

## ಕೋಶಗಳ ಪುನರುತ್ಪಾದನೆ ಪ್ರಕ್ರಿಯೆಗೆ ಉಪಯುಕ್ತವಾದ ಎಣ್ಣೆ ಇಲ್ಲದ ಮೀನಿನ ಕರಿಯನ್ನು ಹೇಗೆ ತಯಾರಿಸುವುದು

(ಇದು ನೀರಿನ ಮಾತ್ರೆಯಂತೆ ಕಾರ್ಯನಿರ್ವಹಿಸುತ್ತದೆ ಮತ್ತು ಮೂಲತ್ವಿಂಡದಲ್ಲಿ ಕೋಶಗಳ ಪುನರುತ್ಪಾದನೆಗೆ ಸಹಕಾರಿಯಾಗಿದೆ)

### ತಯಾರಿಸಲು ಬೇಕಾದ ಪದಾರ್ಥಗಳು

ಮೀನು	ಮೀನು
1 ಕೆজಿ	-
-	ಶುಂಠಿ
1.5 ಶಂಚಿನ ತುಂಡು	-
-	ಬೆಳ್ಳಳ್ಳಿ ಹೇಸ್ಪ್
1 ಪೂಣಿ ಪಾಡ್	(ಬೆಳ್ಳಳ್ಳಿಯಲ್ಲಿರುವ ಎಲ್ಲಾ ತುಂಡುಗಳು)
-	ಹಸಿರು ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ
3	-
-	ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು
1 ಮುಟ್ಟಿ	-
-	ಪುಡಿನ ಎಲೆಗಳು
-	ಅಧರ ಮುಟ್ಟಿ
ನಿಂಬೆ ರಸ / ಜೊಮ್ಯಾಟೊ	-
ಅಗ್ಗೆವಿರುವಂತೆ	

### ಮೀನಿನ ಕರಿ:

ತಯಾರಿ: ತಯಾರಿಸಿರುವ ಹೇಸ್ಪ್ ಅನ್ನು ಕೆಲವು ಹನಿಗಳ ಎಣ್ಣೆಯನ್ನು ಹಾಕಿ ಪ್ರೈ ಮಾಡಿ, ನಂತರ ಕರಿಗೆ ಅಗ್ಗೆವಿರುವವನ್ನು ಬಿಸಿ ನೀರನ್ನು ಸೇರಿಸಿ ಮತ್ತು ಕೊಳ್ಳದ ಮೀನುಗಳನ್ನು ಅದರಲ್ಲಿ ಇರಿಸಿ. ಇದನ್ನು 10 ನಿಮಿಷಗಳ ಕಾಲ ಅಥವಾ ಸುದಿ ಬರುವವರೆಗೆ ಪುಡಿಸಿ. ಈ ಮೀನಿನ ಕರಿಯನ್ನು ಅನ್ನ ಅಥವಾ ರೊಟ್ಟಿ ಯೋಂದಿಗೆ ತಿನ್ನಬಹುದು.



Fish Curry