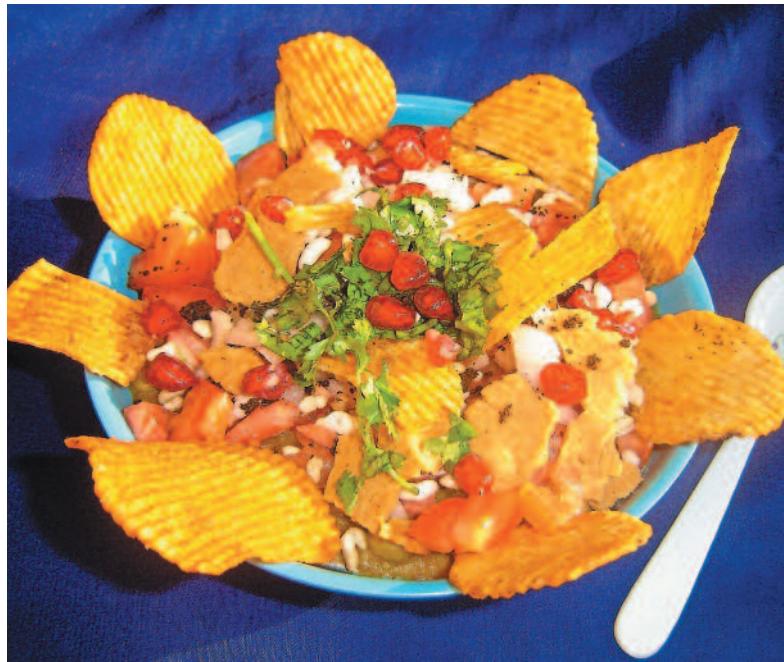


ಮೊಳಕೆಕಾಲಿನ ಲೇಸ್‌ ಚಾಟ್

ವಿನೆನು ಬೇಕು?

ಲೇಸ್‌ ಹತ್ತು / ದಾಳಿಂಬೆ ಬೀಜ ಅಥವ ಕಪ್ಪು
ಮೊಳಕೆ ಕಟ್ಟಿದ ಹೆಸರು, ಶೇಂಗಾ ಅಥವ ಕಪ್ಪು
ಕೆಂಪು ಮೆಣಸಿನಪ್ಪಡಿ ಒಂದು ಚಮಚ
ಹೆಚ್ಚಿದ ನೀರುಳ್ಳಿ ಎಂಬು ಚಮಚ
ಸ್ಕ್ರೋಟ್‌ ಕಾನ್‌/ ಟೊಮಯ್‌ಟೊ/ಕ್ಯಾರೆಟ್‌ತುರಿ ತಲಾ 4 ಚಮಚ
ಚಾಟ್‌ಮಸಾಲ ಒಂದು ಚಮಚ
ಸ್ಕ್ರೋಟ್‌ಚಟ್ಟಿ ಎರಡು ಚಮಚ, ಹಸಿರುಚಟ್ಟಿ ಒಂದು ಚಮಚ
ಹುರಿದ ಶೇಂಗಾ ಎರಡು ಚಮಚ/ಕೆಂಪು ಮೆಣಸಿನ ಪ್ಪಡಿ
ಒಂದು ಚಮಚ
ಮೂಳೆದಾಲ್‌ ಆರು ಚಮಚ/ ಉಪ್ಪು ರುಚಿಗೆ
ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?
ಬೇಯಿಸಿಟ್ಟಿ ಮೊಳಕೆ ಕಾಳುಗಳಿಗೆ ಚಾಟ್‌ಮಸಾಲ, ಉಪ್ಪು,
ಮೆಣಸಿನಪ್ಪಡಿ, ಹಸಿರುಚಟ್ಟಿ, ಸ್ಕ್ರೋಟ್‌ಚಟ್ಟಿ ಇವುಗಳನ್ನು ಬೆರೆಸಿದ್ದಿ.
ಸರ್ವಿಂಗ್‌ ಫ್ಲೋಟ್‌ನಲ್ಲಿ ಇವುಗಳನ್ನು ಹರಡಿ ಇದರ ಮೇಲೆ ಕ್ಯಾರೆಟ್‌,
ನೀರುಳ್ಳಿ, ಕೊತ್ತಂಬರಿಸೊಪ್ಪು, ಸ್ಕ್ರೋಟ್‌ಕಾನ್‌, ಹುರಿದ ಶೇಂಗಾ,
ಮೂಳೆದಾಲ್‌ ಹಾಗೂ ಲೇಸ್‌ ಹರಡಿ ಸರ್ವ್‌ ಮಾಡಬಹುದು.



ಮರಜು ಮರಜಾಗ
ತ್ರಿಮ್ಮ ಮಾಡಿದ
ಕುಪ್ಪದ ತರಣೆ... ☺



www.grbdairyfood.com