



### ಕಿತ್ತಳೆ ಹಣ್ಣು ಸಿಪ್ಪೆ ಚಟ್ನಿ

ಏನೇನು ಬೇಕು?  
 ಒಂದು ಹಣ್ಣಿನ ಸಿಪ್ಪೆ  
 ಕಾಯಿತುರಿ ಒಂದು ಕಪ್  
 ಒಣಮೆಣಸು ಆರೆಂಟು  
 ಉದ್ದಿನ ಬೇಳೆ ಒಂದು ಚಮಚ  
 ಎಣ್ಣೆ, ಉಪ್ಪು, ಬೆಲ್ಲ, ಹುಣಸೆಹಣ್ಣು,  
 ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?  
 ಕಿತ್ತಳೆಹಣ್ಣಿನ ಸಿಪ್ಪೆಯನ್ನು ಜಜ್ಜಿ, ನೀರಿನಲ್ಲಿ ಬೇಯಿಸಿ ಗಟ್ಟಿಯಾಗಿ ಹಿಂಡಿ ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ಸ್ವಲ್ಪ ಹುರಿದುಕೊಳ್ಳಿ. ಒಣಮೆಣಸು, ಉದ್ದಿನ ಬೇಳೆ, ಎಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ ಹುರಿದು ಕಾಯಿತುರಿಯೊಂದಿಗೆ ಮಿಕ್ಸಿಯಲ್ಲಿ ರುಬ್ಬಿ. ಕೊನೆಯಲ್ಲಿ ಹಣ್ಣಿನ ಸಿಪ್ಪೆ, ಉಪ್ಪು, ಬೆಲ್ಲ, ಹುಣಸೆಹಣ್ಣು ಹಾಕಿ ರುಬ್ಬಿ, ಬೇಕಾದರೆ ಒಂದು ಕುದಿ ಕುದಿಸಿ.

### ಕಹಿಬೇವು ಸೊಪ್ಪಿನ ಚಟ್ನಿ

ಏನೇನು ಬೇಕು ?  
 ಕಹಿಬೇವಿನ ಸೊಪ್ಪು ಅರ್ಧಕಪ್  
 ಕಾಯಿತುರಿ ಒಂದು ಕಪ್  
 ಒಣಮೆಣಸು ಆರೆಂಟು  
 ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಕಾಳು ಒಂದು ಚಮಚ  
 ಚಟಕಿ ಸಾಸಿವೆ, ಅರಿಶಿಣ, ಇಂಗು  
 ಉಪ್ಪು, ಬೆಲ್ಲ, ಹುಣಸೆಹಣ್ಣು.  
 ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?  
 ಕಹಿಬೇವಿನ ಸೊಪ್ಪನ್ನು ಎಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ ಹುರಿದುಕೊಳ್ಳಿ. ಒಂದು ಪ್ಯಾನ್‌ಗೆ ಒಂದು ಚಮಚ ಎಣ್ಣೆ, ಒಣಮೆಣಸು, ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಕಾಳು, ಸಾಸಿವೆ, ಅರಿಶಿಣ, ಇಂಗು ಹಾಕಿ ಹುರಿದು ಕಾಯಿತುರಿ ಸೇರಿಸಿ ಮಿಕ್ಸಿಗೆ ಹಾಕಿ ರುಬ್ಬಿ. ಕೊನೆಯಲ್ಲಿ ಕಹಿಬೇವಿನ ಸೊಪ್ಪು, ಉಪ್ಪು, ಬೆಲ್ಲ, ಹುಣಸೆಹಣ್ಣು ಹಾಕಿ ರುಬ್ಬಿದರೆ ಚಟ್ನಿ ಸಿದ್ಧ.



### ಸಂಬಾರ ಸೊಪ್ಪಿನ ಚಟ್ನಿ

ಏನೇನು ಬೇಕು?  
 ಸಂಬಾರ ಸೊಪ್ಪು ಹತ್ತು ಎಲೆ  
 ಕಾಯಿತುರಿ ಅರ್ಧ ಕಪ್  
 ಹಸಿಮೆಣಸು ನಾಲ್ಕು  
 ಬಿಳಿ ಎಳ್ಳು ಒಂದು ಚಮಚ  
 ಸಾಸಿವೆ ಒಂದು ಚಮಚ  
 ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಕಾಳು ಒಂದು ಚಮಚ  
 ಅರಿಶಿಣ, ಎಣ್ಣೆ, ಉದ್ದಿನ ಬೇಳೆ, ಕರಿಬೇವಿನ ಸೊಪ್ಪು  
 ಉಪ್ಪು, ಹುಣಸೆಹಣ್ಣು  
 ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?  
 ಒಂದು ಪ್ಯಾನ್‌ಗೆ ಎರಡು ಚಮಚ ಎಣ್ಣೆ, ಹಸಿಮೆಣಸು, ಬಿಳಿ ಎಳ್ಳು, ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಕಾಳು, ಸಾಸಿವೆ, ಅರಿಶಿಣ ಹಾಕಿ ಹುರಿದು ಕೊನೆಯಲ್ಲಿ ಸಂಬಾರ ಸೊಪ್ಪಿನ ಎಲೆಯನ್ನು ಹಾಕಿ ಹುರಿದು ಕಾಯಿತುರಿ, ಉಪ್ಪು, ಹುಣಸೆಹಣ್ಣು, ನಂತರ ಎಣ್ಣೆ, ಉದ್ದಿನಬೇಳೆ, ಕರಿಬೇವಿನ ಸೊಪ್ಪು ಹಾಕಿ ಒಗ್ಗರಣೆ ಮಾಡಿ.