



## ದಿಫೀರ್ ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿ

### ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಹಬೆಯಲ್ಲಿ ಬೇಯಿಸಿ ತಣದ ನೆಲ್ಲಿಕಾಯಿಯನ್ನು ತುಂಡು ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳಿ. ಸ್ವಚ್ಛಗೊಳಿಸಿದ ಹಸಿಮೆಣಸಿನಕಾಯಿಯನ್ನು ತುಂಡರಿಸಿ. ಬಾಣಲೆಯಲ್ಲಿ ಎಣ್ಣೆ ಕಾದಾಗ ಮಂತೆ ಮುಂತಾದವನ್ನು ಹುರಿಯಿರಿ. ಈಗ ಇಂಗು, ನೆಲ್ಲಿಕಾಯಿ, ಹಸಿಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಸೇರಿಸಿ ಮೂರ್ನಾಲ್ಕು ನಿಮಿಷ ಸಣ್ಣ ಉರಿಯಲ್ಲಿ ಹುರಿಯಿರಿ. ನಂತರ ಕಲ್ಲುಸಕ್ಕರೆಪುಡಿ ಬೆರೆಸಿ ಮೂರ್ನಾಲ್ಕು ನಿಮಿಷ ಮುಚ್ಚಿ ಬೇಯಿಸಿ. ಕಾಳು ಮೆಣಸಿನಪುಡಿ, ಉಪ್ಪುಗಳನ್ನು ಸೇರಿಸಿದರೆ ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿ ಸವಿಯಲು ರಡಿ.

### ವನೇನು ಬೇಕು?

- ನೆಲ್ಲಿಕಾಯಿ ಅರ್ಧ ಕೆಜಿ
- ಹಸಿ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಇಪ್ಪತ್ತು
- ಕಲ್ಲು ಸಕ್ಕರೆಪುಡಿ ಅರ್ಧ ಕಪ್
- ಎಣ್ಣೆ ಒಂದು ಸೌಟು
- ಮಂತೆ, ಅಜವಾನ, ಸೋಂಪು, ಸಾಸಿವೆ ಅರ್ಧರ್ಧ ಚಮಚ
- ಇಂಗು ಕಾಲು ಚಮಚ
- ಕಾಳುಮೆಣಸಿನಪುಡಿ ಕಾಲು ಚಮಚ
- ಕಪ್ಪು ಉಪ್ಪು ಅರ್ಧ ಚಮಚ, ಸಾದಾ ಉಪ್ಪು ರುಚಿಗೆ.

## ನೆಲ್ಲಿ ಲೇಹ್ಯ

### ವನೇನು ಬೇಕು?

- ನೆಲ್ಲಿಕಾಯಿ ಒಂದು ಕೆಜಿ
- ಸಾವಯವ ಬೆಲ್ಲ ಒಂದೂಕಾಲು ಕೆಜಿ
- ತುಪ್ಪ ಮೂರು ಚಮಚ
- ಉಪ್ಪು ಅರ್ಧ ಚಮಚ
- ಮಸಾಲೆಗೆ: ನಕ್ಕತ್ತ ಹೂ ಎರಡು, ಜೀರಿಗೆ ಎರಡು ಚಮಚ, ಕಾಳುಮೆಣಸು ಎರಡು ಚಮಚ, ಚೆಕ್ಕಿ ಎರಡು ಇಂಚಿನಷ್ಟು, ಲವಂಗ ಹನ್ನೆರಡು, ಏಲಕ್ಕಿ ಹತ್ತು, ಒಣ ಶುಂಠಿ ಪುಡಿ ಎರಡು ಚಮಚ.



## ಬಾಯಿರುಚಿಗೆ ನೆಲ್ಲಿ ಅಡಿಕೆ

### ವನೇನು ಬೇಕು?

- ನೆಲ್ಲಿಕಾಯಿ ಒಂದು ಕೆಜಿ
- ನಿಂಬೆರಸ ಎರಡು ಚಮಚ
- ಕಪ್ಪು ಉಪ್ಪು ಮೂರು ಚಮಚ
- ಇಂಗು, ಉಪ್ಪು ಸ್ವಲ್ಪ

### ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಸ್ವಚ್ಛಗೊಳಿಸಿದ ನೆಲ್ಲಿಕಾಯಿಯನ್ನು ತುರಿಯಬೇಕು. ಇದಕ್ಕೆ ಉಳಿದಲ್ಲವನ್ನೂ ಬೆರೆಸಿ ಫ್ಯಾನಿನ ಗಾಳಿಯೆಲ್ಲೋ ಅಥವಾ ಬಿಸಿಲಿನಲ್ಲಿ ಒಣಗಿಸಿದರೆ ನೆಲ್ಲಿ ಅಡಿಕೆ ಮೆಲ್ಲಲು ಸಿದ್ಧ.

### ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ನೆಲ್ಲಿಯನ್ನು ಹಬೆಯಲ್ಲಿ ಬೇಯಿಸಿ ಬೀಜ ತೆಗೆದು ಉಪ್ಪು ಸೇರಿಸಿ ನುಣ್ಣಗೆ ರುಬ್ಬಿ. ಮಸಾಲೆ ಸಾಮಾನನ್ನು ಸಣ್ಣ ಉರಿಯಲ್ಲಿ ಹುರಿದು (ಎಣ್ಣೆ ಬೇಡ) ಪುಡಿ ಮಾಡಿ. ದಪ್ಪ ತಳದ ಪಾತ್ರೆಯಲ್ಲಿ ಬೆಲ್ಲದ ತುರಿ ಮತ್ತು ಸ್ವಲ್ಪ ನೀರು ಸೇರಿಸಿ ಕರಗಿದಾಗ ರುಬ್ಬಿದ ನೆಲ್ಲಿಕಾಯಿ ಪೇಸ್ಟನ್ನು ಸೇರಿಸಿ ತಿರುವುತ್ತಿರಿ. ಉರಿ ಮಂದವಿರಲಿ. ಹಸಿಶುಂಠಿಯಾದರೆ ಪೇಸ್ಟ್ ಮಾಡುವಾಗಲೇ ಸೇರಿಸಬೇಕು. ಮುಕ್ಕಾಲು ಬಂದಾಗ ತುಪ್ಪು ಬೆರೆಸಿ ತಿರುವಿ. ಕೊನೆಯಲ್ಲಿ ಮಸಾಲೆಪುಡಿ ಸೇರಿಸಿ ಎರಡು ನಿಮಿಷ ಕಲಸಿ ಇಳಿಸಿ. ಇದು ವರ್ಷವಿಟ್ಟರೂ ಕೆಡುವುದಿಲ್ಲ.

## ಸಾಮೆ ಅಕ್ಕಿ ಚಿತ್ರಾನ್ನ

### ವನೇನು ಬೇಕು?

- ಸಾಮೆ ಅಕ್ಕಿ ಕಾಲು ಕೆಜಿ
- ನೆಲ್ಲಿಕಾಯಿ ತುರಿ ನಾಲ್ಕು
- ತೆಂಗಿನತುರಿ ಕಾಲು ಕಪ್
- ಹಸಿ ಬಟಾಣಿ ಕಾಳು ಕಾಲು ಕಪ್
- ಹಸಿಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಮೂರ್ನಾಲ್ಕು
- ಕಡಲೆಬೀಳೆ, ಉದ್ದಿನಬೀಳೆ ಒಂದೊಂದು ಚಮಚ
- ಇಂಗು ಸ್ವಲ್ಪ



### ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಸಾಮೆ ಅಕ್ಕಿಯನ್ನು ಅರ್ಧಗಂಟೆ ನೆನೆಸಿ ಉದುರು ಅನ್ನ ಬೇಯಿಸಿ ತಟ್ಟೆಯಲ್ಲಿ ಹರಡಿ ಇಡಿ. ನೆಲ್ಲಿಕಾಯಿ, ಹಸಿಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ, ಇಂಗು ನೀರು ಹಾಕದೆ ರುಬ್ಬಿ. ಬಾಣಲೆಯಲ್ಲಿ ಎರಡು ದೊಡ್ಡ ಚಮಚ ಎಣ್ಣೆ ಕಾದಾಗ ಕಡಲೆಬೀಳೆ, ಉದ್ದಿನಬೀಳೆ, ಸಾಸಿವೆ, ಜೀರಿಗೆ ಹುರಿಯಿರಿ. ಕರಿಬೇವು, ಇಂಗು ಸೇರಿಸಿ ಹುರಿದಾಗ ರುಬ್ಬಿದ ಮಿಶ್ರಣ ಬೆರೆಸಿ ಸಣ್ಣ ಉರಿಯಲ್ಲಿ ಹುರಿಯಿರಿ. ಇದನ್ನು ಆರಿದ ಸಾಮೆ ಅನ್ನಕ್ಕೆ ಸೇರಿಸಿ ಕಲಸಿ.

