

## ನೆಲ್ಲಿಕಾಯಿ ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿ

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ನೆಲ್ಲಿಕಾಯಿ 10/ ಶುಂಠಿ, ಉಪ್ಪು  
ಮೆಂತ್ಯ ಕಾಲು ಚಮಚ/ ಜೀರಿಗೆ ಕಾಲು ಚಮಚ  
ಕೆಂಪು ಮೆಣಸು 10/ ಇಂಗು ಸ್ವಲ್ಪ  
ಎಣ್ಣೆ 3 ಚಮಚ/ಅರಿಶಿಣ ಕಾಲು ಚಮಚ  
ಮಾಡುವುದು ಹೇಗೆ?

ನೆಲ್ಲಿಕಾಯಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ತೊಳೆದು ಬೀಜ ತೆಗೆದು ಉದ್ದ  
ಉದ್ದಕ್ಕೆ ಹೆಚ್ಚಿಕೊಳ್ಳಿ. ಉಪ್ಪು ಹುರಿದು ಹಾಕಿ ಕಲಸಿ  
ಎರಡು ದಿನ ಮುಚ್ಚಿ ಇಡಿ. ಬಾಣಲೆಗೆ ಎಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ  
ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಮೆಂತ್ಯ, ಜೀರಿಗೆ ಹಾಕಿ ಹುರಿದು  
ಪುಡಿ ಮಾಡಿ ನೆಲ್ಲಿಕಾಯಿ ಹೋಳುಗಳಿಗೆ ಹಾಕಿ. ಈಗ  
ಬಾಣಲೆಗೆ ಎಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ ಅರಿಶಿನ, ಇಂಗು ಹಾಕಿ ಕಲಸಿ.



## ನೆಲ್ಲಿಕಾಯಿ ಲೇಹ

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ನೆಲ್ಲಿಕಾಯಿ 20/ ಶುಂಠಿ ಸಣ್ಣ ತುಂಡು  
ಬೆಲ್ಲ ಒಂದು ತುಂಡು/ ತುಪ್ಪು ನಾಲ್ಕು ಚಮಚ  
ಸ್ವಲ್ಪ ಉಪ್ಪು

ಮಾಡುವುದು ಹೇಗೆ?

ನೆಲ್ಲಿಕಾಯಿಯನ್ನು ಕುಕ್ಕರ್‌ಗೆ ಹಾಕಿ ಮೂರು ಕೂಗು ಕುದಿಸಿ. ಕುಕ್ಕರ್  
ಆದ ನಂತರ ನೆಲ್ಲಿಕಾಯಿ ಬೀಜ ತೆಗೆದು ಮಿಕ್ಸಿಯಲ್ಲಿ ಹಾಕಿ, ಶುಂಠಿ ಹೆಚ್ಚಿ  
ಹಾಕಿ ರುಬ್ಬಿ ಇಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಬೇಕು (ನೀರು ಹಾಕಬಾರದು) ಒಂದು ದಪ್ಪ  
ತಳದ ಪಾತ್ರೆಗೆ ಬೆಲ್ಲ ಹಾಕಿ ಕರಗಿದ ನಂತರ ರುಬ್ಬಿಟ್ಟುಕೊಂಡ ನೆಲ್ಲಿಕಾಯಿ  
ಮಿಶ್ರಣ ಹಾಕಿ ಮಧ್ಯಮ ಉರಿಯಲ್ಲಿ ಮಗುಚುತ್ತಾ ಇರಬೇಕು. ತಳ ಬಿಡುತ್ತಾ  
ಬಂದಾಗ ತುಪ್ಪು ಹಾಕಿ ಮಗುಚಿ ಸ್ವಲ್ಪ ಆರಿಸಿ. ತಣ್ಣಗಾದ ಮೇಲೆ ತುಪ್ಪು  
ಸವರಿದ ಕೈಯಿಂದ ಸಣ್ಣ ಸಣ್ಣ ಉಂಡೆ ಮಾಡಿ.



## ನೆಲ್ಲಿಕಾಯಿ ಮುರಬ್ಬ

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ನೆಲ್ಲಿಕಾಯಿ ಕಾಲು ಕಿಲೊ  
ಸಕ್ಕರೆ ಕಾಲು ಕಿಲೊ  
ಉಪ್ಪು  
ಕಾಳುಮೆಣಸಿನಪುಡಿ  
ಕೇಸರಿ ಚಿಟಿಕೆ

ಮಾಡುವುದು ಹೇಗೆ?

ನೆಲ್ಲಿಕಾಯಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ತೊಳೆದುಕೊಂಡು ನೀರು ಹಾಕಿ ಸ್ವಲ್ಪ  
ಬೇಯಿಸಿಕೊಳ್ಳಿ. ಬೆಂದ ನೆಲ್ಲಿಕಾಯಿಯನ್ನು ನೀರಿನಿಂದ ತೆಗೆದು  
ಫೋರ್ನ್ ಸಹಾಯದಿಂದ ಚುಚ್ಚಿ. ಇದರಿಂದ ಸಿಹಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ  
ಹೀರುತ್ತದೆ. ದಪ್ಪತಳದ ಪಾತ್ರೆಗೆ ಸಕ್ಕರೆ ಹಾಕಿ ನೆಲ್ಲಿಕಾಯಿ ಹಾಕಿ  
ಸಣ್ಣ ಉರಿಯಲ್ಲಿ ಬೇಯಿಸುತ್ತಾ ಬನ್ನಿ. ಸಕ್ಕರೆ ಕರಗಿದ ನಂತರ  
ಸ್ವಲ್ಪ ಉಪ್ಪು, ಕಾಳು ಮೆಣಸಿನಪುಡಿ ಮತ್ತು ಚಿಟಿಕೆ ಕೇಸರಿ ಹಾಕಿ  
ಮಿಕ್ಸ್ ಮಾಡಿ. ನೆಲ್ಲಿಕಾಯಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಬೆಂದು ಸಕ್ಕರೆ ಪಾಕ ಬಂದ  
ನಂತರ ಇಳಿಸಿ.

