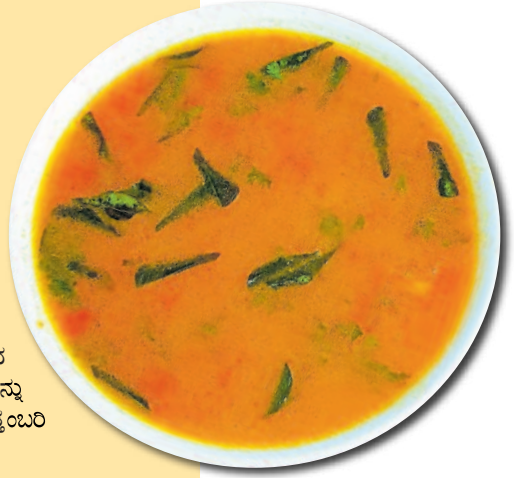


ಜೀರಿಗೆ ರಸಂ

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಜೀರಿಗೆ ಎರಡು ಚಮಚ/ ತೊಗರಿ ಬೇಳೆ ಒಂದು ಚಮಚ/ ಒಣಮೆಣಸಿನ ಕಾಯಿ 8 ಹೆಚ್ಚಿದ ಟೊಮ್ಯಾಟೊ 2/ ಕರಿಬೇವು ಸ್ವಲ್ಪ, ನಿಂಬೆ ಗಾತ್ರದಷ್ಟು ಹುಣಸೆ ಹಣ್ಣು ನೀರು ಒಂದು ಲೀಟರ್/ ಅರಶಿನ ಕಾಲು ಚಮಚ ಉಪ್ಪು ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು/ ಬೆಲ್ಲ ಚಿಕ್ಕ ತುಂಡು, ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು ಸ್ವಲ್ಪ ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಒಂದು ಬೌಲಿನಲ್ಲಿ ಜೀರಿಗೆ, ತೊಗರಿ ಬೇಳೆ, ಒಣಮೆಣಸಿನ ಕಾಯಿಯನ್ನು ಹಾಕಿ ಅದಕ್ಕೆ ಒಂದು ಕಪ್ ನೀರನ್ನು ಸೇರಿಸಿ ಅರ್ಧ ಗಂಟೆ ಹಾಗೆಯೇ ನೆನಸಿಡಿ. ನಂತರ ನುಣ್ಣಿಗೆ ರುಬ್ಬಿಕೊಳ್ಳಿ. ಒಂದು ಬಾಣಲೆಯಲ್ಲಿ ಒಗ್ಗರಣೆ ಹಾಕಿ ಅದರಲ್ಲಿ ಚಿಕ್ಕದಾಗಿ ಕತ್ತರಿಸಿದ ಟೊಮ್ಯಾಟೊ ಮತ್ತು ರುಬ್ಬಿದ ಮಿಶ್ರಣವನ್ನು ಹಾಕಿ ನೀರನ್ನು ಸೇರಿಸಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಮಿಶ್ರಣ ಮಾಡಿ. ನಂತರ ಹುಣಸೆ ರಸ, ಉಪ್ಪು, ಬೆಲ್ಲವನ್ನು ಸೇರಿಸಿ ಐದು ನಿಮಿಷ ಮುಚ್ಚಳವನ್ನು ಮುಚ್ಚಿ. ಕುದಿ ಬಂದಾಗ ಮುಚ್ಚಳವನ್ನು ತೆಗೆಯಿರಿ. ಈಗ ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು ಮತ್ತು ಕರಿಬೇವು ಸೇರಿಸಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಕುದಿಸಿ ಒಲೆಯಿಂದ ಇಳಿಸಿ.



