



ತರಕಾರಿಗಳಿಂದ ತರಾವರಿ ಚಟ್ನಿ

ಚಟ್ನಿ, ಊಟ ತಿಂಡಿಗಳಿಗೆ ಸೂಕ್ತವಾದ ವ್ಯಂಜನ. ಇದರಲ್ಲಿ ವೈವಿಧ್ಯಗಳು ನೂರಾರು. ಇದನ್ನು ದೋಸೆ, ಇಡ್ಲಿ, ರೊಟ್ಟಿ ಮುಂತಾದ ತಿಂಡಿಗಳಿಗೂ ಬಳಸಬಹುದು. ವಿವಿಧ ತರಕಾರಿಗಳಿಂದ ರುಚಿಕರ ಚಟ್ನಿಗಳನ್ನು ತಯಾರಿಸಿ ಸವಿಯಬಹುದು. ಎರಡು ವಾರಗಳ ಹಿಂದೆ ಇದೇ ಅಂಕಣದಲ್ಲಿ ಡೈಪ್ಲಮ್ಸ್ ಚಟ್ನಿ ನೋಡಿದ್ದೀರಿ, ಇದೀಗ ವೈವಿಧ್ಯಮಯ ತರಕಾರಿ ಚಟ್ನಿಗಳು..

■ ಚಿತ್ರ- ಬರಹ: ಎಂ.ಎಸ್. ಧರ್ಮೇಂದ್ರ ದೊಡ್ಡಮಗ್ಗೆ



ಬದನೆಕಾಯಿ ಚಟ್ನಿ

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಮೈಸೂರು ಬದನೆಕಾಯಿ ನಾಲ್ಕು

ಖಾರದಪುಡಿ ಒಂದು ಚಮಚ

ಈರುಳ್ಳಿ ಒಂದು

ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ ಒಂದು ಉಂಡೆ

ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು ಸ್ವಲ್ಪ

ಹುಣಸೇಹಣ್ಣು ಸ್ವಲ್ಪ, ಜೀರಿಗೆ ಸ್ವಲ್ಪ

ಕರಿಬೇವು ಒಂದು ಕಡ್ಡಿ

ಎಣ್ಣೆ, ಸಾಸಿವೆ, ಉಪ್ಪು.

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ ?

ಬದನೆಕಾಯಿಯನ್ನು ಗ್ಯಾಸ್ ಉರಿಯಲ್ಲಿ ಸುಟ್ಟು ಸಿಪ್ಪೆ ತೆಗೆದು ಇಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಿ. ಸುಟ್ಟ ಬದನೆಕಾಯಿ, ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ, ಖಾರದಪುಡಿ, ಹುಣಸೇಹಣ್ಣು, ಜೀರಿಗೆ, ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು, ಉಪ್ಪು ಮತ್ತು ಸ್ವಲ್ಪ ನೀರು ಹಾಕಿ ರುಬ್ಬಿಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಿ. ಬಾಣಲಿಗೆ ಎಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ ಕಾದ ನಂತರ ಸಾಸಿವೆ ಸಿಡಿಸಿ, ಕರಿಬೇವು, ಕತ್ತರಿಸಿದ ಈರುಳ್ಳಿ ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಪೈ ಮಾಡಿದ ನಂತರ ರುಬ್ಬಿದ ಮಿಶ್ರಣ ಹಾಕಿ ಹಸಿ ವಾಸನೆ ಹೋಗುವ ತನಕ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಬೇಯಿಸಿ. (ಅಕ್ಕಿ ರೊಟ್ಟಿಗೆ ಮೊಸರಿನ ಜೊತೆ ಒಳ್ಳೆಯ ಕಾಂಬಿನೇಶನ್).

ಕರಿಬೇವಿನ ಚಟ್ನಿ

ಏನೇನು ಬೇಕು ?

ಕರಿಬೇವು ಸೊಪ್ಪು ಒಂದು ಕಪ್

ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ ಒಂದು ಉಂಡೆ

ಜೀರಿಗೆ ಸ್ವಲ್ಪ

ಈರುಳ್ಳಿ ಒಂದು

ಖಾರದಪುಡಿ ಸ್ವಲ್ಪ

ಹುಣಸೇಹಣ್ಣು ಸ್ವಲ್ಪ

ಎಣ್ಣೆ, ಸಾಸಿವೆ, ಉಪ್ಪು ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು.

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಹುರಿದ ಕರಿಬೇವಿನ ಎಲೆ, ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ, ಜೀರಿಗೆ, ಹುಣಸೇಹಣ್ಣು, ಉಪ್ಪು ಸ್ವಲ್ಪ ನೀರು ಹಾಕಿ ರುಬ್ಬಿಕೊಳ್ಳಿ. ತೆರೆದ ಪಾತ್ರೆಗೆ ಎಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ ಕಾದ ನಂತರ ಸಾಸಿವೆ ಸಿಡಿಸಿ ಕರಿಬೇವು ಹಾಕಿ ಸ್ವಲ್ಪ ಪೈ ಆದ ನಂತರ ಕತ್ತರಿಸಿದ ಈರುಳ್ಳಿ ಹಾಕಿ ಕಂದು ಬಣ್ಣ ಬರುವ ತನಕ ಪೈ ಮಾಡಿದ ಮೇಲೆ ರುಬ್ಬಿದ ಮಿಶ್ರಣ ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಬೇಯಿಸಿ ಕೆಳಗಿಳಿಸಿ.

