ಮಾವಿನಕಾಯಿಯ ಪಲ್ಯ

ಏನೇನು ಬೇಕು?

- ತೋತಾಪುರಿ ಮಾವಿನಕಾಯಿ ಎರಡು
- ಬ್ಯಾಡಗಿ ಮೆಣಸು ಐದು
- ತೆಂಗಿನ ತುರಿ ಅರ್ಧ ಬಟ್ಟಲು
- ಎಣ್ಣೆ ಎರಡು ಚಮಚ
- ಉದ್ದಿನ ಬೇಳೆ ಎರಡೂವರೆ ಚಮಚ
- ಕಡಲೆ ಬೇಳೆ ಎರಡು ಚಮಚ
- ಬೆಲ್ಲದ ಪುಡಿ ಒಂದೂವರೆ ಚಮಚ
- ಉಪ್ಪು ರುಚಿಗೆ
- ಒಗ್ಗರಣೆಗೆ ಸಾಸಿವೆ, ಉದ್ದಿನ ಬೇಳೆ, ಕಡಲೆ ಬೇಳೆ, ಕರಿಬೇವು

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಮಾವಿನಕಾಯಿ ಸಿಪ್ಪೆ ಸಮೇತ ದೊಡ್ಡ ದೊಡ್ಡ ಹೋಳುಗಳಾಗಿ ಕತ್ತರಿಸಿಕೊಳ್ಳಿ. ಒಂದು ಬಾಣಲೆಗೆ ಎಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಉದ್ದಿನ ಬೇಳೆ, ಕಡಲೆ ಬೇಳೆ, ಕರಿಬೇವು ಹಾಕಿ ಹುರಿಯಿರಿ. ಇದನ್ನು ಮಿಕ್ಸಿಗೆ ಹಾಕಿ ತೆಂಗಿನ ತುರಿಯೊಂದಿಗೆ ಸ್ವಲ್ಪ ನೀರು ಸೇರಿಸಿ ರುಬ್ಬಿಡಿ. ಈಗ ಒಂದು ಬಾಣಲೆಗೆ ಉಳಿದ ಎಣ್ಣೆಯನ್ನು ಹಾಕಿ ಸಾಸಿವೆ, ಉದ್ದಿನ ಬೇಳೆ, ಕಡಲೆ ಬೇಳೆ, ಕರಿಬೇವು ಹಾಕಿ. ಇದಕ್ಕೆ ಮಾವಿನಕಾಯಿಯ ಹೋಳುಗಳನ್ನು ಹಾಕಿ ಸ್ವಲ್ಪ ನೀರು ಚಿಮುಕಿಸಿ, ಬೇಯಲು ಬಿಡಿ. ನಂತರ ಉಪ್ಪು, ಬೆಲ್ಲ ಅರಿಶಿನ ಸೇರಿಸಿ ಕೈಯಾಡಿಸಿ. ಬೆಂದ ಮಿಶ್ರಣಕ್ಕೆ ರುಬ್ಬಿಟ್ಟ ಮಿಶ್ರಣವನ್ನು ಸೇರಿಸಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಮಿಶ್ರ ಮಾಡಿ. ನೀರನ್ನು ಸೇರಿಸುವುದು ಬೇಡ.

ಮಾವಿನಕಾಯಿ ಹಿಂಡಿ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಮಾವಿನಕಾಯಿಗಳನ್ನು ತೊಳೆದು ಒರೆಸಿಡಿ. ನಂತರ ಮೇಲಿನ ಸಿಪ್ಪೆ ತೆಗೆದು, ಸಣ್ಣ ಹೋಳುಗಳನ್ನು ಮಾಡಿ. ಒಂದು ಡಬ್ಬಿಗೆ ಉಪ್ಪಿನ ಜೊತೆ ಸೇರಿಸಿ ಮುಚ್ಚಳ ಮುಚ್ಚಿ ಒಂದು ದಿನ ಬಿಡಿ. ಮರುದಿನ ಅದರಲ್ಲಿದ್ದ ಉಪ್ಪಿನ ನೀರನ್ನೆಲ್ಲ ಹಿಂಡಿ ತೆಗೆಯಿರಿ. ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ, ಸಾಸಿವೆ, ಪುಡಿ ಮಾಡಿದ ಅರಿಶಿನದ ಕೊಂಬು ಎಲ್ಲವನ್ನೂ ಮಿಕ್ಸಿ ಜಾರಿಗೆ ಹಾಕಿ ನುಣ್ಣಗೆ ಪುಡಿ ಮಾಡಿ. ಅರ್ಧ ಪುಡಿಯನ್ನು ತೆಗೆದಿಟ್ಟು, ಹಿಂಡಿದ ಮಾವಿನಕಾಯಿ ಹೋಳುಗಳನ್ನು ಹಾಕಿ ರುಬ್ಬಿ. ಅದನ್ನು ತೆಗೆದಿಟ್ಟು ಉಳಿದ ಹೋಳುಗಳನ್ನು ಇದೇ ರೀತಿ ಉಳಿದ ಪುಡಿ ಸೇರಿಸಿ ಇಂಗನ್ನೂ ಹಾಕಿ ರುಬ್ಬಿಕೊಳ್ಳಿ.