ಮಾವಿನಕಾಯಿ ರಸಂ

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ತೊಗರಿ ಬೇಳೆ ಅರ್ಧ ಕಪ್/ ಮಾವಿನ ಕಾಯಿ ಒಂದು ಮೆಂತ್ಯ ಮುಕ್ಕಾಲು ಚಮಚ/ ಕಾಳುಮೆಣಸು ಒಂದು ಚಮಚ ಧನಿಯಾ ಎರಡು ಚಮಚ/ ಒಣಮೆಣಸಿನ ಕಾಯಿ 3/ ಎಣ್ಣೆ ಎರಡು ಚಮಚ ಜೀರಿಗೆ ಒಂದು ಚಮಚ/ ಒಣಮೆಣಸಿನ ಕಾಯಿ 2/ ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ ಎಸಳು 10 ಇಂಗು, ಹಸಿ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ 3/ ಕರಿಬೇವು, ಅರಶಿನ, ಉಪ್ಪು, ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ನೆನಸಿಟ್ಟುಕೊಂಡ ಬೇಳೆಗೆ ಒಂದೂವರೆ ಕಪ್ ನೀರನ್ನು ಸೇರಿಸಿ 3-4 ವಿಷಲ್ ಬರುವರೆಗೆ ಬೇಯಿಸಿ. ಮಾವಿನ ಕಾಯಿಗೆ 2 ಕಪ್ ನೀರು ಸೇರಿಸಿ ಕುಕ್ಕರ್ ಅಥವಾ ಒಂದು ಪಾತ್ರೆಯಲ್ಲಿ ಮೆತ್ತಗಾಗುವ ತನಕ ಬೇಯಿಸಿ. ಬಾಣಲೆಯಲ್ಲಿ ಮೆಂತ್ಯ, ಕಾಳುಮೆಣಸು, ಧನಿಯಾ, ಒಣಮೆಣಸಿನ ಕಾಯಿ ಹಾಕಿ ಸಣ್ಣ ಉರಿಯಲ್ಲಿ ಕೆಂಬಣ್ಣ ಬರುವರೆಗೆ ಹುರಿಯಿರಿ. ಹುರಿದ ಪದಾರ್ಥಗಳನ್ನು ಮಿಕ್ಸಿಯಲ್ಲಿ ಹಾಕಿ ನುಣ್ಣಿಗೆ ಪುಡಿ ಮಾಡಿ. ಇನ್ನೊಂದು ಬಾಣಲೆಯಲ್ಲಿ 2 ಚಮಚ ಎಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ ಬಿಸಿ ಮಾಡಿ. ಬಿಸಿಯಾದ ಎಣ್ಣೆಗೆ ಜೀರಿಗೆ, ಜಜ್ಜಿದ ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ, ಒಣಮೆಣಸಿನ ಕಾಯಿ, ಇಂಗು, ಹಸಿಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ, ಕರಿಬೇವು ಹಾಕಿ 2-3 ನಿಮಿಷಗಳ ಕಾಲ ಹುರಿಯಿರಿ. ಮಾವಿನ ಕಾಯಿಯ ಸಿಪ್ಪೆಯನ್ನು ತೆಗೆದು ಅದನ್ನು ನುಣ್ಣಿಗೆ ಮಾಡಿ ಕಾಲು ಲೀಟರ್ ನೀರನ್ನು ಸೇರಿಸಿ ತಯಾರಿಸಿದ ಒಗ್ಗರಣೆಗೆ ಸೇರಿಸಿ. ನಂತರ ಬೇಳೆಯನ್ನು ನುಣ್ಣಿಗೆ ಮಾಡಿ ಅದರೊಂದಿಗೆ ಸೇರಿಸಿ. ಅರಶಿನ ಮತ್ತು ಉಪ್ಪನ್ನು ಸೇರಿಸಿ. ಈ ಮಿಶ್ರಣಕ್ಕೆ ಕಾಲು ಲೀಟರ್ ನೀರನ್ನು ಸೇರಿಸಿ ಕುದಿಸಿ. ಕುದಿ ಬಂದ ನಂತರ ತಯಾರಿಸಿದ ಮಾವಾಲ್ ಸೇರಿಸಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಕುದಿಸಿ.

ಟೊಮ್ಯಾಟೊ ಸ್ಟೆಷಲ್ ರಸಂ

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಟೊಮ್ಯಾಟೊ ಒಂದು/ ಈರುಳ್ಳಿ ಒಂದು, ಕರಿಬೇವು ಸ್ವಲ್ಪ ಹಸಿಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಎರಡು/ ರಸಂ ಪೌಡರ್ ಒಂದು ಚಮಚ ಅರಶಿನ ಕಾಲು ಚಮಚ/ ಹುಣಸೆ ಹಣ್ಣಿನ ರಸ ಎರಡು ಚಮಚ ಬೆಲ್ಲ ಚಿಕ್ಕ ತುಂಡು/ ಉಪ್ಪು ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು ರುಬ್ಬಿಕೊಳ್ಳಲು: ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ 4, ಒಣಮೆಣಸಿನ ಕಾಯಿ ಒಂದು, ಜೀರಿಗೆ ಮುಕ್ಕಾಲು ಚಮಚ, ಕಾಳುಮೆಣಸು ಮುಕ್ಕಾಲು ಚಮಚ ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಬಾಣಲೆಯಲ್ಲಿ ಚಿಕ್ಕದಾಗಿ ಹೆಚ್ಚಿದ ಟೊಮ್ಯಾಟೊ, ಈರುಳ್ಳಿಯನ್ನು ಹಾಕಿ. ಜೊತೆಗೆ ಕರಿಬೇವು, ಹುಣಸೆ ರಸ, ಕತ್ತರಿಸಿದ ಹಸಿಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ, ಚಿಕ್ಕ ತುಂಡು ಬೆಲ್ಲ, ಹುಣಸೆ ರಸ, ರಸಂ ಪೌಡರ್ ಮತ್ತು ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು ಉಪ್ಪನ್ನು ಹಾಕಿ. ಈ ಮಿಶ್ರಣಕ್ಕೆ ಒಂದು ಲೀಟರ್ ನೀರನ್ನು ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಕುದಿಸಿ. ಮಿಕ್ಸಿಯಲ್ಲಿ ಒಣಮೆಣಸಿನ ಕಾಯಿ, ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ, ಜೀರಿಗೆ, ಕಾಳುಮೆಣಸು ಹಾಕಿ ನುಣ್ಣಿಗೆ ಪುಡಿ ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳಿ. ಈ ಪುಡಿಯನ್ನು ಕುದಿಯುತ್ತಿರುವ ಮಿಶ್ರಣ ಹಾಕಿ. ಹೀಗೆ ಈ ಪುಡಿಯನ್ನು ತಯಾರಿಸಿ ಹಾಕುವುದರಿಂದ ಪರಿಮಳ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಬರುತ್ತದೆ. ರಸಂ ಹತ್ತು ನಿಮಿಷ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಕುದಿಸಿ. ನಂತರ ತುಪ್ಪ ಬಿಸಿ ಮಾಡಿ ಸಾಸಿವೆ, ಜೀರಿಗೆ, ಇಂಗು, ಒಣಮೆಣಸಿನ ತುಂಡು, ಕರಿಬೇವು ಹಾಕಿ ಒಗ್ಗರಣೆ ಮಾಡಿ. ಕೊನೆಯಲ್ಲಿ ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು ಹಾಕಿ ಒಲೆಯಿಂದ ಇಳಿಸಿ.

