

ಮಾವಿನ ಹಣ್ಣು ಸಾಸಿವೆ

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಮಾವಿನಹಣ್ಣು ಒಂದೆರಡು

ಬೆಲ್ಲ ಸ್ವಲ್ಪ

ಸಾಸಿವೆ ಅರ್ಧ ಚಮಚ

ಒಣಮೆಣಸು ಎರಡು

ಕಾಯಿತುರಿ ಸ್ವಲ್ಪ, ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು ಉಪ್ಪು

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಮಾವಿನ ಹಣ್ಣನ್ನು ಮಿಕ್ಸಿಯಲ್ಲಿ ರುಬ್ಬಿ ಬೇರೆ ತೆಗೆದಿಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಿ. ಮಿಕ್ಸಿಗೆ ಒಣಮೆಣಸು, ಕಾಯಿ, ಸಾಸಿವೆ ಸೇರಿಸಿ ನುಣ್ಣಗೆ ರುಬ್ಬಿ. ಉಪ್ಪು ಬೆಲ್ಲ ಎಲ್ಲವನ್ನು ಮಾವಿನ ಹಣ್ಣಿಗೆ ಸೇರಿಸಿ. ಕರಿಬೇವಿನ ಸೊಪ್ಪು ಹಾಕಿ ಒಗ್ಗರಣೆ ಕೊಡಿ. ಹುಳಿ ಸಿಹಿ ಮಾವಿನ ಹಣ್ಣಿನ ಸಾಸಿವೆ ಸವಿಯಲು ಸಿದ್ಧ.



ಬಾಳೆಹಣ್ಣಿನ ಸಾಸಿವೆ

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಬಾಳೆಹಣ್ಣು ಎರಡು

ಹಸಿಮೆಣಸು ಎರಡು

ಸಾಸಿವೆ ಅರ್ಧ ಚಮಚ

ತೆಂಗಿನತುರಿ ಸ್ವಲ್ಪ ಹಾಗೂ ಉಪ್ಪು

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಹಣ್ಣನ್ನು ಮೆತ್ತಗೆ ಹಿಸುಕಿ. ಉಳಿದ ಸಾಮಗ್ರಿಗಳನ್ನು ಮಿಕ್ಸಿಯಲ್ಲಿ ನುಣ್ಣಗೆ ರುಬ್ಬಿ ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು ಉಪ್ಪು ಹಾಕಿ ಹಣ್ಣಿನ ಜೊತೆ ಸೇರಿಸಿದರೆ ಬಾಳೆಹಣ್ಣಿನ ಸಾಸಿವೆ ತಯಾರು.



ಅನಾನಸ್ ಕಾಯಿರಸ

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಒಂದು ಕಪ್ ಸಣ್ಣ ಹೆಚ್ಚಿದ ಅನಾನಸ್/ ಬ್ಯಾಡಗಿ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ 3

ಎಳ್ಳು ಒಂದು ಚಮಚ/ ಚಿಟಿಕೆ ಅರಿಶಿನ, ಮೆಂತೆ

ಜೀರಿಗೆ ಅರ್ಧ ಚಮಚ/ ಕಡಲೆಬೇಳೆ ಒಂದು ಚಮಚ

ತೆಂಗಿನ ತುರಿ ಸ್ವಲ್ಪ, ಬೆಲ್ಲ, ರುಚಿಗೆ ಉಪ್ಪು

ಸ್ವಲ್ಪ ಕರಿಬೇವು. ಇಂಗು ಸ್ವಲ್ಪ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಹೆಚ್ಚಿದ ಅನಾನಸ್ ಅರಿಶಿನ, ಬೆಲ್ಲ, ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು ಉಪ್ಪು ಹಾಗೂ ಒಂದು ಕಪ್ ನೀರು ಹಾಕಿ ಬೇಯಲು ಇಡಿ, ಒಣಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ, ಮೆಂತೆ, ಜೀರಿಗೆ, ಕಡಲೆಬೇಳೆ, ಎಳ್ಳು, ಕರಿಬೇವು ಎಲ್ಲವನ್ನು ಬೇರೆ ಬೇರೆಯಾಗಿ ಹುರಿದುಕೊಂಡು ತೆಂಗಿನ ತುರಿಯನ್ನು ಹಾಕಿ ನುಣ್ಣಗೆ ರುಬ್ಬಿ, ಬೇಯುತ್ತಿರುವ ಹೋಳಿನೊಂದಿಗೆ ಹಾಕಿ ಕುದಿಸಿ. ನಂತರ ಇಂಗಿನ ಒಗ್ಗರಣೆ ಹಾಕಿ. ಇದನ್ನು ಪ್ರಾಂತೀಯವಾಗಿ 'ಮೆಣಸಾಯಿ' ಎಂದೂ ಕರೆಯುವರು.

