

kissan

tiffin  
mein twist

# ಇಡ್ಲಿ ಮತ್ತು ನೂಡಲ್ಸ್‌ಗೆ ಒಂದು ಸರಳವಾದ ಟಿಪ್ಸ್

ಕಿಸಾನ್ ತಂದಿರುವ ಮ್ಯಾಜಿಕ್‌ನಿಂದ ನಿತ್ಯ ಸೇವನೆಯ ಆಹಾರವು ಹೊಸ, ಸ್ವಾದಿಷ್ಟ ಅನುಭವದಲ್ಲೇ ಕಾಣಿಸಿಕೊಳ್ಳುವ ಹಾಗೆ ಮಾಡಿ. ತಯಾರಿಸಲು ಸುಲಭವಾದ ಮತ್ತು ಸ್ವಾದಿಷ್ಟವಾದ ಈ ರೆಸಿಪಿಗಳನ್ನು ನಿಮ್ಮ ಮಕ್ಕಳ ಟಿಫಿನ್ ಬಾಕ್ಸ್‌ನಲ್ಲಿ ಪ್ರಾಕ್ ಮಾಡಿ ಕಳಿಸಿ. ನಿಮ್ಮ ಮಕ್ಕಳು ಟಿಫಿನ್ ಬಾಕ್ಸ್‌ನಲ್ಲಿ ಮಾಡಿ ಮನೆಗೆ ಬರುವುದನ್ನು ನೋಡುವಿರಿ ಮತ್ತು ಅವರ ಮಿಂಚುವ ಕಣ್ಣುಗಳು ಹೇಳುತ್ತವೆ “**ಥ್ಯಾಂಕ್ಯೂ ಅಮ್ಮ**”.

ಕಿಸಾನ್ ನೂಡಲ್ಸ್ ರಾಪಾ



## ನಿಮಗೆ ಬೇಕಾಗಿರುವುದು

1 ಚಮಚ ಕಿಸಾನ್ ಕೆಚಪ್  
ಇನ್‌ಸ್ಟಂಟ್ ನೂಡಲ್ಸ್  
ಚಪಾತಿ

## ವಿಧಾನ

ಬೇಯಿಸಿದ ಇನ್‌ಸ್ಟಂಟ್ ನೂಡಲ್ಸ್‌ಗೆ  
ಕಿಸಾನ್ ಕೆಚಪ್‌ನ್ನು ಸೇರಿಸಿರಿ.  
ಅದನ್ನು ಬಿಸಿ ಚಪಾತಿ ಮೇಲೆ ಹಾಕಿರಿ.  
ಅದನ್ನು ಸುರುಳಿ ಮಾಡಿ ಟಿಫಿನ್  
ಬಾಕ್ಸ್‌ನಲ್ಲಿ ಇಡಿ.



## ನಿಮಗೆ ಬೇಕಾಗಿರುವುದು

ಇಡ್ಲಿ ಹಿಟ್ಟು  
2 ಚಮಚ ಕಿಸಾನ್ ಮಿಕ್ಸ್‌ಡ್ ಫ್ರೂಟ್ ಜ್ಯಾಮ್  
ಅಲಂಕಾರಕ್ಕೆ ಡೈ ಪುಟ್‌ಗಳು

## ವಿಧಾನ

ಕಿಸಾನ್ ಮಿಕ್ಸ್‌ಡ್ ಫ್ರೂಟ್ ಜ್ಯಾಮ್‌ನ್ನು  
1 ಕಪ್ ಇಡ್ಲಿ ಹಿಟ್ಟಿಗೆ ಸೇರಿಸಿರಿ.  
ಚೆನ್ನಾಗಿ ಮಿಕ್ಸ್ ಮಾಡಿ.  
ಹಿಟ್ಟನ್ನು ಉಗಿಯಲ್ಲಿಡಿ.  
ಅದನ್ನು ಡೈ ಪುಟ್‌ನಿಂದ ಅಲಂಕರಿಸಿ.  
ಈ ಜ್ಯಾಮ್‌ನಿಂದ ಟಿಫಿನ್  
ಬಾಕ್ಸ್‌ನಲ್ಲಿ ಇಡಿ.

ಕಿಸಾನ್ ಜ್ಯಾಮ್ ಇಡ್ಲಿ



for tiffin recipes give a missed call\* on  
**093203 93203**  
or visit [www.facebook.com/Kissanindia](http://www.facebook.com/Kissanindia)