

## ಒಣ ಖರ್ಜೂರ ಚಟ್ನಿ ಪುಡಿ

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಒಣ ಖರ್ಜೂರ ಒಂದು ಕಪ್ / ಕಡಲೆ ಬೇಳೆ, ಉದ್ದಿನ ಬೇಳೆ ತಲಾ ಕಾಲು ಕಪ್  
ಬೆಲ್ಲದ ಪುಡಿ ಎರಡು ಚಮಚ / ಒಣ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ 25 ಗ್ರಾಂ  
ಉಪ್ಪು, ಇಂಗು, ಎಣ್ಣೆ, ಅರಿಶಿಣ / ಹುಣಸೆ ಹಣ್ಣು ನಿಂಬೆ ಗಾತ್ರ  
ಕರಿಬೇವು ನಾಲ್ಕು ಎಸಳು  
ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಒಣ ಖರ್ಜೂರವನ್ನು ಸಣ್ಣ ಸಣ್ಣ ಚೂರಾಗಿ ಮಾಡಿಕೊಂಡು ಬಿಸಿಲಿನಲ್ಲಿ ಒಣಗಿಸಿಕೊಳ್ಳಿ. ಕಡಲೆಬೇಳೆ ಉದ್ದಿನಬೇಳೆಯನ್ನು ಬೇರೆ ಬೇರೆಯಾಗಿ ಸ್ವಲ್ಪ ಕೆಂಪಗೆ ಹುರಿದುಕೊಳ್ಳಿ. ಕೆಂಪು ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ, ಕರಿಬೇವು, ಇಂಗು, ಅರಿಶಿಣ ಇವುಗಳನ್ನು ಹಾಕಿ ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ಒಗ್ಗರಣೆ ಮಾಡಿಕೊಂಡು ಉಳಿದ ಎಲ್ಲಾ ಪದಾರ್ಥಗಳನ್ನು ಸೇರಿಸಿ ಮಿಕ್ಸಿಂಗ್ ಹಾಕಿ. ಸ್ವಲ್ಪ ತರಿಯಾಗಿರುವಾಗಲೇ ತೆಗೆದು ಬಾಟಲಿಯಲ್ಲಿ ಹಾಕಿ ಇಟ್ಟು ರೊಟ್ಟಿ ಚಪಾತಿ ದೋಸೆಯೊಂದಿಗೆ ಮತ್ತು ಬಿಸಿ ಅನ್ನಕ್ಕೆ ತುಪ್ಪದ ಜತೆ ಹಾಕಿ ಕಲಸಿ ತಿನ್ನಬಹುದು.



## ಪಿಸ್ತಾ ಚಟ್ನಿ ಪುಡಿ

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಪಿಸ್ತಾ ಒಂದು ಕಪ್

ಕಡಲೆ ಬೇಳೆ, ಉದ್ದಿನ ಬೇಳೆ ತಲಾ ಕಾಲು ಕಪ್

ಬೆಲ್ಲದ ಪುಡಿ ಎರಡು ಚಮಚ

ಒಣ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ 25 ಗ್ರಾಂ/ಉಪ್ಪು, ಇಂಗು, ಎಣ್ಣೆ, ಅರಿಶಿಣ  
ಹುಣಸೆ ಹಣ್ಣು ನಿಂಬೆ ಗಾತ್ರ/ ಕರಿಬೇವು ಸ್ವಲ್ಪ  
ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಪಿಸ್ತಾವನ್ನು ಸಣ್ಣ ಸಣ್ಣ ಚೂರಾಗಿ ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳಿ. ಕಡಲೆಬೇಳೆ ಉದ್ದಿನಬೇಳೆಯನ್ನು ಬೇರೆ ಬೇರೆಯಾಗಿ ಸ್ವಲ್ಪ ಕೆಂಪಗೆ ಹುರಿದುಕೊಳ್ಳಿ. ಕೆಂಪು ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ, ಕರಿಬೇವು, ಇಂಗು, ಅರಿಶಿಣ ಇವುಗಳನ್ನು ಹಾಕಿ ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ಒಗ್ಗರಣೆ ಮಾಡಿಕೊಂಡು ಉಳಿದ ಎಲ್ಲಾ ಪದಾರ್ಥಗಳನ್ನು ಸೇರಿಸಿ ಮಿಕ್ಸಿಂಗ್ ಹಾಕಿ. ಸ್ವಲ್ಪ ತರಿಯಾಗಿರುವಾಗಲೇ ತೆಗೆದು ಬಾಟಲಿಯಲ್ಲಿ ಹಾಕಿ ಇಟ್ಟು ರೊಟ್ಟಿ ಚಪಾತಿ ದೋಸೆಯೊಂದಿಗೆ ಮತ್ತು ಬಿಸಿ ಅನ್ನಕ್ಕೆ ತುಪ್ಪದ ಜತೆ ಹಾಕಿ ಕಲಸಿ ತಿನ್ನಬಹುದು.



## ಒಣದ್ರಾಕ್ಷೆ ಚಟ್ನಿ ಪುಡಿ

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಒಣದ್ರಾಕ್ಷೆ ಒಂದು ಕಪ್

ಕಡಲೆ ಬೇಳೆ, ಉದ್ದಿನ ಬೇಳೆ ತಲಾ ಕಾಲು ಕಪ್

ಬೆಲ್ಲದ ಪುಡಿ ಎರಡು ಚಮಚ

ಕೆಂಪು ಮೆಣಸಿನ ಕಾಯಿ 25 ಗ್ರಾಂ

ಉಪ್ಪು, ಇಂಗು, ಎಣ್ಣೆ, ಅರಿಶಿಣ

ಕರಿಬೇವು ನಾಲ್ಕು ಎಸಳು

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಒಣದ್ರಾಕ್ಷೆಯನ್ನು ಬಿಸಿಲಿನಲ್ಲಿ ಒಣಗಿಸಿಕೊಳ್ಳಿ.

ಕಡಲೆಬೇಳೆ ಉದ್ದಿನಬೇಳೆಯನ್ನು ಬೇರೆ ಬೇರೆಯಾಗಿ ಸ್ವಲ್ಪ ಕೆಂಪಗೆ ಹುರಿದುಕೊಳ್ಳಿ. ಕೆಂಪು ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಕರಿಬೇವು ಇಂಗು ಅರಿಶಿಣ ಇವುಗಳನ್ನು ಹಾಕಿ ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ಒಗ್ಗರಣೆ ಮಾಡಿಕೊಂಡು ಉಳಿದ ಎಲ್ಲಾ ಪದಾರ್ಥಗಳನ್ನು ಸೇರಿಸಿ ಮಿಕ್ಸಿಂಗ್ ಹಾಕಿ. ರುಚಿಯಾದ ಚಟ್ನಿ ಪುಡಿ ರೆಡಿ.

