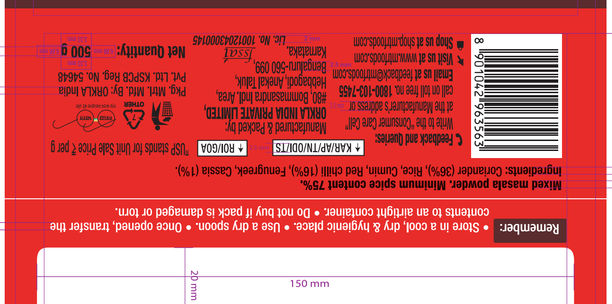

Mixed masala powder. Minimum spice content 75%.
Ingredients: Coriander (36%), Rice, Cumin, Red chilli (16%), Fenugreek, Cassia (1%).

Remember: • Store in a cool, dry & hygienic place. • Use a dry spoon. • Once opened, transfer the contents to an airtight container. • Do not buy if pack is damaged or torn.

Lot No.	Mfd.	Use By	MRP ₹	USPM ₹
2mm	2.5mm	2.5mm	2.5mm	2.5mm

(Incl. of all taxes)

150 mm
20 mm

Feedback and Queries: Write to the Consumer Care Cell at the Manufacturer's address or call on toll free no. 1800-103-7455 Email us at feedback@mtrfoods.com Visit us at www.mtrfoods.com Shop us at snap.mtrfoods.com

8 901042 963563

↑ KAR/AP/TN/OD/TS ↑ RO/GOA

Manufactured & Packed by: ORKLA INDIA PRIVATE LIMITED, #80, Bommasandra Ind. Area, Hebbagodi, Anekal Taluk, Bengaluru-560 099, Karnataka. Lic. No. 10012043000145

Marketed by: MTR Foods Pvt. Ltd., KSPCB Reg. No. 54648 Plg. Mfr. Mfr. By: ORKLA India

Veg. Non Veg. Contains

Net Quantity: 500 g

*USP stands for Unit Sale Price ₹ per g

Masala powder, Sambar Powder, Meal Time, Serving Suggestion, Speciality of South India, Karnataka, Andhra Pradesh, Images for illustration, Authentic Sambar taste, Serve with rice, idli, dosa, Curry leaves, Garnish with fried chilly & Coking directions for a family of 4, MTR TIP, Makes about 250 to 260g of Sambar, Serves 100-120, Masala Powder, Sambar Powder, MTR, PURE AND PERFECT, SINCE 1924

COOK: 3 tbsp Toor dal + 3 cups water + ½ tsp oil + 1 pinch turmeric powder. **ADD:** 240 g cut vegetables + 1 cup water & cook. **GRIND:** 1 tbsp MTR Sambar powder + 2 tsp coconut + ½ cup water Add to cooked dal and vegetables. **ADD:** 2½ tbsp tamarind pulp (1.5 tamarind; water) + salt + 1 tsp jaggery. **BOIL:** for 5 minutes. **HEAT:** ½ tbsp oil in a pan; crackle ½ tsp mustard, curry leaves & add to Sambar.

पकाएं: 3 टेबलस्पून टूर दाल + 3 कप पानी + ½ टीस्पून तेल + 1 चुटकी हल्दी पाउडर। **डालें:** 240 ग्राम कटी हुई सब्जियां + 1 कप पानी Add to cooked dal and vegetables. **ADD:** 2½ टेबलस्पून इमली पल्प (1.5 इमली; पानी) + नमक + 1 टेबलस्पून गुड़। **उबालें:** 5 मिनट तक। **गर्म करें:** एक पैन में ½ टेबलस्पून तेल। ½ टीस्पून राई + कढ़ीपत्ता तड़कने दें। **मिलाएं:** सांभर में डालें।

3 लोगांसाठीच्या सूचना: प्रमाणित आचारी: 3 कप डाळ + ½ कप तेल + ½ कप पाणी + 1 लहान कढीपत्ता तडतडू द्या। **शिजवा:** 240 ग्रॅम कापलेल्या भाज्या + 1 कप पाणी। **वाटा:** 1 टेबलस्पून MTR सांभर मसाला + 2 टेबलस्पून खोबरे + ½ कप पाणी। **घाला:** ही वाटलेली मिश्रण भाज्या आणि डाळीत घाला। **उकळा:** 2½ टेबलस्पून चिंचेचा कोळ (1.5 इंच चिंच : पाणी + मीठ + 1 टेबलस्पून गूळ (ऐच्छिक)) **उकळा:** 5 मिनिटे तरी। **गरम करा:** एक पॅन मध्ये ½ टेबलस्पून तेल। ½ टीस्पून मोहरी + कढीपत्ता तडतडू द्या। **मिसळा:** सांभर मध्ये घाला।

