

ಸೋರೆಕಾಯಿಯ ಬೋಳುಹುಳಿ

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಸೋರೆಕಾಯಿ ಹೋಳುಗಳು ಒಂದು ದೊಡ್ಡ ಬೌಲ್
ತೊಗರಿ ಬೇಳೆ 2 ಕಪ್/ಹಸಿ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ 3
ಹುಣಸೆಹಣ್ಣು ಸ್ವಲ್ಪ/ಬೆಲ್ಲ ಸ್ವಲ್ಪ/ ಅರಿಶಿನ ಪುಡಿ, ಇಂಗು
ಒಗ್ಗರಣೆಗೆ: ತುಪ್ಪ ಅಥವಾ ಎಣ್ಣೆ ಎರಡು ಚಮಚ
ಒಣಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಒಂದು/ ಸಾಸಿವೆ ಅರ್ಧ ಚಮಚ
ಕರಿಬೇವು, ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು ಸ್ವಲ್ಪ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಬೇಳೆಯನ್ನು ಚೆನ್ನಾಗಿ ಬೇಯಿಸಿಕೊಳ್ಳಿ. ಒಂದು
ಪಾತ್ರೆಯಲ್ಲಿ ಹೋಳುಗಳ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿಯನ್ನು ಹೆಚ್ಚಿ
ಹಾಕಿ, ಅದಕ್ಕೆ ಅರಿಶಿನ ಪುಡಿ ಹಾಕಿ. ಹೋಳುಗಳು ಬೆಂದ
ನಂತರ ಹುಣಸೆನೀರು, ಉಪ್ಪು, ಬೆಲ್ಲ ಸೇರಿಸಿ. ಚೆನ್ನಾಗಿ ಕುದಿಸಿ. ನಂತರ ಇದಕ್ಕೆ
ಬೆಂದಿರುವ ಬೇಳೆಯನ್ನು ಸೇರಿಸಿ ಮಿಶ್ರ ಮಾಡಿ. ಈಗ ಅದಕ್ಕೆ ಕರಿಬೇವು,



ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪನ್ನು ಸೇರಿಸಿ. ನೀರಿನಲ್ಲಿ ಇಂಗನ್ನು ಕರಗಿಸಿ ಹಾಕಿ. ಮತ್ತೊಮ್ಮೆ
ಕುದಿಸಿ ಕೆಳಗಿಳಿಸಿ. ತುಪ್ಪ ಅಥವಾ ಎಣ್ಣೆ ಯಲ್ಲಿ ಒಗ್ಗರಣೆ ಕೊಡಿ.



ಸೋರೆಕಾಯಿ ಹಲ್ವಾ

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಸೋರೆಕಾಯಿ ತುರಿ ಒಂದು ಬಟ್ಟಲು
ಸಕ್ಕರೆ ಅರ್ಧ ಬಟ್ಟಲು
ತುಪ್ಪ ಮೂರು ಚಮಚ
ಏಲಕ್ಕಿ, ಗೋಡಂಬಿ, ದ್ರಾಕ್ಷಿ ಸ್ವಲ್ಪ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಮೊದಲು ಸೋರೆಕಾಯಿಯ ಸಿಪ್ಪೆ, ತಿರುಳು, ಬೀಜಗಳನ್ನು ತೆಗೆದು, ತುರಿದು
ಇಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಿ. ಅದನ್ನು ಒಂದು ಬಾಣಲೆಗೆ ಹಾಕಿ, ಮಗುಚುತ್ತಿರಿ. ಅದರದ್ದೇ
ನೀರಿನಲ್ಲಿ ಬೇಯಿಸಿಕೊಳ್ಳಿ. ನೀರು ಕಮ್ಮಿಯಾಗುತ್ತಿದ್ದ ಹಾಗೆ ಅದಕ್ಕೆ ಸಕ್ಕರೆ
ಸೇರಿಸಿ, ಚೆನ್ನಾಗಿ ಮಗುಚುತ್ತಿರಿ. ಯಾವುದೇ ಕಾರಣಕ್ಕೂ ಅಡಿ ಹಿಡಿಯಬಾರದು.
ಅದು ಗಟ್ಟಿಯಾಗುತ್ತಿದ್ದಂತೆ ಸ್ವಲ್ಪ ಸ್ವಲ್ಪ ವಾಗಿ ತುಪ್ಪ ಹಾಕುತ್ತಾ ಬನ್ನಿ. ನಿಧಾನ
ಕಾವಿನಲ್ಲಿ ಮಗುಚುತ್ತಿರಿ. ಬಾಣಲೆ ಬಿಡುತ್ತಾ ಬರುವಾಗ ತುಪ್ಪದಲ್ಲಿ ಹುರಿದ
ದ್ರಾಕ್ಷಿ ಗೋಡಂಬಿಯನ್ನು, ಏಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿಯನ್ನು ಹಾಕಿ. ಈ ಹಲ್ವಾ ನನ್ನು ಪೀಸ್
ಮಾಡಲು ಬರುವುದಿಲ್ಲ. ಒಂದು ಬೌಲ್‌ಗೆ ಹಾಕಿ.

