

## ಜಿಂಜರ್-ಗಾರ್ಲಿಕ್ ಮಸಾಲ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಮಸಾಲೆಗಳನ್ನು ಕಾಲು ಕಪ್ ಮೊಸರು ಮತ್ತು ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪಿನ ಜೊತೆ ನುಣ್ಣಗೆ ರುಬ್ಬಿ, ಇದಕ್ಕೆ ಉಳಿದ ಮೊಸರು ಮತ್ತು ಸುಮಾರು ಎರಡು ಕಪ್ ಕೋಲ್ಡ್ ನೀರು ಸೇರಿಸಿ ರುಬ್ಬಿ, ಮಿಕ್ಸಿಂಗ್ ಬೌಲ್ ಹಾಕಿ ಉಪ್ಪು ಮತ್ತು ನಿಂಬೆರಸ ಸೇರಿಸಿ ಮಿಶ್ರ ಮಾಡಿ ಸರ್ವ್ ಮಾಡಬಹುದು.

### ಏನೇನು ಬೇಕು?

- ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ ಆರು ಎಸಳು
- ಶುಂಠಿ ಅರ್ಧ ಇಂಚು
- ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು ನಾಲ್ಕು ಚಮಚ
- ಜೀರಿಗೆ ಅರ್ಧ ಚಮಚ
- ಕಾಳುಮೆಣಸು ಅರ್ಧ ಚಮಚ
- ಮೊಸರು ಒಂದು ದೊಡ್ಡ ಕಪ್
- ಉಪ್ಪು ರುಚಿಗೆ



## ಸೋಂಪು ಮಸಾಲ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಸೋಂಪು, ಧನಿಯಾ, ಕಾಳುಮೆಣಸು ಮತ್ತು ಜೀರಿಗೆ ಇವುಗಳನ್ನು ಎಣ್ಣೆ ಹಾಕದೆ ಬಾಣಲೆಯಲ್ಲಿ ಹುರಿದು, ಆರಿದ ಮೇಲೆ ನುಣ್ಣಗೆ ಪುಡಿ ಮಾಡಿ ಮಿಕ್ಸಿಂಗ್ ಬೌಲ್ ಹಾಕಿ. ಇದಕ್ಕೆ ಶುಂಠಿ ಪುಡಿ, ಬ್ಲಾಕ್ ಸಾಲ್ಟ್, ಇಂಗು ಸೇರಿಸಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಮಿಶ್ರಮಾಡಿ, ಗಾಜಿನ ಬಾಟಲಿಯಲ್ಲಿ ಹಾಕಿ ತೆಗೆದಿರಿಸಿ. ಮಜ್ಜಿಗೆಗೆ ನೀರು, ನಿಂಬೆರಸ, ಉಪ್ಪು, ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು ಹಾಗೂ ಮಾಡಿಟ್ಟುಕೊಂಡ ಮಸಾಲೆಯನ್ನು ಎರಡು ಚಮಚ ಸೇರಿಸಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಮಿಶ್ರಮಾಡಿ.

### ಏನೇನು ಬೇಕು?

- ಸೋಂಪುಕಾಳು ಎರಡು ಚಮಚ
- ಧನಿಯಾ ಒಂದು ಚಮಚ
- ಕಾಳುಮೆಣಸು ಒಂದು ಚಮಚ
- ಜೀರಿಗೆ ಎರಡು ಚಮಚ
- ಒಣಶುಂಠಿ ಪುಡಿ 2 ಚಮಚ
- ಇಂಗು ಒಂದು ಚಮಚ
- ಬ್ಲಾಕ್ ಸಾಲ್ಟ್ ಒಂದು ಚಮಚ
- ದಪ್ಪ ಮಜ್ಜಿಗೆ ನಾಲ್ಕು ಕಪ್
- ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು ಅಥವಾ ಪುದಿನಾ ಎರಡು ಚಮಚ
- ನಿಂಬೆರಸ ಮತ್ತು ಉಪ್ಪು ರುಚಿಗೆ



## ಅಜವಾನ-ಮೇಥಿ ಮಸಾಲ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಅಜವಾನ, ಮೆಂತೆ, ಜೀರಿಗೆ ಇವುಗಳನ್ನು ಬಿಸಿಲಿನಲ್ಲಿ ಇಟ್ಟು ಗರಿಗರಿಯಾಗಿಸಿ, ಆರಿದ ಮೇಲೆ ಇದಕ್ಕೆ ಇಂಗು ಸೇರಿಸಿ ನುಣ್ಣಗೆ ಪುಡಿ ಮಾಡಿಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಿ. ಮೊಸರಿಗೆ ಬೇಕಷ್ಟು ನೀರು ಸೇರಿಸಿ, ಮಿಕ್ಸಿಂಗ್ ಹಾಕಿ ಮಜ್ಜಿಗೆ ತಯಾರಿಸಿ. ನಂತರ, ಇದಕ್ಕೆ ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು, ನಿಂಬೆರಸ ಮತ್ತು ಉಪ್ಪು ಹಾಗೂ ತಯಾರಿಸಿಟ್ಟ ಮಸಾಲೆ ಪುಡಿಯನ್ನು ಸೇರಿಸಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಮಿಶ್ರಮಾಡಿ ಸರ್ವ್ ಮಾಡಬಹುದು.

### ಏನೇನು ಬೇಕು?

- ಜೀರಿಗೆ ಎರಡು ಚಮಚ
- ಮೆಂತೆ ಹತ್ತು ಚಮಚ
- ಅಜವಾನ ಎರಡು ಚಮಚ
- ಇಂಗು ಎರಡು ಚಿಟಿಕೆ
- ಮೊಸರು ಮೂರು ಕಪ್
- ಉಪ್ಪು ರುಚಿಗೆ