

ಮೂಲಂಗಿ ಮೊಸರು ಸಾರು

ಏನೇನು
ಬೇಕು?

ಮೊಸರು 4 ಕಪ್
ಮೂಲಂಗಿ 2

ಈರುಳ್ಳಿ 2/ ಹಸಿಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ 4

ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸ್ವಲ್ಪ/ ಕರಿಬೇವು ಒಂದು ಕಡ್ಡಿ

ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ, ತೆಂಗಿನಕಾಯಿ ಸ್ವಲ್ಪ, ಎಣ್ಣೆ, ಜೀರಿಗೆ, ಸಾಸಿವೆ, ಉಪ್ಪು ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು.
ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಒಂದು ಈರುಳ್ಳಿ, ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ, ಹಸಿಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ, ತೆಂಗಿನಕಾಯಿ, ಜೀರಿಗೆ, ಕೊತ್ತಂಬರಿ
ಸೊಪ್ಪುಗಳನ್ನು ರುಬ್ಬಿಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಿ. ಬಾಣಲಿಗೆ ಎಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ ಕಾದ ನಂತರ ಸಾಸಿವೆ ಸಿಡಿಸಿ, ಕರಿಬೇವು,
ಈರುಳ್ಳಿ ಮತ್ತು ಜಜ್ಜಿದ ಮೂಲಂಗಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಫೈ ಮಾಡಿದ ಮೇಲೆ ರುಬ್ಬಿದ ಮಿಶ್ರಣ ಮತ್ತು ಉಪ್ಪು ಹಾಕಿ
ಹಸಿವಾಸನೆ ಹೋಗುವವರೆಗೂ ಬೇಯಿಸಿ. ಆದಿ ನಂತರ ಮೊಸರನ್ನು ಹಾಕಿ ಕಲಸಿ.



ಟೊಮ್ಯಾಟೊ ಮೊಸರು ಸಾರು

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಮೊಸರು 4 ಕಪ್ / ಟೊಮ್ಯಾಟೊ 6

ಈರುಳ್ಳಿ ಎರಡು/ ಖಾರದಪುಡಿ ಸ್ವಲ್ಪ/ ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ 10 ಎಸಳು

ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸ್ವಲ್ಪ, ಕರಿಬೇವು, ಎಣ್ಣೆ, ಸಾಸಿವೆ, ಅರಿಶಿನ ಪುಡಿ, ಉಪ್ಪು.
ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಟೊಮ್ಯಾಟೊ, ಈರುಳ್ಳಿ, ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸಣ್ಣಗೆ ಕತ್ತರಿಸಿಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಿ. ಒಂದು ತೆರದ ಪಾತ್ರೆಗೆ ಎಣ್ಣೆ
ಹಾಕಿ ಕಾದ ನಂತರ ಸಾಸಿವೆ ಸಿಡಿಸಿ, ಕರಿಬೇವು, ಜಜ್ಜಿದ ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ, ಈರುಳ್ಳಿ ಹಾಕಿ ಕಂದು ಬಣ್ಣ
ಬರುವವರೆಗೆ ಫೈ ಮಾಡಿದ ಮೇಲೆ ಟೊಮ್ಯಾಟೊ ಹಾಕಿ ರಸ ಬಿಟ್ಟುಕೊಳ್ಳುವ ತನಕ ಚೆನ್ನಾಗಿ
ಬೇಯಿಸಿ ಆಮೇಲೆ ಅರಿಶಿನ ಪುಡಿ, ಖಾರದಪುಡಿ, ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಮತ್ತು ಉಪ್ಪು ಹಾಕಿ. ಆದಿ ನಂತರ
ಮೊಸರನ್ನು ಹಾಕಿ ಕಲಸಿ.



ಸಮಸ್ತ ಜನತೆಗೆ ದೀಪಾವಳಿ ಹಬ್ಬದ ಹಾರ್ದಿಕ
ಶುಭಾಶಯಗಳು!



www.grbdairyfood.com

ಮರಳು ಮರಳಾದ | ಸುವಾಸನೆ ಭರಿತ | ಸವಿಯಾದ ರುಚಿ

