

ಕ್ಯಾರೆಟ್ ಬಾಲ್ಸ್

ಎನ್ನೆನು ಬೇಕು?

ತುರಿದ ಕ್ಯಾರೆಟ್ ಒಂದು ಕಪ್‌/ಶುಂಠಿ, ಬೆಳ್ಳುಳಿ ಎಸಳು ಎಂಟು ಹಸಿಮೆಣಸು ಏರಡು ಉಪ್ಪು, ಕಾನ್‌ಪ್ಲೈಲ್‌ರ್ ಏರಡು ಚಮಚ ಮ್ಯಾದಾ ಏರಡು ಚಮಚ ಎನ್ನೆ, ಉಪ್ಪು, ಟೊಮಾಟೋ ಸಾಸ್ ಸೋಯಾಸಾಸ್, ಈರ್ಲ್ಯಾಂಡ್ ಒಂದು, ಶುಂಠಿ, ಬೆಳ್ಳುಳಿ ಪೇಸ್‌ ಸ್ವಲ್ಪ ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ? ಒಂದು ಬೊಲಿಗೆ ತುರಿದ ಕ್ಯಾರೆಟ್, ಸಣ್ಣಗೆ ಹೆಚ್ಚಿದ ಶುಂಠಿ, ಬೆಳ್ಳುಳಿ, ಹಸಿಮೆಣಸು, ಕಾನ್‌ಪ್ಲೈಲ್‌ರ್, ಮ್ಯಾದಾ, ಉಪ್ಪು ಹಾಕಿ ಕೆನ್ನಾಗಿ ಕಲಸಿ ಸಣ್ಣ ಉಂಡೆ ಮಾಡಿ ಎನ್ನೆಯಲ್ಲಿ ಕರಿದುಕೊಳ್ಳಿ. ಒಂದು ಪ್ರಾನಾಗೆ ಏರಡು ಚಮಚ ಎನ್ನೆ, ಶುಂಠಿ, ಬೆಳ್ಳುಳಿ ಪೇಸ್‌, ಟೊಮಾಟೋ ಪೇಸ್‌, ಹಸಿಮೆಣಸು, ಸೋಯಾಸಾಸ್, ಸಣ್ಣಗೆ ಹೆಚ್ಚಿದ ಈರ್ಲ್ಯಾಂಡ್ ಹಾಕಿ ಕರಿದ ಕ್ಯಾರೆಟ್ ಬಾಲ್ಸ್ ಹಾಕಿ ಕೆನ್ನಾಗಿ ಮಿಕ್ಸ್ ಮಾಡಿ ತಿನ್ನಲು ಕೊಡಿ.



ಕ್ಯಾರೆಟ್ ಜೂಸ್

ಎನ್ನೆನು ಬೇಕು?

ಕ್ಯಾರೆಟ್ 45

ಸಕ್ಕರೆ ಒಂದು ಕಪ್

ಹಾಲು ಒಂದು ಕಪ್

ವಲ್ಕಿಪ್ಪಡಿ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಕ್ಯಾರೆಟ್ ಅನ್ನ ಬೇಯಿಸಿ ನುಣ್ಣಿಗೆ ರುಬ್ಬಿ. ಅದಕ್ಕೆ ಸಕ್ಕರೆ, ಹಾಲು, ಒಂದು ಕಪ್ ನೀರು, ವಲ್ಕಿಪ್ಪಡಿ ಸೇರಿಸಿ ಬೇಕಾದರೆ ಸೋಸಬಹುದು. ನಂತರ ಶ್ರೀಜಾನಲ್ಲಿ ಇಟ್ಟ ತಣ್ಣಿಗಾದ ಮೇಲೆ ಕುಡಿಯಿರಿ.



ಕ್ಯಾರೆಟ್ ಪ್ರಾರಿ

ಎನ್ನೆನು ಬೇಕು?

ಕ್ಯಾರೆಟ್ 56

ಗೋಧಿಹಿಟ್ಟು ಒಂದು ಕಪ್

ರವೆ ಕಾಲು ಕಪ್

ತುಪ್ಪ ಏರಡು ಚಮಚ

ಉಪ್ಪು, ಎಣ್ಣೆ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಕ್ಯಾರೆಟ್ ಅನ್ನ ಬೇಯಿಸಿ ನುಣ್ಣಿಗೆ ರುಬ್ಬಿ ಅದಕ್ಕೆ ರವೆ, ಉಪ್ಪು ಸೇರಿಸಿ 10 ನಿಮಿಷ ಹಾಗೆಯೇ ಬಿಡಿ. ನಂತರ ಅದಕ್ಕೆ ತುಪ್ಪ, ಗೋಧಿಹಿಟ್ಟು ಹಾಕಿ ಕಲಸಿ ಅಥವ ಗಂಟೆ ನಂತರ ಲಟ್ಟಿಸಿ ಎನ್ನೆಯಲ್ಲಿ ಕರಿಯಿರಿ.

