

ಮಾವಿನ ಕಟ್ಟಾ ಮೀಠಾ ಹಲ್ವೆ

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ದೋರೆ ಮಾವಿನ ಕಾಯಿ ಎರಡು/ ಬೆಲ್ಲ ಒಂದು ಅಚ್ಚು
ಮೆಣಸಿನ ಪುಡಿ ಒಂದು ಚಮಚ/ ಏಲಕ್ಕಿ ಐದು
ತುಪ್ಪ ಎರಡು ಚಮಚ/ ಗೋಡಂಬಿ 10
ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಮಾವಿನ ಕಾಯಿ ಸಿಪ್ಪೆ ತೆಗೆದು ತುರಿದಿಡಿ. ಒಂದು ಬಾಣಲೆಗೆ ಸ್ವಲ್ಪ ತುಪ್ಪ ಹಾಕಿ ಗೋಡಂಬಿ ಹುರಿದು ತೆಗೆದಿಡಿ. ಅದೇ ಬಾಣಲೆಗೆ ಬೆಲ್ಲವನ್ನು ಪುಡಿ ಮಾಡಿ ಸೇರಿಸಿ ಅದಕ್ಕೆ ಮಾವಿನ ತುರಿಯನ್ನೂ ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಕೆದಕುತ್ತಿರಿ. ಪಾಕ ಬರುವಂತಾದಾಗ ಮೆಣಸಿನಪುಡಿ, ಏಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿ, ತುಪ್ಪ ಹಾಕಿ ಐದು ನಿಮಿಷ ಬಿಟ್ಟು ಕೆಳಗಿಳಿಸಿ. ಕರಿದಿಟ್ಟು ಗೋಡಂಬಿ ಸೇರಿಸಿ ರುಚಿಯಾದ ಈ ಕಟ್ಟಾ ಮೀಠಾ ಹಲ್ವೆವನ್ನು ಹಾಗೆ ತಿನ್ನಬಹುದು ಅಥವಾ ಪೂರಿ, ರೊಟ್ಟಿ, ದೋಸೆಯೊಂದಿಗೂ ತಿನ್ನಬಹುದು.



ಕಾಟು ಮಾವಿನ ಗೊಜ್ಜು

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಸಿಹಿ ಕಾಟು ಮಾವಿನ ಕಾಯಿ ಆರು/ ಉದ್ದಿನಬೇಳೆ ಒಂದು ಚಮಚ
ಎಳ್ಳು ಎರಡು ಚಮಚ/ ಬ್ಯಾಡಗಿ ಮೆಣಸು 10
ತೆಂಗಿನ ತುರಿ ಒಂದು ಕಪ್/ ಹಸಿ ಸಾಸಿವೆ ಒಂದು ಚಮಚ
ಎಣ್ಣೆ ಐದು ಚಮಚ
ಒಗ್ಗರಣೆಗೆ ಸಾಸಿವೆ
ರುಚಿಗೆ ಬೆಲ್ಲ, ಉಪ್ಪು
ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಮಾವಿನ ಕಾಯಿಗಳನ್ನು ಚೆನ್ನಾಗಿ ತೊಳೆದು ಸಿಪ್ಪೆಯೊಂದಿಗೆ ಕುಕ್ಕರ್ ಗೆ ಹಾಕಿ ಸ್ವಲ್ಪ ನೀರು ಸೇರಿಸಿ ಬೇಯಲು ಇಡಿ. ಬಾಣಲೆ ಒಲೆಯ ಮೇಲಿಟ್ಟು ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಎಳ್ಳು ಮತ್ತು ಉದ್ದಿನಬೇಳೆಯನ್ನು ಹದವಾಗಿ ಹುರಿದು ತೆಗೆದಿಡಿ. ಅದಕ್ಕೆ ತೆಂಗಿನ ತುರಿ ಹಸಿ ಸಾಸಿವೆ ಸೇರಿಸಿ ನೀರು ಹಾಕಿ ರುಬ್ಬಿ. ಬೆಂದು ಆರಿದ ಮಾವಿನಕಾಯಿಗಳನ್ನು ಚೆನ್ನಾಗಿ ಕಿವುಚಿ ಸಿಪ್ಪೆ ಮತ್ತು ವಾಟೆಗಳನ್ನು ಅದರಲ್ಲೇ ಬಿಟ್ಟು ರುಬ್ಬಿದ ಮಿಶ್ರಣವನ್ನು ಸೇರಿಸಿ. ತಕ್ಕಷ್ಟು ನೀರು ಸೇರಿಸಿ ಉಪ್ಪು ಬೆಲ್ಲ ಹಾಕಿ ಕುದಿಸಿ ಎಣ್ಣೆ ಸಾಸಿವೆ ಒಗ್ಗರಣೆಯನ್ನು ಮಾಡಿ ಸೇರಿಸಿದರೆ ಪರಿಮಳ ಭರಿತ ವಾದ ಕಾಟು ಗೊಜ್ಜು ಸಿದ್ಧ.

