



No Artificial Colours, Tasteners & Flavours

# ಹೆಮ್ಸ್ ಬಿಕ್ಕಿಗಳು, ಸ್ನಾಕ್ಸ್ ಮತ್ತು ಮಸಾಲೆಗಳು

ಸಂಪೂರ್ಣ ನೈಸರ್ಗಿಕ

ಸಂಪೂರ್ಣ ಸುರಕ್ಷಿತ

## ಕೃತಕ ಬಣ್ಣವಿಲ್ಲ, ಕೃತಕ ಪರಿಮಳವಿಲ್ಲ, ಕೃತಕ ರುಚಿವರ್ಧಕವಿಲ್ಲ, ಕೃತಕ ಸಂರಕ್ಷಕವಿಲ್ಲ

**ಹೆಮ್ಸ್ ಇನ್ಸ್ಟಂಟ್ ದಾಲ್ ಫ್ರೈ ಮಿಕ್ಸ್**  
ಇದು ಒಗ್ಗಿನ ಹಿಡೆ ಉಪ್ಪು, ಹಿಂ, ಮುದ್ದುಗಳ ಮಿಶ್ರಣ



ದಾಲ್ ಫ್ರೈ ತಯಾರಿಸುವ ವಿಧಾನ: ಒಂದು ಅಗಲವಾದ ಪಾತ್ರೆಯಲ್ಲಿ 500ಮಿ.ಲೀ. ನೀರನ್ನು ಹಾಕಿ ಅದರೊಂದಿಗೆ 80ಗ್ರಾಂ ಹೆಮ್ಸ್ ಇನ್ಸ್ಟಂಟ್ ದಾಲ್ ಫ್ರೈ ಮಿಶ್ರಣವನ್ನು ಬೆರೆಸಿ ಹೆಚ್ಚಾಗಿ ಕರಗಿಸಿ. ಸಾಧಾರಣ ಬೆಂಕಿಯ ಉರಿಯಲ್ಲಿ ಸುಮಾರು 8 ರಿಂದ 10 ನಿಮಿಷಗಳ ಕಾಲ ಹದವಾಗಿ ತಳುಕಿಯದಂತೆ ಬೇಯಿಸಿದರೆ ಸ್ವಾದಿಷ್ಟವಾದ ಹೆಮ್ಸ್ ದಾಲ್ ಫ್ರೈ ಸಿದ್ಧಗೊಳ್ಳುತ್ತದೆ. ದಿಸಿ ದಿಸಿಯಾದ ಹೆಮ್ಸ್ ದಾಲ್ ಫ್ರೈಯನ್ನು ತವಾಕಿ, ಬಾಲ್, ರೋಟಿ ಅಥವಾ ಅನ್ನದೊಂದಿಗೆ ಸವಿಯಿರಿ. ಸೂಚನೆ: ಹೆಚ್ಚಿನ ರುಚಿಗಾಗಿ ಒಂದು ಚಮಚ ತುಪ್ಪವನ್ನು ಬೆರೆಸಿ.

**ಹೆಮ್ಸ್ ಇನ್ಸ್ಟಂಟ್ ರಸಂ ಮಿಕ್ಸ್**  
ಇದು ಒಗ್ಗಿನ ಹಿಡೆ ಉಪ್ಪು, ಹಿಂ, ಮುದ್ದುಗಳ ಮಿಶ್ರಣ



ಉಪ್ಪಿಗೆ ಹೆಮ್ಸ್ ರಸಂ ತಯಾರಿಸುವ ವಿಧಾನ: 500ಮಿ.ಲೀ. ಕುದಿಯುವ ನೀರಿಗೆ 40 ಗ್ರಾಂ ಹೆಮ್ಸ್ ಇನ್ಸ್ಟಂಟ್ ರಸಂ ಮಿಶ್ರಣವನ್ನು ಹಾಕಿ ಸಂಪೂರ್ಣ ಕರಗಿಸಿ ಹಾಗೂ 2 ನಿಮಿಷಗಳ ಕಾಲ ಹೆಚ್ಚಾಗಿ ಕುದಿಸಿರಿ. ಈಗ ಘನೀಭವಿಸುವ ಹೆಮ್ಸ್ ರಸಂ ಅನ್ನದೊಂದಿಗೆ ಸವಿಯಲು ಸಿದ್ಧ. ಕುದಿಯಲು ಹೆಮ್ಸ್ ರಸಂ: 600ಮಿ.ಲೀ. ಕುದಿಯುವ ದಿಸಿನೀರಿಗೆ 40 ಗ್ರಾಂ ಹೆಮ್ಸ್ ಇನ್ಸ್ಟಂಟ್ ರಸಂ ಮಿಶ್ರಣವನ್ನು ಸಂಪೂರ್ಣ ಕರಗಿಸಿ ಹಾಗೂ 2 ನಿಮಿಷಗಳ ಕಾಲ ಹೆಚ್ಚಾಗಿ ಕುದಿಸಿರಿ. ಈಗ ಬಾಯಿ ನೀರೊಂದಿಗಿನ ಹೆಮ್ಸ್ ರಸಂ ಸವಿಯಲು ಸಿದ್ಧ. ಸೂಚನೆ: ಹೆಚ್ಚಿನ ರುಚಿಗಾಗಿ ಒಂದು ಚಮಚ ತುಪ್ಪವನ್ನು ಬೆರೆಸಿ.

