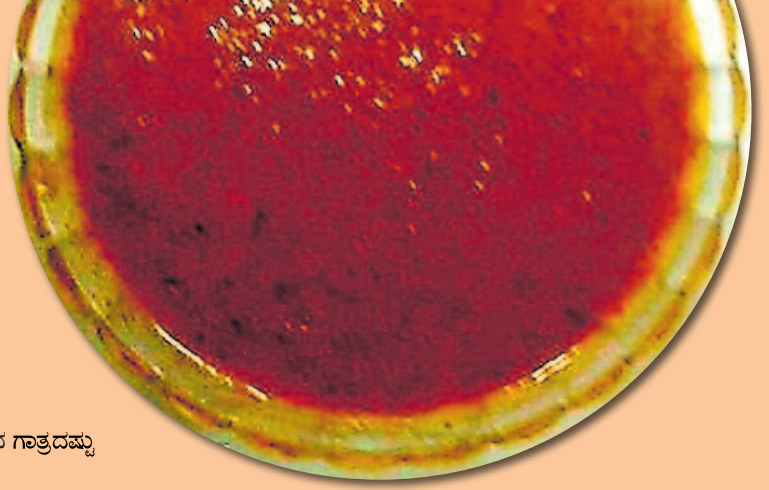


ಬಾಳೆಹೂವಿನ ಗೊಜ್ಜು

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಬಾಳೆ ಹೂವು ಒಂದು/ತೆಂಗಿನ ತುರಿ ಒಂದು ಬಟ್ಟಲು
ಎಳ್ಳು ಐದು ಚಮಚ/ಧನಿಯಾ ಮೂರು ಚಮಚ
ಜೀರಿಗೆ ಎರಡು ಚಮಚ/ ಮೆಂತೆ ಒಂದು ಚಮಚ
ಸಾಸಿವೆ ಒಂದು ಚಮಚ/ ಕಾಳುಮೆಣಸು ಅರ್ಧ ಚಮಚ
ಒಣ ಮೆಣಸಿನ ಕಾಯಿ ಎಂಟರಿಂದ ಹತ್ತು
ಎಣ್ಣೆ ಅಥವಾ ತುಪ್ಪ ಸ್ವಲ್ಪ./ ಹುಣಸೆಹಣ್ಣು ನಿಂಬೆ ಹಣ್ಣಿನ ಗಾತ್ರದಷ್ಟು
ಉಪ್ಪು, ಬೆಲ್ಲ ಸ್ವಲ್ಪ/ ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ ಐದಾರು
ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಬಾಳೆಹೂವಿನ ಹೊರಗಿನ ಪದರು ತೆಗೆದು ಒಳ ಭಾಗದ ಚಿಕ್ಕ ಬಿಳಿಯ ಹೂ ತೆಗೆದುಕೊಂಡು ಚಿಕ್ಕದಾಗಿ ಹೆಚ್ಚಿ. ಒಂದು ಬಾಣಲೆಯಲ್ಲಿ ಸ್ವಲ್ಪ ಎಣ್ಣೆ ಅಥವಾ ತುಪ್ಪ ಹಾಕಿ ಹೆಚ್ಚಿಕೊಂಡ ಹೂವನ್ನು ಚೆನ್ನಾಗಿ ಬಾಡಿಸಿ. ಇನ್ನೊಂದು ಬಾಣಲೆಯಲ್ಲಿ ಸಾಸಿವೆ, ಜೀರಿಗೆ, ಮೆಂತೆ, ಧನಿಯಾ, ಎಳ್ಳು, ಕಾಳುಮೆಣಸು, ಒಣ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಹಾಕಿ ಹುರಿದು ಕೊಳ್ಳಿ. ಮಿಕ್ಸಿ ಜಾರಿಗೆ ಹುರಿದ ಪದಾರ್ಥಗಳನ್ನು ಹಾಕಿ, ಜೊತೆಗೆ ಕಾಯಿ ತುರಿ ಮತ್ತು ಹುರಿದ ಬಾಳೆ ಹೂವನ್ನು ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ರುಬ್ಬಿ. ಒಂದು ಬಾಣಲೆಯಲ್ಲಿ ಸ್ವಲ್ಪ ಎಣ್ಣೆ ಅಥವಾ ತುಪ್ಪ ಹಾಕಿ ಬಿಸಿ ಅದ ನಂತರ ಅದರಲ್ಲಿ ಮೊದಲು ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ ಹಾಕಿ ಬಾಡಿಸಿ. ನಂತರ ಮಿಕ್ಸಿಯಲ್ಲಿ ರುಬ್ಬಿ ಕೊಂಡ ಮಿಶ್ರಣವನ್ನು ಹಾಕಿಸಣ್ಣು ಬೆಲ್ಲದ ತುಂಡು ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಕುದಿಸಿ. ಇದನ್ನು ಚೆನ್ನಾಗಿ ಕುದಿಸಿ.