ಮಾವಿನ ಚಿತ್ರಾನ್ನ ಗೊಜ್ಜು

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಮಾವಿನಕಾಯಿ ಒಂದು
ಹಸಿಮೆಣಸು 6-7/ ಕಡಲೆಬೀಜ ಕಾಲು ಕಪ್
ಕರಿಬೇವು ಸ್ವಲ್ಪ/ ಒಗ್ಗರಣೆಗೆ ಎಣ್ಣೆ ಕಾಲು ಕಪ್
ಅರಿಶಿನ ಅರ್ಧ ಚಮಚ/ಸಾಸಿವೆ, ಜೀರಿಗೆ ತಲಾ ಅರ್ಧ ಚಮಚ
ಕಡಲೆಬೇಳೆ, ಉದ್ದಿನಬೇಳೆ ತಲಾ ಒಂದು ಚಮಚ
ರುಚಿಗೆ ಬೆಲ್ಲ, ಉಪ್ಪು, ಇಂಗು
ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಮಾವಿನಕಾಯಿಯನ್ನು ಸಿಪ್ಪೆಯೊಂದಿಗೆ ತುರಿದು ಹಸಿಮೆಣಸನ್ನು ಉದ್ದಕ್ಕೆ ಸೀಳಿ ಇಡಿ. ಒಲೆಯ ಮೇಲೆ ಬಾಣಲೆ ಇಟ್ಟು ಎಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ ಸಾಸಿವೆ, ಜೀರಿಗೆ, ಕಡಲೆಬೇಳೆ, ಉದ್ದಿನ ಬೇಳೆ ಒಗ್ಗರಣೆ ಬಾಡಿಸಿ ಅದಕ್ಕೆ ಹುರಿದ ಕಡಲೆಬೀಜ ಮತ್ತು ಕರಿಬೇವು ಸೇರಿಸಿ ಅರಿಶಿನ ಮತ್ತು ಮಾವಿನ ತುರಿ ಹಾಕಿ ಕೆದಕಿ ಬೆಲ್ಲ, ಉಪ್ಪು, ಇಂಗು ಸೇರಿಸಿ ಸಣ್ಣ ಉರಿಯಲ್ಲಿ ಹುರಿದು ಕೆಳಗಿಳಿಸಿ. ಆರಿದ ನಂತರ ಗೊಜ್ಜನ್ನು ಬಾಟಲಿಗೆ ತುಂಬಿಡಿ. ಬೇಕೆಂದಾಗ ಬಿಸಿ ಅನ್ನ ಮಾಡಿ ಸಿದ್ಧಗೊಳಿಸಿದ ಗೊಜ್ಜನ್ನು ಹಾಕಿ ಅನ್ನ ಕಲಸಿಕೊಂಡರೆ 10 ನಿಮಿಷದಲ್ಲಿ ಮಾವಿನಕಾಯಿ ಚಿತ್ರಾನ್ನ ತಿನ್ನಲು ರೆಡಿ.