3 ಲೀಟರ್‌ಗಾಗಿ ಸೂಚನೆಗಳು: ಪ್ರಮಾಣಿತ ಅಡುಗೆಯವರು: 3 ಕಪ್ ನೀರು + 3 ಕಪ್ ತೊಗರಿ ಬೇಳೆ + ½ ಟೀಸ್ಪೂನ್ ಎಣ್ಣೆ + 1 ಚಿಟಿಕೆ ಅರಿಶಿನ ಪುಡಿ **ಕುದಿಸಿ:** 240 ಗ್ರಾಂ ಕತ್ತರಿಸಿದ ತರಕಾರಿಗಳು + 1 ಕಪ್ ನೀರು ಹಾಕಿ ಮತ್ತು ಬೇಯಿಸಿ **ರುಬ್ಬಿ:** 3 ಟೇಬಲ್‌ಸ್ಪೂನ್ MTR ಸಾಂಬಾರ್ ಪುಡಿ + 2 ಟೇಬಲ್‌ಸ್ಪೂನ್ ತೆಂಗಿನಕಾಯಿ + ½ ಕಪ್ ನೀರು ಹಾಕಿ ಮತ್ತು ರುಬ್ಬಿ **ಸೇರಿಸಿ:** ಬೇಯಿಸಿದ ತರಕಾರಿಗಳು ಮತ್ತು ಬೇಳೆಗೆ ಸೇರಿಸಿ **ಕುದಿಸಿ:** 2½ ಟೇಬಲ್‌ಸ್ಪೂನ್ ಹುಣಸೆ ಪಲ್ಪ್ (1.5 ಹುಣಸೆ : ನೀರು + ಉಪ್ಪು + 1 ಟೇಬಲ್‌ಸ್ಪೂನ್ ಬೆಲ್ಲ (ಐಚ್ಛಿಕ)) ಸುಮಾರು 5 ನಿಮಿಷ ಕುದಿಸಿ **ಬಿಸಿ ಮಾಡಿ:** ½ ಟೇಬಲ್‌ಸ್ಪೂನ್ ಎಣ್ಣೆ + ಕಡುಗು ಸಾಸಿವೆ ½ ಟೀಸ್ಪೂನ್ ಸೇರಿಸಿ ಸಿಡಿಯಲು ಬಿಡಿ **ಸೇರಿಸಿ:** ಸಾಂಬಾರ್‌ಗೆ ಸೇರಿಸಿ.

3 लोगों के लिए निर्देश: प्रमाणित रसोइया: 3 कप पानी + 3 कप तेल + ½ कप सरसों + 1 चुटकी हल्दी पाउडर। **उबालें:** 240 ग्राम कटी सब्जियाँ + 1 कप पानी। **पीसें:** 1 टेबलस्पून MTR सांभर मसाला + 2 टेबलस्पून नारियल + ½ कप पानी। यही पिसा हुआ और पकाया गया है। **डालें:** 2½ टेबलस्पून इमली का पेस्ट (1.5 इमली : पानी + नमक + 1 टेबलस्पून गुड़ (वैकल्पिक)) उबालें: 5 मिनट तक। **गर्म करें:** एक पैन में ½ टेबलस्पून तेल। ½ टीस्पून राई + कढ़ीपत्ता तड़कने दें। **मिलाएं:** सांभर में डालें।

3 ليتر: 3 كوب ماء + 3 كوب زيت + ½ ملعقة صغيرة زيت + 1 رشة مسحوق كركم **اغلي:** 240 جرام خضار مقطعة + 1 كوب ماء **اطحن:** 3 ملاعق كبيرة من مسحوق سامبار MTR + 2 ملعقة كبيرة من جوز الهند + ½ كوب ماء **أضف:** المخلوط المطحون إلى الخضار **اغلي:** 2½ ملعقة كبيرة من عجينة التمر الهندي (1.5 تمر هندي : ماء + ملح + 1 ملعقة كبيرة سكر (اختياري)) لمدة 5 دقائق **سخن:** ½ ملعقة كبيرة زيت + خردل ½ ملعقة كبيرة تتفتح **أضف:** إلى السامبار

3 ليتر: 3 كوب ماء + 3 كوب زيت + ½ ملعقة صغيرة خردل + 1 رشة مسحوق كركم **اغلي:** 240 جرام خضار مقطعة + 1 كوب ماء **اطحن:** 1 ملعقة كبيرة من مسحوق سامبار MTR + 2 ملعقة كبيرة من جوز الهند + ½ كوب ماء هذا المطحون **أضف:** إلى الخضار المطبوخة **اغلي:** 2½ ملعقة كبيرة من عجينة التمر الهندي (1.5 تمر هندي : ماء + ملح + 1 ملعقة كبيرة سكر (اختياري)) لمدة 5 دقائق **سخن:** ½ ملعقة كبيرة زيت + خردل ½ ملعقة كبيرة تتفتح **أضف:** إلى السامبار

