

ಕೊಮ್ಮಾಟೊ ಕಾಯಿ ಮೊಸರು ಬಜ್ಜಿ

ವನೇನು ಬೇಕು?

ಕೊಮ್ಮಾಟೊ ಕಾಯಿ 2-3

ಕಾಯಿತುರಿ ಅಥವ ಕಪ್ಪೊ

ಕೆರುಳ್ಳಿ ಒಂದು

ಸಿಹಿ ಮೊಸರು ಒಂದು ಸೋಟು

ಒಗ್ಗರಣಿಗೆ ಉದ್ದಿನ ಬೇಳೆ ಒಂದು ಚಮಚ, ಒಣಮೆಣಿನ ಕಾಯಿ 2-3,

ಹಸಿಮೆಣಿನ ಕಾಯಿ ಒಂದು, ಸಾಸಿವೆ, ಎಣ್ಣೆ ವರಡು ಚಮಚ, ರುಚಿಗೆ ಉಪ್ಪು, ಬೆಲ್ಲ ಬೇಕಾದಲ್ಲಿ.

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಕೊಮ್ಮಾಟೊ ಕಾಯಿಯನ್ನು ಚೆಕ್ಕುದಾಗಿ ಹೆಚ್ಚಿ ರುಚಿಗೆ ಉಪ್ಪು ಬೆಲ್ಲ ಹಾಕಿ ಬೇಯಿಸಿಕೊಳ್ಳಿ, ಕೆರುಳ್ಳಿಯನ್ನು ಚೆಕ್ಕುದಾಗಿ ಹೆಚ್ಚಿಕೊಳ್ಳಿ. ಕಾಯಿತುರಿಯನ್ನು ನುಣ್ಣಿಗೆ ರುಚಿ ಕೊಮ್ಮಾಟೊ ಬೇಯಿಸಿದ ಪಾತ್ರೆಗೆ ಇದಕ್ಕೆ ಎಣ್ಣೆ, ಉದ್ದಿನ ಬೇಳೆ ಸಾಸಿವೆ ಹಸಿಮೆಣಿನ ಹಾಕಿ ಒಗ್ಗರಣಿಗೆ ಮಾಡಿ ನಂತರ ಮೊಸರು, ಹೆಚ್ಚಿದ ಕೆರುಳ್ಳಿ ಹಾಕಿ ಹದ ಮಾಡಿ ಮೊಸರು ಬಜ್ಜಿ ಅನ್ನದ ಜೊತೆ ರುಚಿಯಾಗಿರುತ್ತದೆ.



ಕೊಮ್ಮಾಟೊ ಕಾಯಿ ಗೊಜ್ಜು

ವನೇನು ಬೇಕು?

ಕೊಮ್ಮಾಟೊ ಕಾಯಿ 5-6

ಕಾಯಿತುರಿ ಅಥವ ಕಪ್ಪೊ

ಒಂದು ಮೆಣಿನು 5-6 / ಎಣ್ಣೆ 4-5 ಚಮಚ

ಉದ್ದಿನ ಬೇಳೆ 2 ಚಮಚ/ಎಣ್ಣೆ 2 ಚಮಚ

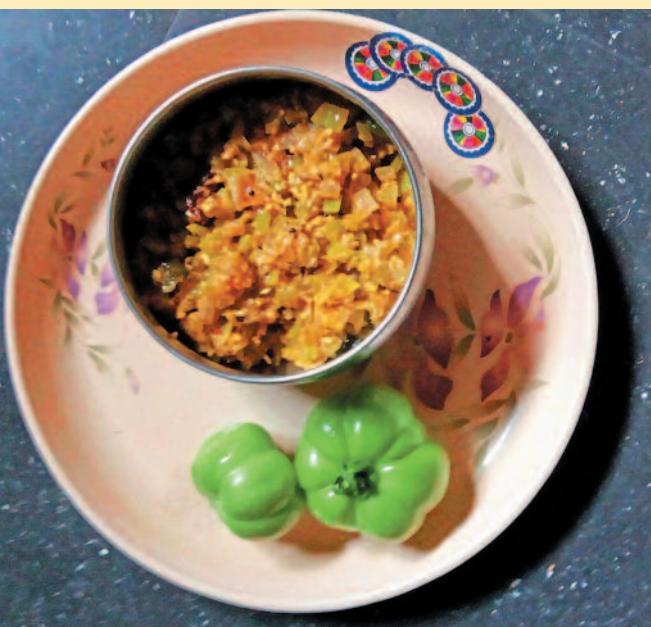
ಸಾಸಿವೆ ಒಂದು ಚಮಚ

ಒಗ್ಗರಣಿಗೆ ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ 7-8, ಕರಿಬೇವು

ರುಚಿಗೆ ಉಪ್ಪು.

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಕೊಮ್ಮಾಟೊ ಕಾಯಿಯನ್ನು ಹೆಚ್ಚಿ ಬೇಯಿಸಿಕೊಳ್ಳಿ, ಇದಕ್ಕೆ ಸ್ವಲ್ಪ ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ಹುರಿದ ಉದ್ದಿನ ಬೇಳೆ, ಮೆಣಿನು, ಎಣ್ಣೆ, ಸಾಸಿವೆ ಹಾಕಿ ಕಾಯಿತುರಿ ಉಪ್ಪು ಸೇರಿಸಿ ನಿರು ಹಾಕದೇ ರುಚಿಕೊಳ್ಳಿ. ಇದಕ್ಕೆ ಎಣ್ಣೆ ಉದ್ದಿನ ಬೇಳೆ, ಸಾಸಿವೆ ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ, ಕರಿಬೇವು ಹಾಕಿ ಒಗ್ಗರಣಿ ಮಾಡಿ. ಹುಳಿಯಾಗಿದ್ದಲ್ಲಿ ಮೊಸರು ಸ್ವಲ್ಪ ಸೇರಿಸಬಹುದು.



KOF
Since 1984

ಸುಪ್ಪಲ್ ಪ್ರೀಮಿಯಂ

ರಷ್ಟ್ಯಾನ್‌ ನೂರಿಂದಕಾಂತಿ ಎಣ್ಣೆ



ಕರ್ನಾಟಕ ನುಕ್ಕೆಗಳ ಬೆಂಗಾರೆ ಹಿಂದುವರೆ ನಿಯಮಿತ, ಬೆಂಗಳೂರು
ಧೂಬೀಲೀರ ವ್ಯಾಪಾರಿಗಳ ಬೆಂಗಳೂರು, ಕುಳ್ಳಿ | ರಾಯಂಬೆ | ಶ್ರೀಮಂದಿರ

ಮಾರುಕಟ್ಟೆ, ಟೆಲ್. ೦೯೦-೨೫೫೫೦೬೬, ೨೫೫೩೦೭೬, ಮೈಸೂರು, ಟೆಲ್. ೦೯೫೬-೨೩೭೧೦೭, ಮಾರುಕಟ್ಟೆ, ಟೆಲ್. ೦೯೫೩-೨೩೬೬೯೬, ಮಾರುಕಟ್ಟೆ, ಟೆಲ್. ೦೯೮೪-೨೨೯೭೯೬



Safal

ಹಲಿಶುಧ್ ತೈಲ
ಹಲಿಹಣಣ ಅರ್ಬಣ್ಯ

Online Orders : www.esafal.co.in
www.kof.co.in