

ಟೊಮ್ಯಾಟೊ ಕಾಯಿ ಚಟ್ನಿ

ಏನೇನು ಬೇಕು ?

ಟೊಮ್ಯಾಟೊ ಕಾಯಿ ಐದು/ ಹಸಿಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ನಾಲ್ಕು

ಜೀರಿಗೆ ಸ್ವಲ್ಪ/ ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸ್ವಲ್ಪ

ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ ಒಂದು ಉಂಡೆ/ ಈರುಳ್ಳಿ ಒಂದು

ಕರಿಬೇವು ಒಂದು ಕಡ್ಡಿ

ಎಣ್ಣೆ, ಸಾಸಿವೆ, ಉಪ್ಪು ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು.

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ ?

ಟೊಮ್ಯಾಟೊಕಾಯಿ, ಹಸಿಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ, ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿಗೆ ನೀರು ಮತ್ತು ಸ್ವಲ್ಪ ಉಪ್ಪು ಹಾಕಿ ಬೇಯಿಸಿಕೊಳ್ಳಿ. ನೀರನ್ನು ಬಿಸಿದು ಇದಕ್ಕೆ ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು, ಉಪ್ಪು ಮತ್ತು ಜೀರಿಗೆ ಹಾಕಿ ರುಬ್ಬಿಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಿ. ಬಾಣಲಿಗೆ ಎಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ ಕಾದ ನಂತರ ಸಾಸಿವೆ ಸಿಡಿಸಿ, ಕರಿಬೇವು ಮತ್ತು ಸಣ್ಣಗೆ ಕತ್ತರಿಸಿದ ಈರುಳ್ಳಿ ಹಾಕಿ ಕಂದು ಬಣ್ಣ ಬಂದ ನಂತರ ರುಬ್ಬಿದ ಮಿಶ್ರಣವನ್ನು ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಬೇಯಿಸಿ. (ಅಕ್ಕಿರೊಟ್ಟಿಗೆ ಬೆಣ್ಣೆ ಅಥವಾ ಮೊಸರಿನ ಜೊತೆ ಒಳ್ಳೆಯ ಕಾಂಬಿನೇಶನ್)



ಕಡಲೆಕಾಳು ಚಟ್ನಿ

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಕಡಲೆಕಾಳು ಒಂದು ಬಟ್ಟಲು

ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು ಸ್ವಲ್ಪ

ಕರಿಬೇವು ಸ್ವಲ್ಪ

ಹಸಿ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ನಾಲ್ಕು

ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ ಐದು ಎಸಳು

ಎಣ್ಣೆ, ತೆಂಗಿನಕಾಯಿ ಸ್ವಲ್ಪ

ಸಾಸಿವೆ, ಉಪ್ಪು ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು.

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ ?

ಕಡಲೆಕಾಳು, ಹಸಿಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ, ಕರಿಬೇವು ಹುರಿದಿಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಿ. ಹುರಿದ ಪದಾರ್ಥಗಳು, ತೆಂಗಿನಕಾಯಿ, ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು, ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ, ಉಪ್ಪು ಸ್ವಲ್ಪ ನೀರು ಹಾಕಿ ರುಬ್ಬಿಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಿ. ಸೌಟಿಗೆ ಎಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ ಸಾಸಿವೆ ಸಿಡಿಸಿ ಕರಿಬೇವು ಹಾಕಿ ಸ್ವಲ್ಪ ಪೈ ಆದ ನಂತರ ರುಬ್ಬಿದ ಮಿಶ್ರಣಕ್ಕೆ ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಮಿಕ್ಸ್ ಮಾಡಿ.



ಹೀರೆಕಾಯಿ ಚಟ್ನಿ

ಏನೇನು ಬೇಕು ?

ಹೀರೆಕಾಯಿ ಒಂದು/ ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು ಸ್ವಲ್ಪ

ಕರಿಬೇವು ಒಂದು ಕಡ್ಡಿ/ ಜೀರಿಗೆ ಸ್ವಲ್ಪ

ಹಸಿ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಮೂರು/ ಈರುಳ್ಳಿ ಒಂದು

ಹುಣಸೇಹಣ್ಣು ಸ್ವಲ್ಪ/ ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ ಐದು ಎಸಳು

ಎಣ್ಣೆ, ಸಾಸಿವೆ, ಉಪ್ಪು ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು.

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ ?

ಹೀರೆಕಾಯಿ, ಹಸಿಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ, ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿಯನ್ನು ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ಹುರಿದಿಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಿ. ಹುರಿದ ಪದಾರ್ಥಗಳು, ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು, ಹುಣಸೇಹಣ್ಣು, ಉಪ್ಪು ಮತ್ತು ಸ್ವಲ್ಪ ನೀರು ಹಾಕಿ ರುಬ್ಬಿಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಿ. ಬಾಣಲಿಗೆ ಎಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ ಕಾದ ನಂತರ ಸಾಸಿವೆ ಸಿಡಿಸಿ ಕರಿಬೇವು ಮತ್ತು ಈರುಳ್ಳಿ ಹಾಕಿ ಕಂದು ಬಣ್ಣ ಬರುವವರೆಗೂ ಪೈ ಮಾಡಿದ ನಂತರ ರುಬ್ಬಿದ ಮಿಶ್ರಣ ಹಾಕಿ ಬೇಯಿಸಿ.

