು ಸೇರಿಸಿ. ಒಲೆಯಿಂದ ಇಳಿಸಿ ನಿಂಬೆರಸ ಮಿಕ್ಸ್ ಮಾಡಿ ಸವಿಯಿರಿ.

ಏನೇನು ಬೇಕು?

- ನುಗ್ಗೆಹೂವು ಒಂದು ಕಪ್
- ಹಸರು ಬೇಳೆ ಅರ್ಧ ಕಪ್
- ಈರುಳ್ಳಿ ಒಂದು
- ತೆಂಗಿನತುರಿ ಮೂರು ಚಮಚ
- ಹಸಿಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ 2, ಉಪ್ಪು
- ಎಣ್ಣೆ ಎರಡು ಚಮಚ
- ಕಡಲೆಬೇಳೆ, ಉದ್ದಿನಬೇಳೆ, ಸಾಸಿವೆ, ಜೀರಿಗೆ ತಲಾ ಒಂದೊಂದು ಚಮಚ
- ಕರಿಬೇವು, ನಿಂಬೆರಸ



ತಂಪು ತಂಬುಳಿ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಬಾಣಲೆಗೆ ಒಂದು ಚಮಚ ತುಪ್ಪ ಹಾಕಿ ಕಾಳು ಮೆಣಸು, ಜೀರಿಗೆ, ನುಗ್ಗೆಹೂವು, ತೆಂಗಿನತುರಿ ಹಾಕಿ ಕೆಂಪುಗೆ ಬಾಡಿಸಿ ಆರಿದ ನಂತರ ನುಣ್ಣಿಗೆ ರುಬ್ಬಿ, ಬಾಣಲೆಗೆ ತುಪ್ಪ ಹಾಕಿ ಬಿಸಿ ಮಾಡಿ. ಸಾಸಿವೆ, ಇಂಗು, ಕರಿಬೇವು ಹಾಕಿ ಒಗ್ಗರಣೆ ಮಾಡಿ, ರುಬ್ಬಿದ ಮಿಶ್ರಣ ಹಾಕಿ, ಉಪ್ಪು ಸೇರಿಸಿ ಕುದಿಸಿ ಇಳಿಸಿ, ಆರಿದ ಬಳಿಕ ಮೊಸರನ್ನು ಸೇರಿಸಿ.

ಏನೇನು ಬೇಕು?

- ನುಗ್ಗೆಹೂವು ಒಂದು ಕಪ್
- ಕಾಳುಮೆಣಸು 10 ಕಾಳು
- ಜೀರಿಗೆ ಒಂದು ಚಮಚ
- ತುಪ್ಪ ಎರಡು ಚಮಚ
- ತೆಂಗಿನತುರಿ ಅರ್ಧ ಕಪ್
- ಮೊಸರು ಒಂದು ಕಪ್
- ಉಪ್ಪು ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಂತೆ
- ಸಾಸಿವೆ ಒಂದು ಚಮಚ
- ಇಂಗು ಸ್ವಲ್ಪ, ಕರಿಬೇವು

ನಯವಾದ, ಸುರಕ್ಷಿತ ಮತ್ತು ಸ್ಮಾರ್ಟ್
ಆಧುನಿಕ ಅಡುಗೆಮನೆಗಳಿಗೆ ಸೂಕ್ತವಾದ ಸಿಲಿಂಡರ್

Indane
XTRALITE

Indane
IndianOil
SAFE RELIABLE CONVENIENT



50% ತಗ್ಗಿದ



LPG ಪಟ್ಟವನ್ನು ಪರಿಶೀಲಿಸಿರು ಆರೋಗ್ಯಕರವಾಗಿ ಸಿಲಿಂಡರ್



ಸುಂದರವಾದ ರೂಪ



ತುಕ್ಕು ಮುಕ್ತ



ಪ್ರೋಟೆಕ್ಟ್ ನಿರೋಧಕ

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