**ಹೆಮ್ಸ್ ಇನ್ಸ್ಟಂಟ್ ಪುಲಾವ್ ಮಿಕ್ಸ್**  
ಇದು ಉಪ್ಪು, ಹಿಂ, ಹಿಡೆ ಮತ್ತು ಮುಖ್ಯ ಸಾಧಾರಣ ಮಿಶ್ರಣ



ಪುಲಾವ್ ತಯಾರಿಸುವ ವಿಧಾನ: ಬೇಕಾದ ಸಾಡುಗ್ರಾಂಗಳು: ಅಕ್ಕಿ-250ಗ್ರಾಂ, ತರಕಾರಿ-250ಗ್ರಾಂ, ಈರುಳ್ಳಿ-2, ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ-4 ಎಸಳು, ತುಪ್ಪ ಅಥವಾ ಎಣ್ಣೆ-2 ಚಮಚ, 15 ಗ್ರಾಂ ಹೆಮ್ಸ್ ಇನ್ಸ್ಟಂಟ್ ಪುಲಾವ್ ಮಿಕ್ಸ್. ತಯಾರಿಸುವ ವಿಧಾನ: ಹೆಚ್ಚಿನ ಈರುಳ್ಳಿ ಮತ್ತು ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ ಎಸಳುಗಳನ್ನು ತುಪ್ಪ ಅಥವಾ ಎಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ ಕುಕ್ಕಿಲ್ ಪಾನಾಪಲ್ಲಿ ಪುರಿಯಿರಿ. ಅದಕ್ಕೆ ತೊಳೆದು ಒಸಿದ ಅಕ್ಕಿಯನ್ನು ಹಾಕಿ 3 ರಿಂದ 5 ನಿಮಿಷಗಳ ವರೆಗೆ ಪುರಿಯಿರಿ. ಪುನಃ ಅದಕ್ಕೆ ಹೆಚ್ಚಿನ ತರಕಾರಿಗಳನ್ನು ಹಾಕಿ, 500 ಮಿ.ಲೀ ನೀರು ಹಾಕಿ 15 ಗ್ರಾಂನ 1 ಪ್ಯಾಕೆಟ್ ಇನ್ಸ್ಟಂಟ್ ಪುಲಾವ್ ಮಿಕ್ಸ್ ಹಾಕಿ ಮುಚ್ಚಿ ಹಾಕಿ 15 ನಿಮಿಷಗಳ ಕಾಲ ಬೇಯಿಸಿ. ಈಗ ಹೆಮ್ಸ್ ಪುಲಾವ್ ಸವಿಯಲು ಸಿದ್ಧ.

**ಹೆಮ್ಸ್ ಇನ್ಸ್ಟಂಟ್ ಬೆಟ್ ದಿರಿಯಾನಿ ಮಿಕ್ಸ್**  
ಇದು ಉಪ್ಪು, ಹಿಂ, ಹಿಡೆ ಮತ್ತು ಮುಖ್ಯ ಸಾಧಾರಣ ಮಿಶ್ರಣ



ಬೆಟ್ ದಿರಿಯಾನಿ ತಯಾರಿಸುವ ವಿಧಾನ: ಬೇಕಾದ ಸಾಡುಗ್ರಾಂಗಳು: ಅಕ್ಕಿ-500ಗ್ರಾಂ, ತರಕಾರಿ 500ಗ್ರಾಂ, ಈರುಳ್ಳಿ-4, ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ-8 ಎಸಳು, ತುಪ್ಪ 50 ಗ್ರಾಂ, 50 ಗ್ರಾಂ ಹೆಮ್ಸ್ ಇನ್ಸ್ಟಂಟ್ ಬೆಟ್ ದಿರಿಯಾನಿ ಮಿಕ್ಸ್. ತಯಾರಿಸುವ ವಿಧಾನ: ಹೆಚ್ಚಿನ ಈರುಳ್ಳಿ ಮತ್ತು ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ ಎಸಳುಗಳನ್ನು ತುಪ್ಪ ಹಾಕಿ ಕುಕ್ಕಿಲ್ ಪಾನಾಪಲ್ಲಿ ಪುರಿಯಿರಿ. ಅದಕ್ಕೆ ತೊಳೆದು ಒಸಿದ ಅಕ್ಕಿಯನ್ನು ಹಾಕಿ 3 ರಿಂದ 5 ನಿಮಿಷಗಳ ವರೆಗೆ ಪುರಿಯಿರಿ. ಪುನಃ ಅದಕ್ಕೆ ಹೆಚ್ಚಿನ ತರಕಾರಿಗಳನ್ನು ಹಾಕಿ, ಒಂದು.ಲೀ ನೀರು ಹಾಕಿ 50 ಗ್ರಾಂನ 1 ಪ್ಯಾಕೆಟ್ ದಿರಿಯಾನಿ ಮಿಕ್ಸ್ ಹಾಕಿ ಮುಚ್ಚಿ ಹಾಕಿ 2-3 ಮಿಂಟ್ ಬರುವವರೆಗೆ ಬೇಯಿಸಿ. ಈಗ ಹೆಮ್ಸ್ ಬೆಟ್ ದಿರಿಯಾನಿ ಸವಿಯಲು ಸಿದ್ಧ.

### 30ಕ್ಕೂ ಅಧಿಕ ಉತ್ಪನ್ನಗಳು

Veg Rice Bath Masala, Instant Pickle Powder, Sambar Powder, Rasam Powder, Garam Masala Powder, Chilli Powder, Turmeric Powder, Kashaya Powder, Hot Channa, Hot Mutter, Hot Poha, Chikkies, Snacks, Popcorn, Masala Murrura & Many more ...



**M/s. Gajanana Agro Food Industries**

B. Damodara Hemmanna Industrial Estate, Siddapura - 576229.  
Kundapura (Tq), Udupi (Dist.) Karnataka, INDIA

For SuperStockist/Distributor Marketing Executive Enquires  
**Contact : 9071377491  
9483282532**  
Email: gcihemmanna@gmail.com  
info@hemsfoods.com  
**www.hemsfoods.com**