



ರುಚಿಗೆ ಬಗೆ ಬಗೆ ಸಾಸಿವೆ

ಸಾಸಿವೆ, ಊಟದ ರುಚಿ ಹೆಚ್ಚಿಸುವ ರುಚಿಕರ ವ್ಯಂಜನ. ದಿಢೀರ್ ಆಗಿ ಅತಿಥಿಗಳು ಬಂದರೆ ಇದನ್ನು ಬೇಗನೆ ಮಾಡಬಹುದು. ನಾಲಿಗೆಗೆ ರುಚಿ ಎನಿಸುವ ಫಟಾಫಟ್ ಸಾಸಿವೆಯಲ್ಲಿ ಹಲವು ವಿಧ.

■ ಮಂಜುಳ ಶ್ರೀಧರ ಶಾಸ್ತ್ರಿ



ಮೂಲಂಗಿ ಸಾಸಿವೆ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಕಾಯಿತುರಿಯನ್ನು ಮಿಕ್ಸಿಯಲ್ಲಿ ನುಣ್ಣಗೆ ರುಬ್ಬಿ, ಈ ಮಿಶ್ರಣಕ್ಕೆ ಹಸಿಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ, ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪನ್ನು ಸಣ್ಣಗೆ ಹೆಚ್ಚಿ ಹಾಕಿ ಉಪ್ಪು ಸೇರಿಸಿ. ನಂತರ ಒಗ್ಗರಣೆಗೆ

ತುಪ್ಪು ಬಿಸಿ ಮಾಡಿ,

ಇಲ್ಲಿ ಹೇಳಿದ ಎಲ್ಲಾ ಸಾಮಗ್ರಿಗಳನ್ನು ಹಾಕಿ, ಇದನ್ನು ಮಿಶ್ರಣಕ್ಕೆ ಹಾಕಿ, ಊಟಕ್ಕೆ ಐದು ನಿಮಿಷ ಮೊದಲು ಮೂಲಂಗಿಯನ್ನು ತುರಿದು ಮಿಶ್ರಣಕ್ಕೆ ಸೇರಿಸಿ.

ಏನೇನು ಬೇಕು?

- ಮೂಲಂಗಿ ಒಂದು
- ಕಾಯಿತುರಿ ಅರ್ಧ ಕಪ್
- ಮೊಸರು ಅರ್ಧ ಕಪ್
- ಹಸಿಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಒಂದು
- ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು ಸ್ವಲ್ಪ
- ಉಪ್ಪು ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು
- ಒಗ್ಗರಣೆಗೆ: ತುಪ್ಪು ಎರಡು ಚಮಚ, ಉದ್ದಿನ ಬೇಳೆ, ಸಾಸಿವೆ, ಸಂಡಿಗೆ ಮೆಣಸು ಎರಡು, ಕರಿಬೇವು ಸ್ವಲ್ಪ, ಇಂಗು ಸ್ವಲ್ಪ.

ಹಪ್ಪಳದ ಸಾಸಿವೆ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಹಪ್ಪಳವನ್ನು ಕೆಂಡದಲ್ಲಿ ಸುಡಬೇಕು. ಕಾಯಿಯನ್ನು ರುಬ್ಬಿ ಅದಕ್ಕೆ ಮೊಸರು, ಉಪ್ಪು ಹಾಕಿ ಮಿಕ್ಸ್ ಮಾಡಿ. ನಂತರ ಒಗ್ಗರಣೆ ಮಾಡಿ ಈ ರುಬ್ಬಿದ ಮಿಶ್ರಣಕ್ಕೆ ಹಾಕಿ. ಊಟಕ್ಕೆ ಬಡಿಸುವಾಗ ಹಪ್ಪಳವನ್ನು ಕೈಯಲ್ಲಿ ಪುಡಿ ಮಾಡಿ ಇದೇ ಮಿಶ್ರಣಕ್ಕೆ ಹಾಕಿದರೆ ರುಚಿಯಾದ ಹಪ್ಪಳದ ಸಾಸಿವೆ ರೆಡಿ.

ಏನೇನು ಬೇಕು?

- ಖಾರದ ಉದ್ದಿನ ಹಪ್ಪಳ ಎರಡು
- ಕಾಯಿತುರಿ ಅರ್ಧ ಕಪ್
- ಗಟ್ಟಿ ಮೊಸರು ಅರ್ಧ ಕಪ್
- ಉಪ್ಪು ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು
- ಒಗ್ಗರಣೆ ಸಾಮಗ್ರಿ

