

ಒಣಗಿದ ನೆಲ್ಲಿಕಾಯಿ ತಂಬುಳಿ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ನೆನೆಸಿದ ಒಣನೆಲ್ಲಿಕಾಯಿಯನ್ನು ಚೆನ್ನಾಗಿ ಕಿವುಚಿ ರಸ ತೆಗೆದು ಮಜ್ಜೆಗೆ ಉಪ್ಪು ಬೆಲ್ಲ ಹಾಕಿ, ಇದಕ್ಕೆ ಒಗ್ಗರಣೆ ಹಾಕಿ. ನಂತರ ಕರಿಮೆಣಸಿನಪುಡಿಯನ್ನು ಹಾಕಿ ಮಿಕ್ಸ್ ಮಾಡಿ.

ಏನೇನು ಬೇಕು?

- ನೆನೆಸಿದ ಒಣನೆಲ್ಲಿ
- ಮಜ್ಜೆಗೆ ಒಂದು ಕಪ್
- ಉಪ್ಪು, ಬೆಲ್ಲ ಸ್ವಲ್ಪ
- ಕಾಳುಮೆಣಸಿನ ಪುಡಿ ಸ್ವಲ್ಪ
- ಒಗ್ಗರಣೆಗೆ ಎಣ್ಣೆ, ಜೀರಿಗೆ, ಒಣ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ, ಕರಿಬೇವು ಸ್ವಲ್ಪ



ಮಜ್ಜೆಗೆ ಹುಲ್ಲಿನ ತಂಬುಳಿ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಮಜ್ಜೆಗೆ ಹುಲ್ಲು, ತೆಂಗಿನತುರಿ ರುಬ್ಬಿ ಸೋಸಿ ಉಪ್ಪು ಹಾಕಿ. ಈ ಮಿಶ್ರಣಕ್ಕೆ ಒಗ್ಗರಣೆ ಸಾಮಗ್ರಿಗಳಿಂದ ಒಗ್ಗರಣೆ ನೀಡಿದರೆ ರುಚಿಕರ ತಂಬುಳಿ ರೆಡಿ.

ಏನೇನು ಬೇಕು?

- ಸಣ್ಣದಾಗಿ ಹೆಚ್ಚಿದ ಮಜ್ಜೆಗೆ ಹುಲ್ಲು 3 ಕಪ್
- ತೆಂಗಿನ ತುರಿ ಒಂದು ಕಪ್
- ಉಪ್ಪು
- ಒಗ್ಗರಣೆಗೆ: ಸಾಸಿವೆ, ಎಣ್ಣೆ, ಜೀರಿಗೆ, ಒಣಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ, ಅರಿಶಿನ ಪುಡಿ ಸ್ವಲ್ಪ

ಪಾಲಕ್ ತಂಬುಳಿ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಪಾಲಕ್ ಸೊಪ್ಪನ್ನು ಸಣ್ಣದಾಗಿ ಹೆಚ್ಚಿ ಒಂದು ಚಮಚ ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ಹುರಿದು ತೆಗೆದಿಡಿ. ತೆಂಗಿನಕಾಯಿ ತುರಿ, ಜೀರಿಗೆ, ಉಪ್ಪು,

ಬೇಯಿಸಿಟ್ಟ ಪಾಲಕ್ ಸೊಪ್ಪು, ಹಸಿಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಇವಿಷ್ಟನ್ನು ನುಣ್ಣಿಗೆ ರುಬ್ಬಿ ಪಾತ್ರೆಗೆ ಹಾಕಿ. ಈ ಮಿಶ್ರಣಕ್ಕೆ ಮಜ್ಜೆಗೆ ಸೇರಿಸಿ, ಒಗ್ಗರಣೆ ಸಾಮಗ್ರಿಗಳಿಂದ ಒಗ್ಗರಣೆ ಹಾಕಿದರೆ ರುಚಿಕರ ಪಾಲಕ್ ತಂಬುಳಿ ಸಿದ್ಧ.

ಏನೇನು ಬೇಕು?

- ಪಾಲಕ್ ಸೊಪ್ಪು ಒಂದು ಕಟ್ಟು
- ಜೀರಿಗೆ ಒಂದು ಚಮಚ
- ಉಪ್ಪು ರುಚಿಗೆ
- ಹಸಿಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಎರಡು
- ತೆಂಗಿನಕಾಯಿ ತುರಿ ಒಂದು ಕಪ್
- ಮಜ್ಜೆಗೆ ಎರಡು ಕಪ್
- ಒಗ್ಗರಣೆಗೆ: ಸಾಸಿವೆ, ಎಣ್ಣೆ, ಕರಿಬೇವು, ಒಣಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ

