

ಹಸಿ ಮಸಾಲ ಸಾಂಬಾರ್

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?
ಅರ್ಧ ಕಪ್ ಬೆಂದ
ಅವರೆಕಾಳಿನೊಂದಿಗೆ ಎಲ್ಲ
ಪದಾರ್ಥವನ್ನೂ ಹಾಕಿ ರುಬ್ಬಿ, ಉಳಿದ
ಬೆಂದ ಕಾಳಿಗೆ ರುಬ್ಬಿದ್ದನ್ನು ಹಾಕಿ ಉಪ್ಪು
ಹುಣಿಸೆರಸ ಹಾಕಿ ಕುದಿಸಿ. ಒಗ್ಗರಣೆ
ಹಾಕಿ ಅನ್ನದೊಂದಿಗೆ ಸವಿಯಿರಿ.

ಏನೇನು ಬೇಕು?

- ಬೇಯಿಸಿದ ಅವರೆಕಾಳು ಮೂರು ಕಪ್
- ಹುಣಿಸೆರಸ ಎರಡು ಚಮಚ
- ಹಸಿಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ 3-4
- ಕಾಯಿತುರಿ ಎರಡು ಕಪ್
- ದನಿಯಾ ಒಂದು ಚಮಚ
- ಜೀರಿಗೆ ಒಂದು ಚಮಚ
- ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು ಸ್ವಲ್ಪ
- ಒಗ್ಗರಣೆಗೆ: ಎಣ್ಣೆ, ಸಾಸಿವೆ, ಇಂಗು, ಕರಿಬೇವು



ನಾಲಿಗೆಗೆ ಹಿತ; ಹಿದಕವರೆ ಕೂಟು

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಹಿದಕವರೆ ಕಾಳನ್ನು ಚೆನ್ನಾಗಿ ಬೇಯಿಸಿ. ಎಲ್ಲಾ ಪದಾರ್ಥಗಳನ್ನೂ ಸ್ವಲ್ಪ ಎಣ್ಣೆಯೊಂದಿಗೆ ಹದವಾಗಿ ಹುರಿದು ಕೊನೆಗೆ ಗಸಗಸೆ, ಒಣಕೊಬ್ಬರಿ ಹಾಕಿ ಒಲೆ ಆರಿಸಿ. ತಣ್ಣಗಾದ ಮೇಲೆ ನೆನಸಿದ ಹುಣಿಸೆಹಣ್ಣು ಸೇರಿಸಿ ರುಬ್ಬಿ, ಬೆಂದ ಕಾಳಿಗೆ ಹಾಕಿ ರುಬ್ಬಿದ್ದನ್ನು ಹಾಕಿ ಸ್ವಲ್ಪ ನೀರು ಹಾಕಿ ಕುದಿಸಿ. ಒಗ್ಗರಣೆ ಹಾಕಿ ಅನ್ನ, ಚಪಾತಿ, ರೊಟ್ಟಿಯೊಂದಿಗೆ ಸವಿಯಿರಿ.

ಏನೇನು ಬೇಕು?

- ಹಿದಕವರೆ ಕಾಳು ಮೂರು ಕಪ್
- ಒಣಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಐದು
- ಮೆಣಸಿನ ಕಾಳು ನಾಲ್ಕು
- ದನಿಯಾ ಒಂದು ಚಮಚ
- ಜೀರಿಗೆ ಅರ್ಧ ಚಮಚ
- ಉದ್ದಿನ ಬೇಳೆ ಎರಡು

ಚಮಚ

- ಚಕ್ಕೆ ಸಣ್ಣ ತುಂಡು
- ಗಸಗಸೆ ಒಂದು ಚಮಚ
- ಇಂಗು ಸ್ವಲ್ಪ
- ಒಣ ಕೊಬ್ಬರಿ ತುರಿ
- ಉಪ್ಪು, ಹುಣಿಸೆಹಣ್ಣು ಸ್ವಲ್ಪ
- ಒಗ್ಗರಣೆಗೆ ಎಣ್ಣೆ, ಸಾಸಿವೆ, ಶೇಂಗಾ ಬೀಜ ಸಣ್ಣಗೆ ಹೆಚ್ಚಿದ ಒಣಕೊಬ್ಬರಿ, ಕರಿಬೇವು.



ರುಚಿಕರ ತೊವ್ವೆ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?
ಅವರೆ ಕಾಳು, ಸೊಪ್ಪು, ತೊಗರಿಬೇಳೆ, ಅರಿಶಿನ ಹಾಕಿ ಬೇಯಿಸಿ. ಹಸಿ ಮೆಣಸಿನ ಕಾಯಿ, ಜೀರಿಗೆ, ಕಾಯಿತುರಿ, ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು ರುಬ್ಬಿ, ಉಪ್ಪು ಮತ್ತು ರುಬ್ಬಿದ್ದನ್ನು ಬೆಂದ ಪದಾರ್ಥಕ್ಕೆ ಹಾಕಿ ಕುದಿಸಿ. ಒಲೆ ಆರಿಸಿ ನಿಂಬೆರಸ ಹಾಕಿ. ಒಗ್ಗರಣೆ ಹಾಕಿ ಸವಿಯಿರಿ.

ಏನೇನು ಬೇಕು?

- ಅವರೆಕಾಳು ಒಂದು ಕಪ್
- ತೊಗರಿಬೇಳೆ ಅರ್ಧ ಕಪ್
- ಅರಿಶಿನ ಕಾಲು ಚಮಚ
- ಎಳೆ ಹರಿವೆ ಸೊಪ್ಪು, ಪಾಲಕ್, ದಂಟು ಸೊಪ್ಪು ಹೆಚ್ಚಿದ್ದು ಒಂದು ಕಪ್
- ಹಸಿಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಮೂರು
- ಜೀರಿಗೆ ಒಂದು ಚಮಚ
- ಕಾಯಿತುರಿ ಅರ್ಧ ಕಪ್
- ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು ಸ್ವಲ್ಪ
- ನಿಂಬೆರಸ ಒಂದು ಚಮಚ
- ಉಪ್ಪು ರುಚಿಗೆ
- ಒಗ್ಗರಣೆಗೆ ಎಣ್ಣೆ, ಸಾಸಿವೆ, ಜೀರಿಗೆ ಇಂಗು

