

ಟೊಮ್ಯಾಟೊ ಚಟ್ನಿ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಟೊಮ್ಯಾಟೊ, ಒಣಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಮತ್ತು ಉಪ್ಪು ಹಾಕಿ ನೀರು ಹಾಕದೆ ರುಬ್ಬಿಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಿ. ಬಾಣಲಿಗೆ ಎಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ ಕಾದ ನಂತರ ಸಾಸಿವೆ ಸಿಡಿಸಿ, ಕರಿಬೇವು, ಜಜ್ಜಿದ ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ ಹಾಕಿ ಫೈ ಮಾಡಿದ ನಂತರ ರುಬ್ಬಿದ ಮಿಶ್ರಣ ಹಾಕಿ ಹಸಿ ವಾಸನೆ ಹೋಗುವ ತನಕ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಬೇಯಿಸಿ, (ಇಡ್ಲಿಗೆ ಒಳ್ಳೆಯ ಕಾಂಬಿನೇಶನ್).

ಎನೇನು ಬೇಕು?

- ಟೊಮ್ಯಾಟೊ ನಾಲ್ಕು
- ಒಣಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಆರು
- ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ ಹನ್ನೆರಡು ಎಸಳು
- ಕರಿಬೇವು, ಎಣ್ಣೆ, ಸಾಸಿವೆ
- ಉಪ್ಪು



ಬದನೆಕಾಯಿ ಚಟ್ನಿ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಬಾಣಲಿಗೆ ಎಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ ಈರುಳ್ಳಿ, ಬದನೆಕಾಯಿ, ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ, ಟೊಮ್ಯಾಟೊ ಹಾಕಿ ಸಣ್ಣ ಉರಿಯಲ್ಲಿ ಹುರಿದುಕೊಳ್ಳಿ, ಆರಿದ ನಂತರ ಕೊತ್ತಂಬರಿ, ಕಾರದಪುಡಿ, ಉಪ್ಪು ಮತ್ತು ನೀರು ಹಾಕಿ ರುಬ್ಬಿ. ಬಾಣಲಿಗೆ ಎಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ ಸಾಸಿವೆ ಸಿಡಿಸಿ, ಉದ್ದಿನಬೇಳೆ, ಕರಿಬೇವು ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಫೈ ಮಾಡಿದ ನಂತರ ರುಬ್ಬಿದ ಮಿಶ್ರಣ ಹಾಕಿ ಸ್ವಲ್ಪ ಬೇಯಿಸಿ.

ಎನೇನು ಬೇಕು?

- ಪುದಿನಾ ಎಲೆ ಒಂದು ಕಪ್
- ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ, ಜೀರಿಗೆ ಸ್ವಲ್ಪ
- ಒಣಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ 5
- ಎಣ್ಣೆ, ಕರಿಬೇವು
- ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು ಸ್ವಲ್ಪ
- ಹುಣಸೇಹಣ್ಣು ಸ್ವಲ್ಪ
- ಕಡ್ಡೆಬೇಳೆ, ಉದ್ದಿನ ಬೇಳೆ
- ಸಾಸಿವೆ, ಉಪ್ಪು

ಪುದಿನಾ ಚಟ್ನಿ (Mint leaves)

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಪುದಿನಾ, ಸ್ವಲ್ಪ ಕೊತ್ತಂಬರಿ, ಒಣಮೆಣಸಿನಕಾಯಿಗೆ ಎಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ ಹುರಿದುಕೊಳ್ಳಿ, ಹುರಿದ ಪದಾರ್ಥಗಳಿಗೆ ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ, ಜೀರಿಗೆ, ಉಪ್ಪು, ಸ್ವಲ್ಪ ಕೊತ್ತಂಬರಿ, ಹುಣಸೇಹಣ್ಣು ಮತ್ತು ಸ್ವಲ್ಪ ನೀರು ಹಾಕಿ ರುಬ್ಬಿದ ಮೇಲೆ ಸಾಸಿವೆ, ಕಡ್ಡೆಬೇಳೆ, ಉದ್ದಿನಬೇಳೆ, ಕರಿಬೇವು, ಒಣಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಹಾಕಿ ಒಗ್ಗರಣೆ ಕೊಡಿ.

ಎನೇನು ಬೇಕು?

- ಗುಂಡು ಬದನೆಕಾಯಿ ಆರು
- ಕಾರದಪುಡಿ ಒಂದು ಚಮಚ
- ಈರುಳ್ಳಿ ಎರಡು
- ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ ಸ್ವಲ್ಪ



- ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು ಸ್ವಲ್ಪ
- ಟೊಮ್ಯಾಟೊ ಮೂರು
- ಜೀರಿಗೆ ಸ್ವಲ್ಪ
- ಉದ್ದಿನಬೇಳೆ ಸ್ವಲ್ಪ
- ಕರಿಬೇವು, ಎಣ್ಣೆ, ಸಾಸಿವೆ, ಉಪ್ಪು