



Product Name: **Daal Puri**  
Net Weight: **400g**

### Nutrition Facts

Amount Per 100g

**Calories 273kcal**

|                     |       |
|---------------------|-------|
| Total Fat           | 5g    |
| Saturated Fat       | 0g    |
| Polyunsaturated Fat | 0g    |
| Monounsaturated Fat | 0g    |
| Trans Fat           | 0g    |
| Cholesterol         | 0mg   |
| Sodium              | 130mg |
| Potassium           | 82mg  |
| Calcium             | 76mg  |
| Iron                | 26mg  |
| Total Carbohydrate  | 50g   |
| Dietary Fiber       | 1g    |
| Sugar               | 0g    |
| Protein             | 7g    |

### Ingredients

Stuffing: Red Lentil Seed, Onion, Green Chili, Salt, Sugar, Cinnamon, Cardamom, Cumin, Red Chili, Bay Leaf and One or More Vegetable oil.  
Dough: Wheat Flour, Salt and Vegetable Oil.

### উপকরণ

স্টাফিং: মসুর ডাল, পেঁয়াজ, কাঁচা মরিচ, লবণ, চিনি, দারুচিনি, এলাচি, জিরা, শুকনা মরিচ, তেজপাতা এবং এক বা একাধিক ভেজিটেবল অয়েল।  
খামি: ময়দা, লবণ এবং ভেজিটেবল অয়েল।

### Cooking Method

Heat the oil at medium heat (160-170°C) and fry Delifrost Daal Puri for 4 to 5 minutes or until it turns golden brown.

### বান্নার পদ্ধতি

মাঝারি আঁচের (১৬০-১৭০°সে:) গরম তেলে Delifrost Daal Puri ৪ থেকে ৫মিনিট অথবা হালকা বাদামি হওয়া পর্যন্ত ভাজুন।