3 ลิตร: 3 ถ้วยน้ำ + 3 ถ้วยน้ำมัน + ½ ช้อนชาน้ำมันมัสตาร์ด + 1 ช้อนชาผงขมิ้น **ต้ม:** 240 กรัมผักหั่น + 1 ถ้วยน้ำ **ปั่น:** 1 ช้อนโต๊ะผงสัมบาร์ MTR + 2 ช้อนโต๊ะมะพร้าว + ½ ถ้วยน้ำ **ใส่:** ผสมนี้ลงในผักที่ต้มแล้ว **ต้ม:** 2½ ช้อนโต๊ะน้ำมะขามเปียก (1.5 มะขาม : น้ำ + เกลือ + 1 ช้อนโต๊ะน้ำตาลปี๊บ (ตามชอบ)) 5 นาที **ร้อน:** ½ ช้อนชาน้ำมัน + ½ ช้อนชาเมล็ดมัสตาร์ดแตก **ใส่:** ลงในสัมบาร์

3 लीटर: 3 कप पानी + 3 कप तेल + ½ कप सरसों + 1 चुटकी हल्दी पाउडर। **उबालें:** 240 ग्राम कटी सब्जियाँ + 1 कप पानी। **पीसें:** 1 टेबलस्पून MTR सांभर मसाला + 2 टेबलस्पून नारियल + ½ कप पानी। यही पिसा हुआ और पकाया गया है। **डालें:** 2½ टेबलस्पून इमली का पेस्ट (1.5 इमली : पानी + नमक + 1 टेबलस्पून गुड़ (वैकल्पिक)) उबालें: 5 मिनट तक। **गर्म करें:** एक पैन में ½ टेबलस्पून तेल। ½ टीस्पून राई + कढ़ीपत्ता तड़कने दें। **मिलाएं:** सांभर में डालें।

3 ઘટકો માટે સૂચનાઓ: પ્રમાણિત રસોઈયા: 3 કપ પાણી + 3 કપ તેલ + ½ કપ સરસવ + 1 ચપટી હળદર પાઉડર **ઉકાળો:** 240 ગ્રામ કટ કરેલ શાકભાજી + 1 કપ પાણી **પીસો:** 1 ટેબલસ્પૂન MTR સાંભર મસાલા + 2 ટેબલસ્પૂન નારિયેળ + ½ કપ પાણી **ઉમેરો:** 2½ ટેબલસ્પૂન આમલીનો પલ્પ (1.5 આમલી : પાણી + મીઠું + 1 ટેબલસ્પૂન ગોળ (વૈકલ્પિક)) 5 મિનિટ સુધી **ગરમ કરો:** ½ ટેબલસ્પૂન તેલ + ½ ટેબલસ્પૂન રાઈ તડતડવા દો **મિક્સ કરો:** સાંભરમાં ઉમેરો.

3 ليترز: 3 أكواب ماء + ½ كوب زيت + 1 رشة مسحوق كركم **اغلي:** 240 جرام خضار مقطعة + 1 كوب ماء **اطحن:** 1 ملعقة كبيرة من مسحوق سامبار MTR + 2 ملعقة كبيرة من جوز الهند + ½ كوب ماء هذا المطحون **أضف:** إلى الخضار المطبوخة **اغلي:** 2½ ملعقة كبيرة من عجينة التمر الهندي (1.5 تمر هندي : ماء + ملح + 1 ملعقة كبيرة سكر (اختياري)) لمدة 5 دقائق **سخن:** ½ ملعقة كبيرة زيت + خردل ½ ملعقة كبيرة تتفتح **أضف:** إلى السامبار

3 ลิตร: 3 ถ้วยน้ำ + 3 ถ้วยน้ำมัน + ½ ช้อนชาน้ำมันมัสตาร์ด + 1 ช้อนชาผงขมิ้น **ต้ม:** 240 กรัมผักหั่น + 1 ถ้วยน้ำ **ปั่น:** 1 ช้อนโต๊ะผงสัมบาร์ MTR + 2 ช้อนโต๊ะมะพร้าว + ½ ถ้วยน้ำ **ใส่:** ผสมนี้ลงในผักที่ต้มแล้ว **ต้ม:** 2½ ช้อนโต๊ะน้ำมะขามเปียก (1.5 มะขาม : น้ำ + เกลือ + 1 ช้อนโต๊ะน้ำตาลปี๊บ (ตามชอบ)) 5 นาที **ร้อน:** ½ ช้อนชาน้ำมัน + ½ ช้อนชาเมล็ดมัสตาร์ดแตก **ใส่:** ลงในสัมบาร์

3 ليترز: 3 أكواب ماء + ½ كوب زيت + 1 رشة مسحوق كركم **اغلي:** 240 جرام خضار مقطعة + 1 كوب ماء **اطحن:** 1 ملعقة كبيرة من مسحوق سامبار MTR + 2 ملعقة كبيرة من جوز الهند + ½ كوب ماء هذا المطحون **أضف:** إلى الخضار المطبوخة **اغلي:** 2½ ملعقة كبيرة من عجينة التمر الهندي (1.5 تمر هندي : ماء + ملح + 1 ملعقة كبيرة سكر (اختياري)) لمدة 5 دقائق **سخن:** ½ ملعقة كبيرة زيت + خردل ½ ملعقة كبيرة تتفتح **أضف:** إلى السامبار