ಏನೇನು ಬೇಕು?

- ಮಾವಿನಕಾಯಿ ಮೂರು
- ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಕಾಲು ಕೆ.ಜಿ.
- ಸಾಸಿವೆ ಎರಡು ಹಿಡಿ
- ಕಲ್ಲು ಉಪ್ಪು ಮೂರು ಹಿಡಿ
- ಇಂಗು ಸ್ವಲ್ಪ
- ಅರಿಶಿನ ಕೊಂಬು ಎರಡು ಅಂಗುಲ

ಆಹಾ ಕಾಯಿರಸ

ಏನೇನು ಬೇಕು?

- ಮಾವಿನಕಾಯಿ ಎರಡು
- ಬ್ಯಾಡಗಿ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ನಾಲ್ಕು
- ತೆಂಗಿನ ತುರಿ ಒಂದು ಬಟ್ಟಲು
- ಎಣ್ಣೆ, ಉದ್ದಿನ ಬೇಳೆ ನಾಲ್ಕು ಚಮಚ
- ದನಿಯಾ ಎರಡು ಚಮಚ
- ಕಡಲೆ ಬೇಳೆ ಒಂದು ಚಮಚ
- ಎಳ್ಳು ನಾಲ್ಕು ಚಮಚ
- ಬೆಲ್ಲದ ಪುಡಿ ಮೂರು ಚಮಚ
- ಉಪ್ಪು ರುಚಿಗೆ, ಕರಿಬೇವು ಸ್ವಲ್ಪ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಮಾವಿನ ಕಾಯಿಯ ಹೋಳುಗಳನ್ನು ಚಿಕ್ಕದಾಗಿ ಮಾಡಿಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಿ. ಒಂದು ಬಾಣಲೆಗೆ ಎಣ್ಣೆ, ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಮತ್ತು ಎಲ್ಲಾ ಮಸಾಲೆಗಳನ್ನೂ ಹಾಕಿ ಕೆಂಪಗೆ ಹುರಿಯಿರಿ. ಎಳ್ಳನ್ನು ಮಾತ್ರ ಎಣ್ಣೆ ಹಾಕದೆ ಬೇರೆ ಹುರಿದು, ಎಲ್ಲವನ್ನೂ ಮಿಕ್ಸಿ ಜಾರಿಗೆ ಹಾಕಿ ತೆಂಗಿನತುರಿಯೊಂದಿಗೆ ನುಣ್ಣಗೆ ರುಬ್ಬಿ. ಹೋಳುಗಳನ್ನು ಒಂದು ಪಾತ್ರೆಗೆ ಹಾಕಿ ಚಿಟಿಕೆ ಅರಿಶಿನ ಪುಡಿ ಹಾಕಿ. ನಂತರ ಅದಕ್ಕೆ ಬೇಕಿದ್ದಷ್ಟು ಉಪ್ಪು, ಬೆಲ್ಲ ಸೇರಿಸಿ. ಒಂದು ಕುದಿ ಬಂದ ನಂತರ ರುಬ್ಬಿದ ಮಸಾಲೆಯ ಮಿಶ್ರಣವನ್ನು ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಮಿಶ್ರ ಮಾಡಿ ಕರಿಬೇವು ಸೇರಿಸಿ.