ಪೈನಾಪಲ್ ಸೂಪ್

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಪೈನಾಪಲ್ ತುಂಡುಗಳು ಕಾಲು ಕಪ್

ಬೆಣ್ಣೆ ಒಂದು ಚಮಚ

ಈರುಳ್ಳಿ ತುಂಡುಗಳು ಎರಡು

ಕಾಳು ಮೆಣಸಿನ ಪುಡಿ ಕಾಲು ಚಮಚ

ಉಪ್ಪು, ಸಕ್ಕರೆ, ಕ್ರೀಮ್ ಒಂದು ಚಮಚ

ಸಣ್ಣ ಚೂರು ಚಕ್ಕೆ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಪಾತ್ರೆಯಲ್ಲಿ ಬೆಣ್ಣೆ ಕರಗಿಸಿ, ಚಕ್ಕೆ, ಈರುಳ್ಳಿ, ಪೈನಾಪಲ್ ತುಂಡುಗಳನ್ನು ಕೆಂಪಗೆ ಹುರಿಯಿರಿ. ಕೊಂಚ ನೀರಿನೊಂದಿಗೆ ಮಿಕ್ಸಿ ಮಾಡಿ ಶೋಧಿಸಿ. ಸ್ಟಾರ್ಚ್ ಬೆರೆಸಿ ಸಣ್ಣ ಉರಿಯಲ್ಲಿ ಕುದಿಸಿ, ಉಪ್ಪು, ಸಕ್ಕರೆ ಬೆರೆಸಿ ಕೆಳಗಿಳಿಸಿ. ಕಾಳು ಮೆಣಸು ಪುಡಿ, ಕ್ರೀಮ್ ಬೆರೆಸಿ ಬಿಸಿಬಿಸಿಯಾಗಿ ಸವಿಯಿರಿ.

ವೆಜಿಟೇಬಲ್ ಸೂಪ್

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಯಾವುದೇ ತರಕಾರಿಗಳನ್ನು ಬೇಯಿಸಿದ ನೀರು ಒಂದು ಕಪ್

ಅತೀ ಸಣ್ಣಗೆ ಕತ್ತರಿಸಿದ ಬೀನ್ಸ್, ಕ್ಯಾರೆಟ್ ತುಂಡುಗಳು ಮೂರು ಚಮಚ

ಹಸಿ ಬಟಾಣಿ ಎರಡು ಚಮಚ

ಕಾಳು ಮೆಣಸಿನ ಪುಡಿ ಅರ್ಧ ಚಮಚ

ಉಪ್ಪು, ಸಕ್ಕರೆ ಒಂದೂವರೆ ಚಮಚ

ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ ಹಿಲಕುಗಳು, ಈರುಳ್ಳಿ ಚೂರುಗಳು ಎರಡು ಚಮಚ

ಸ್ವೀಟ್ ಕಾರ್ನ್ ಒಂದು ಚಮಚ

ಬೆಣ್ಣೆ ಒಂದು ಚಮಚ

ಸ್ಟಾರ್ಚ್ ನಾಲ್ಕು ಚಮಚ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಒಲೆಯ ಮೇಲೆ ಪಾತ್ರೆ ಇಟ್ಟು ಬೆಣ್ಣೆ ಕರಗಿಸಿ. ಈರುಳ್ಳಿ, ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ ಗಳನ್ನು ಹುರಿದು ಸ್ವಲ್ಪವೇ ನೀರಿನೊಡನೆ ಮಿಕ್ಸಿ ಮಾಡಿ ಶೋಧಿಸಿ. ತರಕಾರಿ ಬೇಯಿಸಿದ ನೀರು, ಶೋಧಿಸಿಟ್ಟ ಮಿಶ್ರಣ, ಅರೆ ಬೆಂದ ಬೀನ್ಸ್, ಕ್ಯಾರೆಟ್, ಬಟಾಣಿ, ಸ್ಟಾರ್ಚ್, ಸ್ವೀಟ್ ಕಾರ್ನ್‌ಗಳನ್ನು ಬೆರೆಸಿ ಸಣ್ಣ ಉರಿಯಲ್ಲಿ ಕುದಿಸಿಡಿ. ಮೆಣಸು, ಉಪ್ಪು, ಸಕ್ಕರೆ ಬೆರೆಸಿ ಬಿಸಿಬಿಸಿಯಾಗಿ ಸೇವಿಸಿರಿ.