

FRONT



BACK

செய்முறை - Preparation

முதலில் 150g துவரம்பருப்புடன், ஒருதேக்கரண்டி அளவு நல்லெண்ணை விட்டு வேகவைக்கவும், பின்பு ஒரு கடாயில் 50g சமையல் எண்ணெயை ஊற்றி, கடுகு, கருவேப்பிலை, 2வரமிளகாய், 2சிட்டிகை பெருங்காயம். சிறிதளவு வெங்காயம் சேர்த்துவதக்கவும். பின்பு, 25g புளி கரைசல், 3தக்காளி, 250g உங்களுக்கு விருப்பமான காய்கறிளுடன், 2தேக்கரண்டி பூரீ தமிழ் சாம்பார் மசாலாவை சேர்த்து, வேகவைத்த துவரம் பருப்புடன் ருசிக்கேர்ப்ப உப்பு சேர்த்து, 10-15 நிமிடம் கொதிக்க வைத்து, கமகம் வாசனையுடன் கொத்தமல்லி இலையை தூவி இறக்கவும், இப்பொழுது சுவையான, மணமான சாம்பார் தயார்.

At first, with 150g Tur dhal, Then pour 50g of cooking oil in a pan, mustard, curry leaves, 2 bunches, 2 pinch of multiplication. Add a little onion. Then, 25g tamarind solution, 3 tomatoes, 250g your favourite vegetables, 2 tablespoons Sree thamizh sambar masala Add salt to taste, boil for 10-15 minutes, Put the sprinkle of coriander leaves with aroma, now tasty, Prepare a sambar curry ready.

Ingredients:

Turmeric, Chilli, Coriander, Cumin, Pepper, Fenugreek, Curry leaves.

fssai

Lic.No:22418431000329

ONE MASALA! YOUR IDEAS!! VARIOUS RECIPE!!

Nutritional Information Per 100g of this product*			
Energy	420.80 Kcal	Fat	13.22 g
Crude Protein	18.46 g	Total Sugar	8.61 g
Carbohydrates	61.46 g	Approximate Values*	



0 890367 644166

Best Before 6 Months From
the Date of manufacturing

Net.Wt. : 100 g

M.R.P : 78 Rs
(Inclu. of all taxes)

Mfg. Date : 06-06-20

Batch No AA001

Manufactured, Packaged & Marketed by
SREE THAMIZH MASALA FOODS.
Hosur, Tamilnadu. S.India

CONTACT US : TRADE ENQUIRY

7667055050

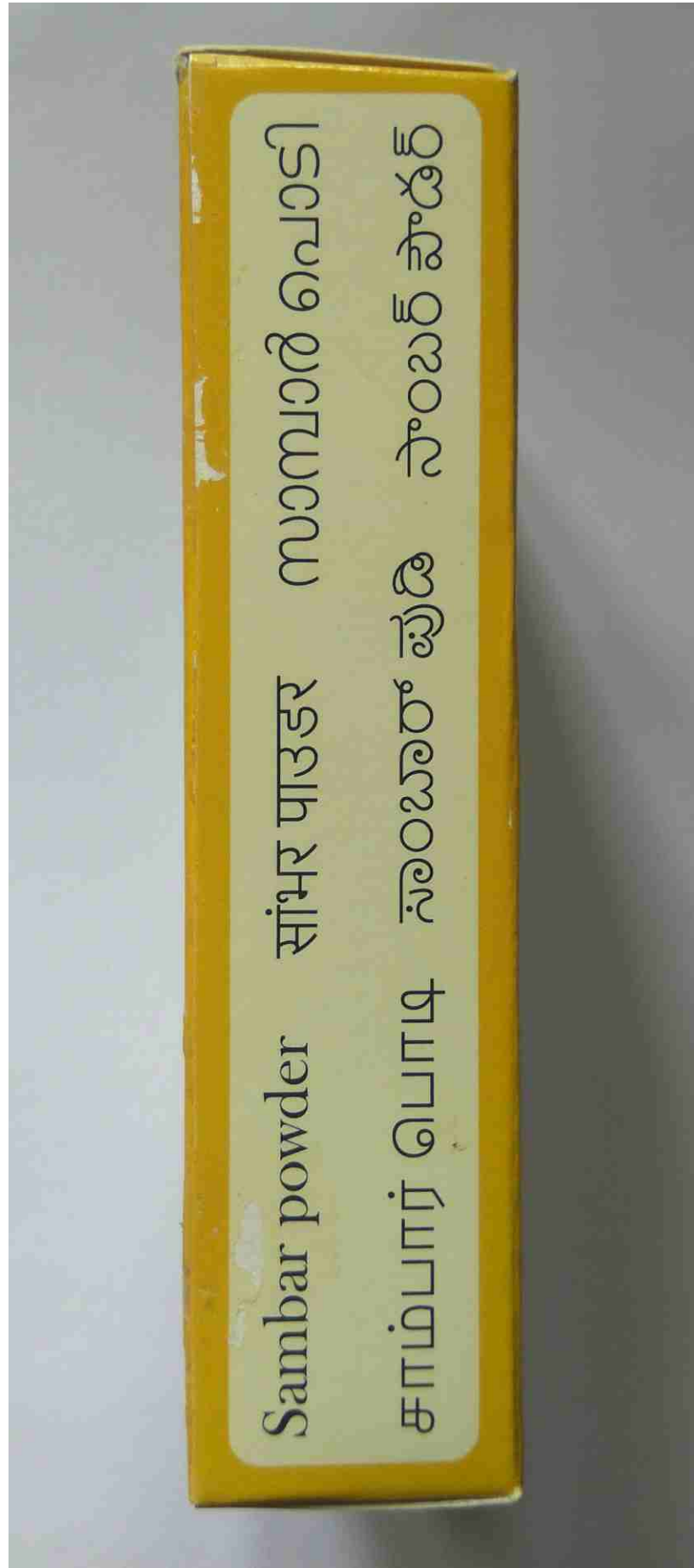
9244386446

sreethamizhmasalafoods@gmail.com

www.sreethamizhmasalafoods.com



LEFT



RIGHT



BOTTOM



TOP

