

## ಜಲ್‌ಜೀರಾ ಪುಡಿ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಜೀರಿಗೆ, ಕಾಳುಮೆಣಸು, ಲವಂಗ, ಒಣ ದಾಳಿಂಬೆ ಬೀಜ ಇವುಗಳನ್ನು ಬಾಣಲೆಗೆ ಹಾಕಿ ಸಣ್ಣ ಉರಿಯಲ್ಲಿ ಗರಿಗರಿಯಾಗುವರೆಗೆ ಹುರಿಯಿರಿ. ಬಳಿಕ ನುಣ್ಣಗೆ ಪುಡಿ ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳಿ. ಪುಡಿಯನ್ನು ಬೌಲಿಗೆ ಹಾಕಿ ಒಣಶುಂಠಿ ಪುಡಿ, ಇಂಗು, ಅಮ್‌ಚೂರ್ ಪುಡಿ, ಬ್ಲಾಕ್ ಸಾಲ್ಟ್ ಪೌಡರ್, ಒಣ ಪುದಿನಾ ಎಲೆ, ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು ಉಪ್ಪನ್ನು ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಮಿಶ್ರಣ ಮಾಡಿ. ಒಂದು ಗಾಳಿಯಾಡದ ಡಬ್ಬಿಯಲ್ಲಿ ತುಂಬಿಸಿಡಿ. ಬೇಕೆಂದಾಗ ಜಲ್‌ಜೀರಾ ಜ್ಯೂಸ್ ತಯಾರಿಸಿಕೊಳ್ಳಬಹುದು.

ಏನೇನು ಬೇಕು?

- ಜೀರಿಗೆ ಎರಡು ಚಮಚ
- ಕಾಳುಮೆಣಸು ನಾಲ್ಕು ಚಮಚ
- ಲವಂಗ ಎರಡು ಚಮಚ
- ಒಣ ದಾಳಿಂಬೆ ಬೀಜ ಎರಡು ಚಮಚ
- ಒಣಶುಂಠಿ ಪುಡಿ ಅರ್ಧ ಚಮಚ
- ಇಂಗು ಅರ್ಧ ಚಮಚ
- ಅಮ್‌ಚೂರ್ ಪುಡಿ ಎರಡು ಚಮಚ
- ಬ್ಲಾಕ್ ಸಾಲ್ಟ್ ಎರಡು ಚಮಚ
- ಒಣ ಪುದಿನಾ ಎಲೆ ಒಂದು ಚಮಚ
- ಉಪ್ಪು ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು



## ಪಾವ್ ಬಾಜಿ ಮಸಾಲೆ ಪುಡಿ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಬಾಣಲೆಗೆ ಉಪ್ಪು, ಅಮ್‌ಚೂರ್ ಪುಡಿ, ಬ್ಲಾಕ್ ಸಾಲ್ಟ್ ಬಿಟ್ಟು ಉಳಿದ ಎಲ್ಲಾ ಮಸಾಲೆ ಪದಾರ್ಥಗಳನ್ನು ಹಾಕಿ ಸಣ್ಣ ಉರಿಯಲ್ಲಿ ಗರಿಗರಿಯಾಗುವರೆಗೆ ಹುರಿಯಿರಿ. ಹುರಿದ ಪದಾರ್ಥದೊಂದಿಗೆ ಉಳಿದ ಪದಾರ್ಥಗಳನ್ನು ಸೇರಿಸಿ ಮಿಶ್ರಣದಲ್ಲಿ ನುಣ್ಣಗೆ ಪುಡಿ ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳಿ. ಗಾಳಿಯಾಡದ ಡಬ್ಬಿಯಲ್ಲಿ ತುಂಬಿಸಿ ಬೇಕೆಂದಾಗ ಉಪಯೋಗಿಸಿ. ಮನೆಗೆ ದಿಢೀರ್ ಎಂದು ಅತಿಥಿಗಳು ಬಂದಾಗ ಈ ಪುಡಿ ಬಳಸಿ ಬೇಗನೆ ಪಾವ್ ಬಾಜಿ ಮಾಡಿ ಬಡಿಸಬಹುದು.

ಏನೇನು ಬೇಕು?

- ಸೋಂಪು ಒಂದು ಚಮಚ
- ಜೀರಿಗೆ ಎರಡು ಚಮಚ
- ಧನಿಯಾ ಮೂರು ಚಮಚ
- ಕರಿಬೇವು ಹತ್ತು ಎಲೆ
- ಕಪ್ಪು ಏಲಕ್ಕಿ ಒಂದು
- ಲವಂಗ ಇಪ್ಪತ್ತು, ಕಾಳುಮೆಣಸು ಅರ್ಧ ಚಮಚ
- ಒಣಮೆಣಸು ಹತ್ತು
- ಪಲಾವ್ ಎಲೆ ಎರಡು, ಚಕ್ಕೆ ಆರು ಇಂಚು
- ಉಪ್ಪು ಒಂದು ಚಮಚ
- ಅಮ್‌ಚೂರ್ ಪುಡಿ ಎರಡು ಚಮಚ
- ಬ್ಲಾಕ್ ಸಾಲ್ಟ್ ಕಾಲು ಚಮಚ

## ಪಾನಿಪೂರಿ ಮಸಾಲೆ ಪುಡಿ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಇಲ್ಲಿ ತಿಳಿಸಿರುವ ಪದಾರ್ಥಗಳನ್ನು ಮಿಕ್ಸಿ ಜಾರಿಗೆ ಹಾಕಿ ನುಣ್ಣಗೆ ಪುಡಿ ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳಿ. ಗಟ್ಟಿಯಾದ ಮುಚ್ಚಳ ಇರುವ ಡಬ್ಬಿಗೆ ತುಂಬಿಸಿ ಬೇಕೆಂದಾಗ ಉಪಯೋಗಿಸಿ. ಬೇಸಿಗೆ ರಜಾದಲ್ಲಿ ಮಕ್ಕಳು ಸಂಜೆ ತಿನ್ನಲು ಕೇಳಿದಾಗ ಮನೆಯಲ್ಲೇ ಪಾನಿಪೂರಿ ತಯಾರಿಸಿ ಕೊಡಬಹುದು.

ಏನೇನು ಬೇಕು?

- ಒಣ ಪುದಿನಾ ಸೊಪ್ಪು ಎರಡು ಚಮಚ
- ಉಪ್ಪು ಎರಡು ಚಮಚ
- ಸಕ್ಕರೆ ಅರ್ಧ ಚಮಚ
- ಸಿಟ್ರಿಕ್ ಆಸಿಡ್ ಕ್ರಿಸ್ಟಲ್ ಅರ್ಧ ಚಮಚ
- ಹುರಿದ ಜೀರಿಗೆ ಒಂದು ಚಮಚ
- ಅಮ್‌ಚೂರ್ ಪುಡಿ ಮೂರು ಚಮಚ
- ಬ್ಲಾಕ್ ಸಾಲ್ಟ್ ನಾಲ್ಕು ಚಮಚ

