

## ರಾಯಿತ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಮೊದಲು ಬಾಳೆದಿಂಡನ್ನು ಸಣ್ಣಗೆ ಕತ್ತರಿಸಿಡಿ. ಜೊತೆಗೆ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿಯನ್ನು ಕತ್ತರಿಸಿ ಹಾಕಿ. ರುಚಿಗೆ ಬೇಕಾದಷ್ಟು ಉಪ್ಪು ಹಾಕಿ. ಸಣ್ಣಗೆ ಕತ್ತರಿಸಿದ ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು, ಹಸಿಮೆಣಸು, ಮೊಸರು ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಮಿಶ್ರ ಮಾಡಿ. ತುಪ್ಪದಲ್ಲಿ ಒಗ್ಗರಣೆ ಹಾಕಿ.

### ಎನೇನು ಬೇಕು?

- ಬಾಳೆದಿಂಡಿನ ಚೂರು ಒಂದು ಬಟ್ಟಲು
- ಮೊಸರು ಒಂದು ಬಟ್ಟಲು
- ಉಪ್ಪು, ಹಸಿಮೆಣಸು ಒಂದು
- ಕೊತ್ತಂಬರಿಸೊಪ್ಪು ಸ್ವಲ್ಪ
- ಒಗ್ಗರಣೆಗೆ ತುಪ್ಪ, ಸಾಸಿವೆ, ಉದ್ದಿನಬೇಳೆ, ಕರಿಬೇವು, ಒಣಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ



## ಕಾಯಿಹುಳಿ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಬಾಳೆದಿಂಡನ್ನು ಸಣ್ಣ ಹೋಳುಗಳನ್ನು ಮಾಡಿ. ಒಂದು ಹಸಿಮೆಣಸನ್ನು ಕತ್ತರಿಸಿ ಹಾಕಿ. ಮಿಕ್ಕೆ ಜಾರಿಗೆ ತೆಂಗಿನತುರಿ, ಹಸಿಮೆಣಸು, ಮೊಸರು ಹಾಕಿ ನುಣ್ಣಗೆ ರುಬ್ಬಿ. ಈಗ ಬಾಳೆದಿಂಡನ್ನು ಸ್ವಲ್ಪ ನೀರು ಹಾಕಿ ಬೇಯಲು ಇಡಿ. ಚೆನ್ನಾಗಿ ಬೆಂದ ನಂತರ ಉಪ್ಪು ಹಾಕಿ. ಕುದಿಯುತ್ತಿರುವ ಮಿಶ್ರಣಕ್ಕೆ ರುಬ್ಬಿಟ್ಟ ಮಿಶ್ರಣವನ್ನು ಸೇರಿಸಿ ಒಂದು ಕುದಿ ಬಂದ ತಕ್ಷಣ ಕೆಳಗಿಟ್ಟು, ತುಪ್ಪದಲ್ಲಿ ಕರಿಬೇವಿನೊಂದಿಗೆ ಒಗ್ಗರಣೆ ಹಾಕಿ.



## ಚಟ್ನಿ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಒಂದು ಬಾಣಲೆಗೆ ಎಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ, ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ, ಉದ್ದಿನಬೇಳೆ, ಕರಿಬೇವು, ಇಂಗನ್ನು ಹಾಕಿ ಪರಿಮಳ ಬರುವವರೆಗೆ ಹುರಿದು ತೆಗೆದಿಡಿ. ಅದೇ ಬಾಣಲೆಗೆ ಎಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ, ದಿಂಡಿನ ಚೂರುಗಳನ್ನು ಹಾಕಿ, ಸ್ವಲ್ಪ ನೀರು ಹಾಕಿ. ಇದಕ್ಕೆ ಚಿಟಿಕೆ ಅರಸಿನ, ಉಪ್ಪು ಹುಣಸೆಹಣ್ಣು ಹಾಕಿ ಐದಾರು ನಿಮಿಷ ಬೇಯಿಸಿ. ನೀರು ಆರಿದ ನಂತರ ಮಿಕ್ಕೆ ಜಾರಿಗೆ ಹಾಕಿ, ಅದಕ್ಕೆ ಹುರಿದ ಮಸಾಲೆ ಸಾಮಾನುಗಳನ್ನು ಹಾಕಿ, ತೆಂಗಿನಕಾಯಿ ತುರಿಯೊಂದಿಗೆ ರುಬ್ಬಿ.

### ಎನೇನು ಬೇಕು?

- ಬಾಳೆದಿಂಡು ಒಂದು ಬಟ್ಟಲು
- ಒಣಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಮೂರು
- ಉದ್ದಿನಬೇಳೆ ಎರಡು ಚಮಚ
- ಇಂಗು ಸ್ವಲ್ಪ
- ಹುಣಸೆಹಣ್ಣು ಸಣ್ಣ ಲಿಂಬೆ ಗಾತ್ರ
- ಉಪ್ಪು ರುಚಿಗೆ
- ತೆಂಗಿನ ತುರಿ ಅರ್ಧ ಬಟ್ಟಲು
- ಕರಿಬೇವು, ಎಣ್ಣೆ ಸ್ವಲ್ಪ



### ಎನೇನು ಬೇಕು?

- ಬಾಳೆದಿಂಡು ಒಂದು ತುಂಡು
- ತೆಂಗಿನ ತುರಿ ಅರ್ಧ ಬಟ್ಟಲು
- ಉಪ್ಪು
- ಹಸಿಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಎರಡು
- ಮೊಸರು ಅರ್ಧ ಬಟ್ಟಲು
- ತುಪ್ಪ ಎರಡು ಚಮಚ