

ಕರಬೂಜ ಹಣ್ಣಿನ ಸೀಕರಣೆ

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಕರಬೂಜ ಹಣ್ಣಿನ ತಿರುಳು ಒಂದು ಬಟ್ಟಲು

ತೆಂಗಿನತುರಿ ಕಾಲು ಬಟ್ಟಲು

ಏಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿ ಕಾಲು ಟೀ ಚಮಚ

ಸಕ್ಕರೆ ಕಾಲು ಬಟ್ಟಲು

ಬೆಲ್ಲ ಕಾಲು ಬಟ್ಟಲು

ಕಾಯಿಸಿ ಆರಿಸಿದ ಹಾಲು ಒಂದು ಬಟ್ಟಲು

ತೆಳು (ಪೇಪರ್) ಅವಲಕ್ಕಿ ಅರ್ಧ ಬಟ್ಟಲು

ಉಪ್ಪು ಎರಡು ಚಿಟಿಕೆ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಕರಬೂಜದ ಸಿಪ್ಪೆ ಮತ್ತು ಬೀಜವನ್ನು ಬೇರ್ಪಡಿಸಿ

ತಿರುಳನ್ನು ಚಿಕ್ಕ ಚಿಕ್ಕ ಹೋಳುಗಳನ್ನಾಗಿ ಮಾಡಿಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಿ.

ಇದಕ್ಕೆ ಹಾಲಿನ ಜೊತೆಯಲ್ಲಿ ನುಣ್ಣಿಗೆ ರುಬ್ಬಿದ ತೆಂಗಿನತುರಿ,

ಏಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿ, ಸಕ್ಕರೆ, ಬೆಲ್ಲ, ಉಪ್ಪು, ಉಳಿದ ಹಾಲನ್ನು ಹಾಕಿ

ಚೆನ್ನಾಗಿ ಬೆರೆಸಿ, ಕೊನೆಯಲ್ಲಿ ಒಣ ಅವಲಕ್ಕಿಯನ್ನು ಸೇರಿಸಿ 10-15

ನಿಮಿಷ ನೆನೆಯಲು ಬಿಟ್ಟು ನಂತರ ಸವಿದರೆ ಬಹಳ ಸ್ವಾದ

ಭರಿತವಾಗಿರುತ್ತದೆ.



KOF
Since 1984

ಸಫಲ್ ಪ್ರೀಮಿಯಂ

ರಿಫೈನ್ಡ್ ಸೂರ್ಯಕಾಂತಿ ಎಣ್ಣೆ

Refined Sunflower Oil



Safal

ಕರ್ನಾಟಕ ಸಹಕಾರಿ ಎಣ್ಣೆಬೀಜ ಬೆಳೆಗಾರರ ಮಹಾಮಂಡಳ ನಿಯಮಿತ, ಬೆಂಗಳೂರು

ಪ್ರಾದೇಶಿಕ ಎಣ್ಣೆಬೀಜ ಒಕ್ಕೂಟ, ಹುಬ್ಬಳ್ಳಿ | ರಾಯಚೂರು | ಚಿತ್ರದುರ್ಗ

ಬೆಂಗಳೂರು: ಫೋ. 080-25550268, 25583061. ಹುಬ್ಬಳ್ಳಿ: ಫೋ. 0836-2371167. ರಾಯಚೂರು : ಫೋ. 08532-238626, ಚಿತ್ರದುರ್ಗ: ಫೋ. 08194 - 228786

Online Orders : www.esafal.co.in

www.kof.co.in