

ಬೂಂದಿ ರಾಯತ

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಹೆಚ್ಚಿದ ಸೌತೆಕಾಯಿ ಅರ್ಧ ಕಪ್/ ಹೆಚ್ಚಿದ ಸೇಬು ಅರ್ಧ ಕಪ್

ಹೆಚ್ಚಿದ ಟೊಮ್ಯಾಟೊ ಅರ್ಧಕಪ್/ ಮೊಸರು ಒಂದು ಕಪ್

ನೀರುಳ್ಳಿ ಒಂದು/ ಖರ್ಜೂರ ಎರಡು

ತೆಂಗಿನ ತುರಿ ಒಂದು ಕಪ್/ ಕಾಳುಮೆಣಸು ಆರು

ಬೂಂದಿ ಅರ್ಧ ಕಪ್/ ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು 2 ಚಮಚ

ಬ್ಯಾಕ್ ಸಾಲ್ಟ್ ಒಂದು ಚಮಚ

ಚಾಟ್ ಪೌಡರ್ ಒಂದು ಚಮಚ

ಉಪ್ಪು ರುಚಿಗೆ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಮಿಕ್ಸಿಂಗ್ ಬೋಲ್‌ಗೆ ಹೆಚ್ಚಿದ ಸೇಬು, ದಾಳಿಂಬೆ, ಸೌತೆಕಾಯಿ, ಖರ್ಜೂರ, ಬಾದಾಮಿ, ದ್ರಾಕ್ಷಿಗಳನ್ನು ಹಾಕಿ ಸ್ವಲ್ಪ ಚಾಟ್‌ಪೌಡರ್, ಬ್ಯಾಕ್ ಸಾಲ್ಟ್ ಬೆರೆಸಿ ಮಿಶ್ರ ಮಾಡಿ. ಇದಕ್ಕೆ ತೆಂಗಿನತುರಿ, ಕಾಳು ಮೆಣಸು, ಉಪ್ಪು ಸೇರಿಸಿ ನುಣ್ಣಗೆ ರುಬ್ಬಿದ ಮಸಾಲೆ ಸೇರಿಸಿ. ನಂತರ ಮೊಸರು, ಉಪ್ಪು ಹಾಗೂ ಬೇಕಷ್ಟು ನೀರು ಸೇರಿಸಿ ಹದ ಮಾಡಿಕೊಂಡು ಸರ್ವ್ ಮಾಡುವಾಗ ಮೇಲಿನಿಂದ ಬೂಂದಿಕಾಳು ಸೇರಿಸಿ.



ಮೂಲಂಗಿ ರಾಯತ

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಮೂಲಂಗಿ ತುರಿ ಅರ್ಧ ಕಪ್/ ಸಣ್ಣಗೆ ಹೆಚ್ಚಿದ ಸೌತೆಕಾಯಿ ಅರ್ಧ ಕಪ್

ಮೊಳಕೆ ಬರಿಸಿದ ಹೆಸರುಕಾಳು ನಾಲ್ಕು ಚಮಚ/ ಹೆಚ್ಚಿದ ಈರುಳ್ಳಿ ಎರಡು

ಟೊಮ್ಯಾಟೊ ಒಂದು/ ತೆಂಗಿನತುರಿ ಒಂದು ಕಪ್

ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು ನಾಲ್ಕು ಚಮಚ/ ಮೊಸರು ಒಂದು ಕಪ್

ಹಸಿಮೆಣಸು ಒಂದು/ ಉಪ್ಪು ರುಚಿಗೆ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ತೆಂಗಿನತುರಿಗೆ ಉಪ್ಪು, ಹಸಿಮೆಣಸು ಮೆಣಸು ಸೇರಿಸಿ ನುಣ್ಣಗೆ ರುಬ್ಬಿ ಮಿಕ್ಸಿಂಗ್ ಬೋಲ್‌ಗೆ ಹಾಕಿ. ಮೊಳಕೆ ಕಾಳುಗಳನ್ನು ಸ್ವಲ್ಪ ಬೇಯಿಸಿ ಆರಿಸಿ ಇದಕ್ಕೆ ಸೇರಿಸಿ. ನಂತರ ಮೂಲಂಗಿ ಹಾಗೂ ಮೇಲೆ ತಿಳಿಸಿದ ಎಲ್ಲಾ ಸಾಮಗ್ರಿಗಳನ್ನು ಸೇರಿಸಿ ಬೇಕಷ್ಟು ಉಪ್ಪು, ನೀರು ಮತ್ತು ಮೊಸರು ಸೇರಿಸಿ ಹದಗೊಳಿಸಿ, ತುಪ್ಪದಲ್ಲಿ ಸಾಸಿವೆ ಒಗ್ಗರಣೆಯನ್ನು ಕರಿಬೇವಿನ ಜೊತೆ ನೀಡಿ ಸರ್ವ್ ಮಾಡಬಹುದು.

ಕಾಬೂಲ್ ಚೆನ್ನ ರಾಯತ

ಏನೇನು ಬೇಕು ?

ನೆನೆಸಿದ ಕಾಬೂಲ್ ಚೆನ್ನ ಒಂದು ಕಪ್

ಆಲೂಗಡ್ಡೆ ಒಂದು

ಕಾಯಿ ತುರಿ ಆರು ಚಮಚ

ಇಂಗಿನ ಪುಡಿ ಒಂದು ಚಮಚ

ಕ್ಯಾರೋತುರಿ ನಾಲ್ಕು ಚಮಚ

ಹಸಿಮೆಣಸು ಒಂದು

ಜೀರಿಗೆ ಒಂದು ಚಮಚ

ಹೆಚ್ಚಿದ ಈರುಳ್ಳಿ ಒಂದು

ಕ್ಯಾಪ್ಸಿಕಂ ಒಂದು

ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು ಎರಡು ಚಮಚ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ ?

ಹಿಂದಿನ ರಾತ್ರಿ ನೆನೆಸಿಟ್ಟ ಬಿಳಿ ಕಡ್ಡೆಗೆ ಸ್ವಲ್ಪ ಅರಶಿಣ ಮತ್ತು ಉಪ್ಪು ಸೇರಿಸಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಬೇಯಿಸಿ ಮಿಕ್ಸಿಂಗ್ ಬೋಲ್‌ಗೆ ಹಾಕಿ. ತೆಂಗಿನ ತುರಿಗೆ ಶುಂಠಿ, ಹಸಿಮೆಣಸು ಸೇರಿಸಿ ನುಣ್ಣಗೆ ರುಬ್ಬಿ ಇದಕ್ಕೆ ಸೇರಿಸಿ. ನಂತರ ಬೇಯಿಸಿ ಮ್ಯಾಶ್ ಮಾಡಿದ ಆಲೂಗಡ್ಡೆ, ಹೆಚ್ಚಿದ ಈರುಳ್ಳಿ, ಟೊಮ್ಯಾಟೊ, ಕ್ಯಾರೋ ತುರಿ, ಬಾಡಿಸಿದ ಕ್ಯಾಪ್ಸಿಕಂ, ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು ಮತ್ತು ಮೊಸರು ಸೇರಿಸಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಮಿಶ್ರ ಮಾಡಿ. ಈಗ ತಯಾರಾದ ರಾಯತಕ್ಕೆ ಇಂಗಿನ ಒಗ್ಗರಣೆಯನ್ನು ಸಾಸಿವೆ ಜೀರಿಗೆಯ ಜೊತೆ ನೀಡಿ.

