



ತುಳಸಿ ಕಷಾಯ

ಏನೇನು ಬೇಕು?
ತುಳಸಿ ಎಲೆಗಳು ಅರ್ಧ ಕಪ್
ಕಾಳು ಮೆಣಸು ಹತ್ತು
ಲವಂಗ ನಾಲ್ಕು
ಏಲಕ್ಕಿ 2
ಕೆಂಪು ಕಲ್ಲುಸಕ್ಕರೆ ರುಚಿಗೆ
ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ತುಳಸಿ ಎಲೆಗಳನ್ನು ಚೆನ್ನಾಗಿ ತೊಳೆದು ಒಂದು ಲೋಟ ನೀರು ಹಾಕಿ ಎಲ್ಲ ಸಾಮಾನುಗಳನ್ನು ಸೇರಿಸಿ ಐದು ನಿಮಿಷ ಸಣ್ಣ ಉರಿಯಲ್ಲಿ ಕುದಿಸಿ. ಕೆಳಗಿಳಿಸಿದ ಬಳಿಕ ಶೋಧಿಸಿ ಬಿಸಿಯಿರುವಾಗಲೇ ದಿನಕ್ಕೆ ಮೂರು ಬಾರಿ ಸೇವಿಸಿ. ತುಳಸಿ ಕಷಾಯ ಶೀತ ಮತ್ತು ಕೆಮ್ಮಿಗೆ ಬಹಳ ಒಳ್ಳೆಯದು.

ಒಂದೆಲಗದ ಕಷಾಯ

ಏನೇನು ಬೇಕು?
ಒಂದೆಲಗದ ಎಲೆಗಳು ಒಂದು ಹಿಡಿಯಷ್ಟು
ಕಾಳುಮೆಣಸು ಐದು
ಬೆಲ್ಲ ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು
ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?
ಒಂದು ಪಾತ್ರೆಗೆ ನೀರು ಹಾಕಿ ತೊಳೆದಿಟ್ಟ ಒಂದೆಲಗದ ಎಲೆಗಳನ್ನು ಹಾಕಿ. ಜೊತೆಗೆ ಮೇಲೆ ಹೇಳಿದ ಎಲ್ಲ ಪದಾರ್ಥಗಳನ್ನು ಹಾಕಿ ಕುದಿಸಿ. ಬಿಸಿ ಇರುವಾಗಲೇ ಕುದಿದರೆ ಒಳ್ಳೆಯದು.



ಸಾಂಪ್ರದಾಯಿಕ ಹಬ್ಬದಷ್ಟೇ ದೈವಿಕವಾದ ಸ್ವಾದ



ಹಬ್ಬಗಳು ತಮ್ಮೊಂದಿಗೆ ಅಪಾರ ಸಂತೋಷವನ್ನು ತರುವುದರ ಜೊತೆಗೆ ನಮ್ಮ ಸಂಪ್ರದಾಯದ ಹಿರಿಮೆಯನ್ನು ನೆನಪಿಸುತ್ತದೆ.

ಈ ವಿಜಯದಶಮಿ ತಮ್ಮೆಲ್ಲರಿಗೂ ಅಪಾರ ಸಮೃದ್ಧಿಯನ್ನು ತರಲಿ ಎಂದು ಜಿಆರ್‌ಬಿ ಶುಭಕೋರುತ್ತದೆ.



www.grbdairyfood.com

ದಸರಾ ಹಬ್ಬದ ಶುಭಾಶಯಗಳು