

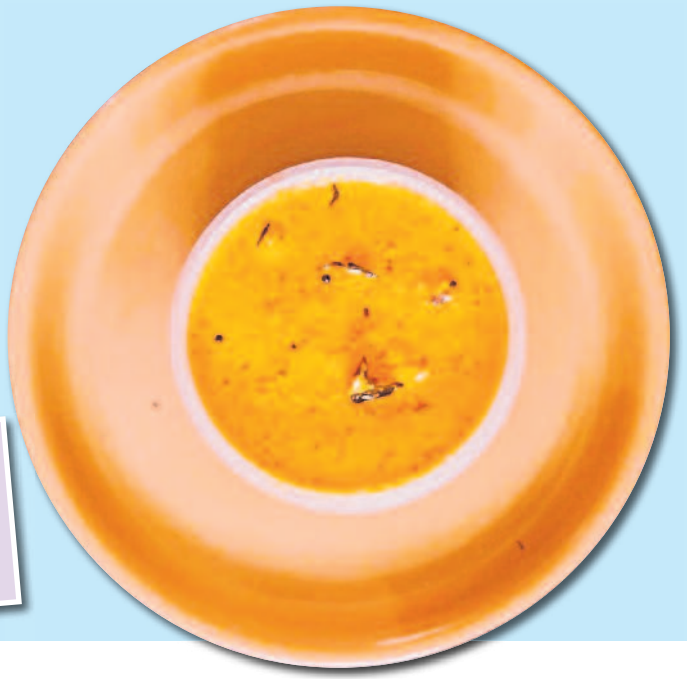
ಮಾವಿನಕಾಯಿ ಹಿಂಡಿ ಗೊಜ್ಜು

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಮಾವಿನ ಹಿಂಡಿಯನ್ನು ಒಂದು ಪಾತ್ರೆಗೆ ಹಾಕಿ ಅದಕ್ಕೆ ಅಗತ್ಯವಿರುವಷ್ಟು ನೀರು ಹಾಕಿ ಬೆಲ್ಲ, ಉಪ್ಪು ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಕಲಿಸಿ ಮೇಲೆ ಒಗ್ಗರಣೆ ಹಾಕಿ. ದೋಸೆ, ಇಡ್ಲಿ ಜೊತೆಗೆ ಸವಿಯಬಹುದು.

ಏನೇನು ಬೇಕು?

- ಮಾವಿನ ಕಾಯಿ ಹಿಂಡಿ ಮೂರು ಚಮಚ
- ಉಪ್ಪು, ಪುಡಿ ಬೆಲ್ಲ 4 ಚಮಚ
- ಒಗ್ಗರಣೆಗೆ: ಎಣ್ಣೆ, ಸಾಸಿವೆ, ಕರಿಬೇವು, ಒಣಮೆಣಸು, ಉದ್ದಿನಬೇಳೆ, ಇಂಗು



ಮಾವಿನಕಾಯಿ ಸಾರು (ಬಂಗಾಳಿ ಶೈಲಿ)

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಮಾವಿನಕಾಯಿ ಸಿಪ್ಪೆ ತೆಗೆದು ತೆಳುವಾದ ಹೋಳುಗಳಾಗಿ ಮಾಡಿ ಸ್ವಲ್ಪ ನೀರು ಹಾಕಿ ಬೇಯಿಸಿ. ನಂತರ ಹೆಸರುಬೇಳೆ ಬೇಯಿಸಿ ಅದಕ್ಕೆ ಹಸಿಮೆಣಸು, ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು, ಉಪ್ಪು, ಅರಿಶಿನ ಪುಡಿ, ಬೆಲ್ಲ ಮತ್ತು ಬೇಯಿಸಿದ ಮಾವಿನಕಾಯಿ ಹೋಳುಗಳನ್ನು ಹಾಕಿ ಅಗತ್ಯವಿದ್ದಷ್ಟು ನೀರು ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಕುದಿಸಿ. ನಂತರ ತುಪ್ಪದ ಒಗ್ಗರಣೆ ಕೊಡಿ.

ಏನೇನು ಬೇಕು?

- ಮಾವಿನಕಾಯಿ ಎರಡು
- ಹೆಸರು ಬೇಳೆ ಒಂದು ಕಪ್
- ಹಸಿಮೆಣಸು ನಾಲ್ಕು
- ಅರಿಶಿನ ಪುಡಿ ಅರ್ಧ ಚಮಚ
- ಉಪ್ಪು, ಪುಡಿ ಬೆಲ್ಲ 1 ಚಮಚ
- ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು ಸ್ವಲ್ಪ
- ಒಗ್ಗರಣೆಗೆ: ತುಪ್ಪ ಎರಡು ಚಮಚ
- ಸಾಸಿವೆ, ಜೀರಿಗೆ, ಒಣಮೆಣಸು



ಮಾವಿನಕಾಯಿ ಅಪ್ಪೆ ಸಾರು

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಮಾವಿನಕಾಯಿ ಸಿಪ್ಪೆ ತೆಗೆದು ಹೋಳು ಮಾಡಿ ಹಸಿಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಜೊತೆಗೆ ಬೇಯಿಸಿಕೊಳ್ಳಿ. ಬೆಂದ ಹೋಳುಗಳನ್ನು ರುಬ್ಬಿ. ಈ ಮಿಶ್ರಣಕ್ಕೆ ಸಾರಿನ ಹದ ಬರುವಷ್ಟು ನೀರು ಹಾಕಿ ಉಪ್ಪು, ಬೆಲ್ಲ, ಇಂಗು ಹಾಕಿ ಕುದಿಸಿ ನಂತರ ಒಗ್ಗರಣೆ ಹಾಕಿ.

ಏನೇನು ಬೇಕು?

- ಮಾವಿನಕಾಯಿ ಎರಡು
- ಹಸಿಮೆಣಸು ನಾಲ್ಕು
- ಉಪ್ಪು, ಬೆಲ್ಲ, ಇಂಗು
- ಒಗ್ಗರಣೆಗೆ: ಎಣ್ಣೆ ಎರಡು ಚಮಚ, ಸಾಸಿವೆ, ಜೀರಿಗೆ, ಕರಿಬೇವು, ಒಣಮೆಣಸು