ಸೋರೆಕಾಯಿ ಸಿಪ್ಪೆಯ ಚಟ್ನಿ

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ದಪ್ಪಗೆ ತೆಗೆದ ಸಿಪ್ಪೆ ಒಂದು ಬಟ್ಟಲು/ ತೆಂಗಿನ ತುರಿ ಅರ್ಧ ಬಟ್ಟಲು
ಹುಣಸೆಹಣ್ಣು ಸ್ವಲ್ಪ
ಅರಿಶಿನ ಪುಡಿ ಚಿಟಿಕೆ/ ಒಣಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ನಾಲ್ಕು
ಕಡಲೆಬೇಳೆ, ಉದ್ದಿನ ಬೇಳೆ ತಲಾ ಒಂದು ಚಮಚ
ಇಂಗು ಸ್ವಲ್ಪ/ ಕರಿಬೇವು ಸ್ವಲ್ಪ
ಉಪ್ಪು, ರುಚಿಗೆ, ಎಣ್ಣೆ ಎರಡು ಚಮಚ
ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಸೋರೆಕಾಯಿ ಸಿಪ್ಪೆಯನ್ನು ಬಾಣಲೆಗೆ ಹಾಕಿ, ಸ್ವಲ್ಪ ಎಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ
ಹುರಿದುಕೊಳ್ಳಿ. ನಂತರ ಅದಕ್ಕೆ ಸ್ವಲ್ಪ ನೀರು ಹಾಕಿ ಚಿಟಿಕೆ ಅರಿಶಿನ,
ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು ಉಪ್ಪು, ಸ್ವಲ್ಪ ಹುಣಸೆಹಣ್ಣು, ಹಾಕಿ ಬೇಯಲು
ಬಿಡಿ. ಈಗ ಮತ್ತೊಂದು ಬಾಣಲೆಯಲ್ಲಿ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ, ಉದ್ದಿನ
ಬೇಳೆ, ಕಡಲೆ ಬೇಳೆ, ಕರಿಬೇವು, ಇಂಗು, ಸ್ವಲ್ಪ ಎಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ ಪರಿಮಳ
ಬರುವವರೆಗೆ ಹುರಿಯಿರಿ. ಅದರ ನಂತರ ಎಲ್ಲವನ್ನೂ ಮಿಕ್ಸಿಗೆ ಹಾಕಿ,
ತೆಂಗಿನತುರಿಯೊಂದಿಗೆ ರುಚ್ಚಿ. ಈ ಚಟ್ನಿಯು ಊಟದ ಜೊತೆಗೆ
ಮಾತ್ರವಲ್ಲದ, ತಿಂಡಿಯ ಜೊತೆ ಜೊತೆಗೂ ರುಚಿಕರ.