ಹೇರಳಕಾಯಿ ಸಾರು

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಹೇರಳಕಾಯಿ ಅರ್ಧ/ ನೀರು ಒಂದು ಲೀಟರ್
ಹಸಿಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಎರಡು/ ಕರಿಬೇವು, ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು ಸ್ವಲ್ಪ
ಅರಶಿನ ಚಿಟಿಕೆ/ ಉಪ್ಪು ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು/ ಬೆಲ್ಲ
ಜೀರಿಗೆ ಪುಡಿ ಅರ್ಧ ಚಮಚ
ತೆಂಗಿನಕಾಯಿ ತುರಿ ಒಂದು ಕಪ್/ ಪೆಪ್ಪರ್ ಪುಡಿ ಒಂದು ಚಮಚ
ಇಂಗು ಚಿಟಿಕೆ/ ಜೀರಿಗೆ, ಸಾಸಿವೆ, ತುಪ್ಪ ಎರಡು ಚಮಚ
ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಬಾಣಲೆಯಲ್ಲಿ ಎಣ್ಣೆ ಬಿಸಿ ಮಾಡಿ. ಸಾಸಿವೆ, ಜೀರಿಗೆ, ಇಂಗು, ಕರಿಬೇವು ಮತ್ತು ಹಸಿಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಹಾಕಿ. ಸಾಸಿವೆ ಸಿಡಿದ ನಂತರ ನೀರನ್ನು ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಕುದಿಸಿ. ಬೆಲ್ಲ ಹಾಕಿ. ತೆಂಗಿನ ತುರಿಯನ್ನು ನುಣ್ಣಿಗೆ ರುಬ್ಬಿಕೊಳ್ಳಿ. ಅದನ್ನು ಕುದಿಯುತ್ತಿರುವ ನೀರಿಗೆ ಸೇರಿಸಿ ಮಧ್ಯಮ ಉರಿಯಲ್ಲಿ ಕುದಿಸಿ. ಜೀರಿಗೆ ಪುಡಿ ಮತ್ತು ಕಾಳುಮೆಣಸಿನ ಪುಡಿ ಹಾಕಿ ಒಂದು ಕುದಿ ಕುದಿಸಿ. ಕೊನೆಯಲ್ಲಿ ಹೇರಳಕಾಯಿ ರಸ ಮತ್ತು ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು ಹಾಕಿ ಒಲೆಯಿಂದ ಇಳಿಸಿ.

ಹೇರಳಕಾಯಿ ಒಣ ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿ

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಹೇರಳಕಾಯಿ ಎರಡು
ಕಲ್ಲುಪ್ಪು
ಕಾಳುಮೆಣಸು ಸ್ವಲ್ಪ
ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಹೇರಳಕಾಯಿಯನ್ನು ಚಿಕ್ಕದಾಗಿ ಒಳಗಿರುವ ಬೀಜಗಳನ್ನು ತೆಗೆದು ಕತ್ತರಿಸಿಕೊಳ್ಳಿ. ಬಾಣಲೆಯಲ್ಲಿ ಕಲ್ಲುಪ್ಪು ಮತ್ತು ಕಾಳುಮೆಣಸು ಹಾಕಿ ಅವುಗಳು ಸಿಡಿಯುವರೆಗೆ ಹುರಿಯಿರಿ. ಆದ ನಂತರ ಮಿಕ್ಸಿಯಲ್ಲಿ ಹಾಕಿ ನುಣ್ಣಿಗೆ ಪುಡಿ ಮಾಡಿ. ಈ ಪುಡಿಯನ್ನು ಹೆಚ್ಚಿಕೊಂಡ ಹೇರಳಕಾಯಿ ಹೋಳುಗಳಿಗೆ ಹಾಕಿ ಮಿಶ್ರಣ ಮಾಡಿ. ಈ ಮಿಶ್ರಣವನ್ನು ಐದು ದಿನ ಬಿಸಿಲಿನಲ್ಲಿ ಒಣಗಿಸಿ.

