

## ಡೈಪ್ಲುಟ್ಸ್ ಹೋಳಿಗೆ

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಖರ್ಜೂರ, ಗೋಡಂಬಿ, ಬಾದಾಮಿ, ಪಿಸ್ತ, ಬಿಳಿ ಎಳ್ಳು ತಲಾ ನಾಲ್ಕು ಚಮಚ

ಕೊಬ್ಬರಿ ತುರಿ ಅರ್ಧ ಕಪ್ / ಗಸಗಸೆ ನಾಲ್ಕು ಚಮಚ

ಏಲಕ್ಕಿ ಸುವಾಸನೆಗಾಗಿ/ ಬೆಲ್ಲ ಆರು ಚಮಚ

ಮೈದಾ ಕಾಲು ಕಪ್ / ಚಿರೋಟಿ ರವೆ ಒಂದು ಕಪ್

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಚಿರೋಟಿ ರವೆ, ಮೈದಾ, ಉಪ್ಪು ಹಾಗೂ ಸ್ವಲ್ಪ ನೀರು ಸೇರಿಸಿ ಕಾಲು ಗಂಟೆ ಕಲಸಿಡಿ. ತೆಂಗಿನ ತುರಿ, ಒಣಹಣ್ಣುಗಳು, ಎಳ್ಳು ಮತ್ತು ಗಸಗಸೆ ಇವುಗಳನ್ನು ಮಿಕ್ಸಿ ಜಾರಿಗೆ ಹಾಕಿ ಪುಡಿ ಮಾಡಿಕೊಂಡು, ಬಾಣಲೆಗೆ ಎರಡು ಚಮಚ ತುಪ್ಪುಹಾಕಿ ಮಾಡಿಟ್ಟುಕೊಂಡ ಪುಡಿಯನ್ನು ಹಾಕಿ ಬಾಡಿಸಿಕೊಳ್ಳಿ. ನಂತರ ಇದಕ್ಕೆ ಬೆಲ್ಲ ಹಾಕಿ ಪುನಃ ಮಗುಚಿ ಏಲಕ್ಕಿ ಸೇರಿಸಿ, ಇಳಿಸಿ ಹೂರಣ ತಯಾರಿಸಿಕೊಳ್ಳಿ. ಕಣಕಕ್ಕೆ ಎಣ್ಣೆ ಸೇರಿಸಿಕೊಂಡು ಚೆನ್ನಾಗಿ ನಾದಿಕೊಂಡು, ಹೂರಣವನ್ನು ಉಂಡೆ ಮಾಡಿ ಕಣಕದೊಳಗೆ ತುಂಬಿ ಹೋಳಿಗೆಗೆ ಲಟ್ಟಿಸಿ ಕಾದ ತವಾದಲ್ಲಿ ಹೋಳಿಗೆಗೆ ಬೇಯಿಸಿಕೊಳ್ಳಿ.



www.grbdairyfood.com

## ಸಾಂಪ್ರದಾಯಿಕ ಸ್ವಾದ ಪರಂಪರೆಯ ಹೆಮ್ಮೆಯ ಪಯಣ

Aroma & Freshness Retention PACK



ಮರಳು ಮರಳಾದ ಶುದ್ಧ ತುಪ್ಪ ಎಂದಾಗ GRB ಭಾರತದ ಮನೆ ಮನೆಗಳಲ್ಲಿ ಎಲ್ಲರ ನೆಚ್ಚಿನ ಆಯ್ಕೆಯಾಗಿರುವುದರಲ್ಲಿ ಹೆಮ್ಮೆ ಪಡುತ್ತೇವೆ. ಭಾರತದ ಸಾಂಪ್ರದಾಯಿಕ ಸ್ವಾದದ ಸಂಕೇತವಾಗಿರುವ GRB, ಇದೀಗ ಹಲವಾರು ದೇಶಗಳಲ್ಲಿ ಜನಪ್ರಿಯ. GRB ನಿಜಕ್ಕೂ ಭಾರತದ ಸಾಂಪ್ರದಾಯಿಕ ಸ್ವಾದದ ಹೆಮ್ಮೆಯ ರಾಯಭಾರಿಯಾಗಿದೆ. GRB ತುಪ್ಪ ಗುಣಮಟ್ಟ ಮತ್ತು ಶುದ್ಧತೆಯ ಪುರಾವೆಯಾಗಿ ಕೋಟ್ಯಂತರ ಜನರ ನಂಬಿಕೆ ಗಳಿಸಿದೆ. ಇದರೊಂದಿಗೆ ಇರುವುದು ಮೂರು ತಲೆಮಾರಿನ ಭರವಸೆ!

ಮರಳು ಮರಳಾದ | ಸುವಾಸನೆ ಭರಿತ | ಸವಿಯಾದ ರುಚಿ

ತುಪ್ಪ | ಇನ್‌ಸ್ಟಂಟ್ ಮಿಕ್ಸ್ | ಮಸಾಲಾ ಪುಡಿಗಳು | ಪ್ಲೀಟ್ಸ್ | ಐಸ್‌ಕ್ರೀಂ