

ತೋತಾಪುರಿ ಮಾವಿನ ಕಾಯಿಯ ಗೊಜ್ಜು

ಬೇಕಾಗುವ ಸಾಮಗ್ರಿಗಳು. - ಸಿಪ್ಪೆ ತೆಗೆದು ಹೆಚ್ಚಿದ ತೋತಾಪುರಿ ಮಾವಿನಕಾಯಿಯ ಹೋಳುಗಳು ಒಂದು ದೊಡ್ಡ ಕಪ್. ಹೆಚ್ಚಿದ ಈರುಳ್ಳಿ ಮತ್ತು ಟೊಮ್ಯಾಟೋ ಒಂದೊಂದು ಕಪ್. ಶೇಂಗಾ ಪುಡಿ ಅರ್ಧ ಕಪ್. ಮಾವಿನ ತುರಿ ಸ್ವಲ್ಪ, ಎಣ್ಣೆ ಒಂದು ಬಟ್ಟಲು. ಉಪ್ಪು, ಹುಣಸೇರಸ, ಬೆಲ್ಲ ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು.

ಮಾಡುವ ವಿಧಾನ - ಸಣ್ಣ ಕುಕ್ಕರ್‌ನಲ್ಲಿ ಎಣ್ಣೆ ಬಿಸಿ ಮಾಡಿ ಒಗ್ಗರಣೆಗೆ ಹಿಂಗು ಸಾಸಿವೆ, ಜೀರಿಗೆ, ಒಣ ಮೇಣಸಿನಕಾಯಿ ಹಸಿ ಮೇಣಸಿನಕಾಯಿ ಎರಡೆರಡು ಕತ್ತರಿಸಿ ಹಾಕಿ, ಕರಿಬೇವು ಹೆಚ್ಚಿದ ಈರುಳ್ಳಿ ಟೊಮ್ಯಾಟೋ ಹಾಕಿ ಬಾಡಿಸಿ. ಮಾವಿನಹೋಳು ಮತ್ತು ಮಾವಿನ ತುರಿ ಹಾಕಿ ಮತ್ತೆ ಬಾಡಿಸಿ, ಒಂದು ಲೋಟ ನೀರು ಹಾಕಿ ಉಪ್ಪು ಹುಣಸೇರಸ ಬೆಲ್ಲ ಸೇರಿಸಿ ಶೇಂಗಾಪುಡಿ ಹಾಕಿ ಕೂಗಿಸಿ. ನಂತರ ಗಟ್ಟಿಯಾಗುವಂತೆ ಕುದಿಸಿ. ಹೆಚ್ಚಿದ ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು ಸೇರಿಸಿ. ಇದು ಸಹ ಚಪಾತಿ, ಜೋಳದ ರೊಟ್ಟಿ, ಅನ್ನದ ಜೊತೆ ತಿನ್ನಲು ಚೆನ್ನಾಗಿರುತ್ತದೆ.



ಮಾವಿನ ಹಣ್ಣಿನ ಮಾಂಬಳ (ಮಾವಿನ ರಸದ ಹಪ್ಪಳದ ತರಹ)

ಬೇಕಾಗುವ ಸಾಮಾನುಗಳು - ಎರಡು ಸಿಹಿ ಬಾದಾಮಿ ಮಾವಿನ ಹಣ್ಣುಗಳು

ಮಾಡುವ ವಿಧಾನ - ಸಿಪ್ಪೆ ತೆಗೆದ ಮಾವಿನ ಹಣ್ಣಿನ ಹೋಳುಗಳನ್ನು ಮಿಕ್ಸಿಯಲ್ಲಿ ಹಾಕಿ ಗಟ್ಟಿರಸ ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳಿ. ಸ್ವೀಲ್ ತಟ್ಟೆಗಳಿಗೆ ತುಪ್ಪ ಸವರಿ ಈ ಮಾವಿನ ರಸವನ್ನು ತೆಳುವಾಗಿ ಹರಡಿ, ಸುಡು ಬಿಸಿಲಿನಲ್ಲಿ ಖಡಕ್ ಆಗಿ ಎರಡೂ ಕಡೆ ಒಣಗಿಸಿಕೊಳ್ಳಿ. ನಂತರ ಗಾಳಿಯಾಡದ ಡಬ್ಬದಲ್ಲಿ ತೆಗೆದಿಟ್ಟುಕೊಂಡರೆ ಮಾವಿನ ಹಣ್ಣಿನ ಸೀಜನ್ ಇಲ್ಲದಿದ್ದಾಗಲೂ ಇದನ್ನು ತುಂಡು ಮಾಡಿ ಹಾಲಿನಲ್ಲಿ ನೆನೆಸಿ ಆಮ್ ರಸ (ಶೀಕರಣೆ) ಸಕ್ಕರೆ ಏಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿ ಸೇರಿಸಿ ಮಾಡಬಹುದು. ಈ ಮಿಶ್ರಣದಲ್ಲಿ ತೆಳುವಾಗಿ ಜ್ಯೂಸ್ ಮಾಡಬಹುದು. ದಿಡೀರ್ ಗೋಜ್ಜು ಮಾಡಬಹುದು. ಈ ಹಪ್ಪಳದ ತುಂಡುಗಳಿಗೆ ಹಾಲು, ಸಕ್ಕರೆ ಬೇಯಿಸಿದ ಶಾವಿಗೆ ಸೇರಿಸಿ ಖೀರು ಮಾಡಬಹುದು. ಮಾವಿನ ಹಣ್ಣಿನ ರಸಕ್ಕೆ ಜೀರಿಗೆ ಕರಿ ಮೇಣಸಿನ ಪುಡಿ ಸೇರಿಸಿ ಒಣಗಿಸಿದರೆ ಊಟದ ನಂತರ ಒಂದೆರಡು ತುಂಡುಗಳನ್ನು ತಿನ್ನಲು ರುಚಿಯಾಗಿರುತ್ತದೆ.

