

## ಸೋರೆಕಾಯಿ ಕೋಫಾಕರಿ

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಕೋಫಾಕರಿಗೆ ತುರಿದ ಸೋರೆಕಾಯಿ 1 ಕಪ್

ಈರುಳ್ಳಿ ಎರಡು/ಶುಂಠಿ, ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ ಪೇಸ್ಟ್ ಸ್ವಲ್ಪ

ಗರಂ ಮಸಾಲ ಅರ್ಧ ಚಮಚ

ಉಪ್ಪು ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು

ಕಡ್ಲೆ ಹಿಟ್ಟು ಒಂದು ಕಪ್

ಕರಿಯಲು ಎಣ್ಣೆ

ಟೊಮ್ಯಾಟೊ ಎರಡು

ಶುಂಠಿ, ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ ಸ್ವಲ್ಪ/ ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು, ಅರಿಶಿನ ಸ್ವಲ್ಪ

ಅಜ್ಜಿ ಖಾರದಪುಡಿ ಒಂದು ಚಮಚ/ಜೀರಿಗೆ ಅರ್ಧ ಚಮಚ

ಹಸಿಮೆಣಸು ನಾಲ್ಕು/ ಕಸೂರಿ ಮೇಥಿ ಸ್ವಲ್ಪ

ಎಣ್ಣೆ ಎರಡು ಚಮಚ/ಬೆಣ್ಣೆ ಒಂದು ಚಮಚ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಮೊದಲಿಗೆ ತುರಿದ ಸೋರೆಕಾಯಿಗೆ ಸಣ್ಣಗೆ ಹೆಚ್ಚಿದ ಈರುಳ್ಳಿ, ಶುಂಠಿ ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ ಪೇಸ್ಟ್, ಗರಂ ಮಸಾಲೆ, ಉಪ್ಪು ಹಾಗೂ ಕಡ್ಲೆ ಹಿಟ್ಟು ಹಾಕಿ ಉಂಡೆ ಮಾಡುವಷ್ಟು ಹದಕ್ಕೆ ಸ್ವಲ್ಪ ಸ್ವಲ್ಪವೇ ನೀರು ಹಾಕಿ ಕಲಸಿಡಿ. ಕಾದ ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ಹೊಂಬಣ್ಣ ಬರುವವರೆಗೆ ಕರಿದು ತೆಗೆಯಿರಿ.

ಬಾಣಲೆಯಲ್ಲಿ ಎರಡು ಚಮಚ ಎಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ, ಜೀರಿಗೆ ಹಾಕಿ. ನಂತರ ಹೆಚ್ಚಿದ ಈರುಳ್ಳಿ ಹಾಕಿ ಹುರಿಯಿರಿ. ಮಿಕ್ಸಿಯಲ್ಲಿ ಒಂದು ಟೊಮ್ಯಾಟೊ, ಹಸಿಮೆಣಸು, ಶುಂಠಿ, ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿಯನ್ನು ರುಬ್ಬಿಕೊಳ್ಳಿ. ನಂತರ ಬಾಣಲೆಗೆ ಹೆಚ್ಚಿದ ಟೊಮ್ಯಾಟೊ ಹಾಕಿ. ನಂತರ ರುಬ್ಬಿದ ಮಿಶ್ರಣ ಸೇರಿಸಿ ಹುರಿಯಿರಿ. ಅರಿಶಿನ, ಅಜ್ಜಿ ಖಾರದಪುಡಿ, ಗರಂ ಮಸಾಲ ಹಾಕಿ. ಕಸೂರಿ ಮೇಥಿಯನ್ನು ಹಾಕಿ. ಕರಿದಿಟ್ಟ ಕೋಫಾವನ್ನು ಸೇರಿಸಿ. ಒಂದು ಚಮಚ ಬೆಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ ಮುಚ್ಚಿಡಿ. ಚಪಾತಿ, ಪೂರಿಯೊಂದಿಗೆ ಸವಿಯಿರಿ.



www.grbdairyfood.com



ಸಾಂಪ್ರದಾಯಿಕ ಸ್ವಾದ ಪರಂಪರೆಯ  
ಹೆಮ್ಮೆಯ ಪಯಣ



ಮರಳು ಮರಳಾದ / ಮೆವಾಜಿನೆ ಭರಿತ / ಸೆವೆಯಾದ ಯಜ್ಞ  
ಮರಳು ಮರಳಾದ ಕುಡ್ಯತುಪ್ಪವೆಂದಾಗ GRB ಭಾರತದ ಮನೆ ಮನೆಗಳಲ್ಲಿ ಎಲ್ಲರ ಸೆವೆ  
ಅಯ್ಯಿಯಾಗುವುದರಲ್ಲಿ ಹೆಮ್ಮೆ ಪಡುತ್ತದೆ. ಭಾರತದ ಸಾಂಪ್ರದಾಯಿಕ ಸ್ವಾದದ  
ಸಂಕೇತವಾಗಿರುವ GRB, ಇದೀಗ ತಲಾವಾರು ದೇಶಗಳಲ್ಲಿ ಜನಪ್ರಿಯ.  
GRB ನಿಜಕ್ಕೂ ಭಾರತದ ಸಾಂಪ್ರದಾಯಿಕ ಸ್ವಾದದ ಹೆಮ್ಮೆಯ ರಾಯಭಾರಿಯಾಗಿದೆ.  
GRB ತುಪ್ಪಗುಣಮಟ್ಟ ಮತ್ತು ಕುಡ್ಯತೆಯ ಪುರಾವೆಯಾಗಿ ಕೊಟ್ಟು, ಎರಡು ಸಹಸ್ರ ಸಂವತ್ಸರಗಳಿಗೂ  
ಇದರೊಂದಿಗೆ ಇರುವುದು ಮೂರು ಸಹಸ್ರಮಾನದ ಭರವಸೆ!



GRB Dairy Foods Private Limited  
ಕುಪ್ಪೆ | ಇನ್ಫಿಟಿಂಗ್ ಮಿಲ್ಕ್ | ಮುಖಂಡಾ ಪುಡಿಗಳು | ಸ್ವೀಟೆನ್ | ಐಸಕ್ರೀಂ  
Trade Enquiries: +91 90084 26082 | mktg-bangalore@grbdairyfood.com

