

ಹೆಸರುಕಾಳು ಹೋಳಿಗೆ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಹೆಸರುಕಾಳನ್ನು ಬಣ್ಣ ಬದಲಾಗುವವರೆಗೂ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಹುರಿದುಕೊಂಡು, ತಣ್ಣಗಾದ ಮೇಲೆ ನುಣ್ಣಿಗೆ ಪುಡಿ ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳಿ. ಪಾತ್ರೆಗೆ ಹೆಸರುಕಾಳು ಪುಡಿ, ಸಕ್ಕರೆ ಪುಡಿ, ಏಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿ ಹಾಕಿ ಸ್ವಲ್ಪ ಸ್ವಲ್ಪವೇ ತುಪ್ಪ ಹಾಕುತ್ತಾ ಕಲಸಿ ಉಂಡೆ

ಕಟ್ಟುವ ಹದಕ್ಕೆ ಬಂದಾಗ ಸ್ವಲ್ಪ ತುಪ್ಪ ಹಾಕಿ ಸಾಫ್ಟ್ ಆಗಿ ನಾದಿ ಇಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಿ, ಹೂರಣ ರೆಡಿ. ಗೋಧಿ ಹಿಟ್ಟಿಗೆ ಸ್ವಲ್ಪ ಅರಿಶಿನ, ಸ್ವಲ್ಪ ಉಪ್ಪು, ನೀರು ಹಾಕಿ ಚಪಾತಿ ಹಿಟ್ಟಿನಂತೆ ಕಲಸಿ ನಾಲ್ಕು ಚಮಚ ಎಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ ನಾದಿ ಎರಡು ಗಂಟೆ ಕಾಲ ಮುಚ್ಚಿ ಇಡಿ. ಕಣಕ ರೆಡಿ. ಸ್ವಲ್ಪ ಕಣಕ ತೆಗೆದುಕೊಂಡು ಕೈಯಲ್ಲಿ ಅಗಲ ಮಾಡಿ ಹೂರಣದ ಉಂಡೆ ಇಟ್ಟು ಮುಚ್ಚಿ, ಬಾಳೆ ಎಲೆಗೆ ಎಣ್ಣೆ ಹಚ್ಚಿ ತುಂಬಿದ ಉಂಡೆ ಇಟ್ಟು ಲಟ್ಟಿಸಿ ಕಾದ ತವಾದ ಮೇಲೆ ಹಾಕಿ ಸಣ್ಣ ಉರಿಯಲ್ಲಿ ಬೇಯಿಸಿ.

ಎನೇನು ಬೇಕು?

- ಹೆಸರುಕಾಳು ಒಂದು ಕಪ್
- ಸಕ್ಕರೆ ಪುಡಿ ಮುಕ್ಕಾಲು ಕಪ್
- ತುಪ್ಪ ಕಾಲು ಕಪ್
- ಏಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿ ಸ್ವಲ್ಪ
- ಗೋಧಿಹಿಟ್ಟು ಒಂದೂವರೆ ಕಪ್
- ಉಪ್ಪು, ಅರಿಶಿನ ಸ್ವಲ್ಪ
- ಎಣ್ಣೆ ಕಾಲು ಕಪ್



ಡ್ರಾಗನ್ ಫ್ರೂಟ್ ಹೋಳಿಗೆ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ದಪ್ಪ ತಳದ ಪಾತ್ರೆಗೆ ರುಬ್ಬಿದ ಡ್ರಾಗನ್ ಫ್ರೂಟ್ ಪಲ್ಪ್, ತೆಂಗಿನಕಾಯಿ ತುರಿ ರುಬ್ಬಿದ್ದು, ಬೆಲ್ಲ, ಏಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿ ಹಾಕಿ ಒಲೆಯ ಮೇಲೆ ಇಟ್ಟು ಮಗುಚಿ ಗಟ್ಟಿಯಾದ ಮೇಲೆ ಇಳಿಸಿದರೆ ಹೂರಣ ರೆಡಿ. ಗೋಧಿಹಿಟ್ಟಿಗೆ ಸ್ವಲ್ಪ ಅರಿಶಿನ, ಸ್ವಲ್ಪ ಉಪ್ಪು ಹಾಕಿ ನೀರು ಹಾಕಿ ಚಪಾತಿ ಹಿಟ್ಟಿನಂತೆ ಕಲಸಿ ನಾಲ್ಕು ಚಮಚ ಎಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ ನಾದಿ. ಇದನ್ನು ಎರಡು ಗಂಟೆ ಕಾಲ ಮುಚ್ಚಿ ಇಟ್ಟರೆ ಕಣಕ ರೆಡಿ. ಸ್ವಲ್ಪ ಕಣಕ ತೆಗೆದುಕೊಂಡು ಕೈಯಲ್ಲಿ ಅಗಲ ಮಾಡಿ ಹೂರಣದ ಉಂಡೆ ಇಟ್ಟು ಮುಚ್ಚಿ, ಬಾಳೆ ಎಲೆಗೆ ಎಣ್ಣೆ ಹಚ್ಚಿ ತುಂಬಿದ ಉಂಡೆ ಇಟ್ಟು ಲಟ್ಟಿಸಿ ಕಾದ ತವಾದ ಮೇಲೆ ಹಾಕಿ ಸಣ್ಣ ಉರಿಯಲ್ಲಿ ಬೇಯಿಸಿ. ರು ಚಿ ಕ ರ ವಾ ದ ಡ್ರಾಗನ್ ಫ್ರೂಟ್ ಹೋಳಿಗೆ ಸಿದ್ಧ.

ಎನೇನು ಬೇಕು?

- ಡ್ರಾಗನ್ ಫ್ರೂಟ್ ಪಲ್ಪ್ ಒಂದು ಕಪ್
- ತೆಂಗಿನ ತುರಿ ರುಬ್ಬಿದ್ದು ಒಂದು ಕಪ್
- ಬೆಲ್ಲ ಅರ್ಧ ಕಪ್
- ಏಲಕ್ಕಿಪುಡಿ ಸ್ವಲ್ಪ
- ಗೋಧಿಹಿಟ್ಟು ಒಂದೂವರೆ ಕಪ್
- ಸ್ವಲ್ಪ ಉಪ್ಪು, ಅರಿಶಿನ
- ಎಣ್ಣೆ ಕಾಲು ಕಪ್



ನಯವಾದ, ಸುರಕ್ಷಿತ ಮತ್ತು ಸ್ಮಾರ್ಟ್
ಆಧುನಿಕ ಅಡುಗೆಮನೆಗಳಿಗೆ ಸೂಕ್ತವಾದ ಸಿಲಿಂಡರ್

Indane
SAFE-RELIABLE-CONVENIENT

Indane
XTRALITE



50%
ಹಗುರ



LPG ಮಟ್ಟವನ್ನು
ಪರಿಶೀಲಿಸಲು
ಆರೋಗ್ಯಕರವಾಗಿ ಸಿಲಿಂಡರ್



15kg
ಸುಂದರವಾದ
ರೂಪ



15kg
ತುಕ್ಕು
ಮುಕ್ತ



15kg
ಸೋಲಿಸಿ ನಿರೋಧಕ



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