

ಹಸಿ ಅರಿಶಿನ ಕೊಂಬಿನ ತಂಬುಳಿ

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಹಸಿ ಅರಿಶಿನದ ಕೊಂಬು ಒಂದೂವರೆ ಇಂಚು
ತೆಂಗಿನತುರಿ ಅರ್ಧ ಕಪ್ / ಕಾಳುಮೆಣಸು ಅರ್ಧ ಚಮಚ
ಜೀರಿಗೆ ಅರ್ಧ ಚಮಚ/ ಮಜ್ಜಿಗೆ ಒಂದು ಕಪ್
ತುಪ್ಪ ಎರಡು ಚಮಚ/ ಸಾಸಿವೆ ಅರ್ಧ ಚಮಚ/
ಒಣಮೆಣಸು ಎರಡು
ಉಪ್ಪು ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು
ಸಕ್ಕರೆ ಅಥವಾ ಬೆಲ್ಲ ಅರ್ಧ ಚಮಚ
ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಅರಿಶಿನ ಕೊಂಬಿನ ಸಿಪ್ಪೆ ತೆಗೆದು ಸಣ್ಣದಾಗಿ ಹೆಚ್ಚಿಕೊಳ್ಳಿ. ತುಪ್ಪದ ಜೊತೆ ಹೋಳನ್ನು 56 ನಿಮಿಷ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಹುರಿದುಕೊಳ್ಳಿ. ಜೀರಿಗೆ ಮತ್ತು ಕಾಳುಮೆಣಸನ್ನು ಹುರಿದುಕೊಂಡು ತೆಂಗಿನತುರಿ ಮತ್ತು ಹುರಿದ ಅರಿಶಿನದ ಜೊತೆ ಚೆನ್ನಾಗಿ ರುಬ್ಬಿಕೊಳ್ಳಿ. ರುಬ್ಬಿದ ಮಿಶ್ರಣಕ್ಕೆ ಮಜ್ಜಿಗೆ, ಉಪ್ಪು, ಸಕ್ಕರೆ ಅಥವಾ ಬೆಲ್ಲವನ್ನು ಬೆರೆಸಿ ತುಪ್ಪ, ಸಾಸಿವೆ, ಒಣಮೆಣಸಿನ ಒಗ್ಗರಣೆ ಕೊಡಿ.



ದೊಡ್ಡಪತ್ರೆ ತಂಬುಳಿ

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಸಣ್ಣಗೆ ಹೆಚ್ಚಿದ ದೊಡ್ಡ ಪತ್ರೆ ಎಲೆಗಳು ಕಾಲು ಕಪ್
ತೆಂಗಿನೆಣ್ಣೆ 2 ಚಮಚ/ ಸಾಸಿವೆ ಅರ್ಧ ಚಮಚ
ಜೀರಿಗೆ ಅರ್ಧ ಚಮಚ/ ಒಣಮೆಣಸು ಎರಡು
ಉಪ್ಪು ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು/ ಮಜ್ಜಿಗೆ ಒಂದು ಕಪ್
ಬೆಲ್ಲ ಅಥವಾ ಸಕ್ಕರೆ ಅರ್ಧ ಚಮಚ
ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಮೊದಲು ಒಂದು ಬಾಣಲೆಯಲ್ಲಿ ಎಣ್ಣೆ, ಸಾಸಿವೆ, ಜೀರಿಗೆ, ಒಣಮೆಣಸನ್ನು ಹಾಕಿ ಒಗ್ಗರಣೆ ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳಿ. ಇದಕ್ಕೆ ಹೆಚ್ಚಿದ ದೊಡ್ಡ ಪತ್ರೆ ಎಲೆಗಳನ್ನು ಹಾಕಿ ಸ್ವಲ್ಪ ಹುರಿದು ನಂತರ ಸ್ವಲ್ಪ ನೀರನ್ನು ಹಾಕಿ 45 ನಿಮಿಷ ಬೇಯಿಸಿ ಇಳಿಸಿ. ಸ್ವಲ್ಪ ಆರಿದ ನಂತರ ಮಜ್ಜಿಗೆ, ಉಪ್ಪು, ಸಿಹಿ ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಬೆರೆಸಿ. ಮೊಸರನ್ನು ಕಡೆದು ಬೆಣ್ಣೆ ತೆಗೆದ ಮಜ್ಜಿಗೆ ಇಲ್ಲದಿದ್ದರೆ, ಮೊಸರನ್ನು ಸೌತಿನಿಂದ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಮಸೆದು ತಳು ಮಾಡಿ ತಂಬುಳಿಗಳಿಗೆ ಬಳಸಬಹುದು.

ನೆಲ್ಲಿ ಸಟ್ಟಿನ ತಂಬುಳಿ

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಎರಡು-ಮೂರು ತಾಸು ನೆನೆಸಿಟ್ಟು ನೆಲ್ಲಿಸಟ್ಟು 10

ತೆಂಗಿನತುರಿ ಅರ್ಧ ಕಪ್

ಕಾಳುಮೆಣಸು ಅರ್ಧ ಚಮಚ/ ಜೀರಿಗೆ ಮುಕ್ಕಾಲು ಚಮಚ

ತುಪ್ಪ ಎರಡು ಚಮಚ/ ಸಾಸಿವೆ ಅರ್ಧ ಚಮಚ

ಒಣಮೆಣಸು 2/ ಮಜ್ಜಿಗೆ ಒಂದು ಕಪ್

ಉಪ್ಪು ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು, ಸಕ್ಕರೆ ಅಥವಾ ಬೆಲ್ಲ ಅರ್ಧ ಚಮಚ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಕಾಳುಮೆಣಸು ಮತ್ತು ಅರ್ಧ ಚಮಚ ಜೀರಿಗೆಯನ್ನು ಚೂರು ತುಪ್ಪದಲ್ಲಿ ಹುರಿದುಕೊಳ್ಳಿ. ಇದನ್ನು ಬೀಜ ಬೇರ್ಪಡಿಸಿ ನೆನೆಸಿಟ್ಟು ನೆಲ್ಲಿಸಟ್ಟು (ಚೆನ್ನಾಗಿ ಬೆಳೆದ ನೆಲ್ಲಿಕಾಯಿಗೆ ಉಪ್ಪು ಸೇರಿಸಿ ಬಿಸಿಲಿನಲ್ಲಿ ಒಣಗಿಸಿ ಸಂಗ್ರಹಿಸಿದ್ದು) ಮತ್ತು ತೆಂಗಿನ ತುರಿಯೊಂದಿಗೆ ಸೇರಿಸಿ ನಯವಾಗಿ ರುಬ್ಬಿಕೊಳ್ಳಿ. ಒಂದು ಬಾಣಲೆಯಲ್ಲಿ ತುಪ್ಪ, ಸಾಸಿವೆ, ಕಾಲು ಚಮಚ ಜೀರಿಗೆ, ಒಣಮೆಣಸು ಹಾಕಿ ಒಗ್ಗರಣೆ ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳಿ. ಇದಕ್ಕೆ ರುಬ್ಬಿದ ಮಿಶ್ರಣವನ್ನು ಸೇರಿಸಿ ಒಂದು ಕುದಿ ತರಿಸಿ ಕೆಳಗಿಳಿಸಿ. ಸ್ವಲ್ಪ ಆರಿದ ಮೇಲೆ ಮಜ್ಜಿಗೆ, ಉಪ್ಪು, ಸಕ್ಕರೆ ಅಥವಾ ಬೆಲ್ಲ ಸೇರಿಸಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಬೆರೆಸಿ.

