

ಕೆಂಪು ಚಟ್ಟಿ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಒಂದು ಬಾಣಲೆಗೆ ಎಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ, ಇಂಗು, ಉದ್ದಿನಬೇಳೆ, ಕಡಲೆಬೇಳೆ, ಕರಿಬೇವು ಹಾಕಿ, ಘಂ ಎನ್ನುವವರೆಗೆ ಹುರಿಯಿರಿ. ಈಗ ಮಿಕ್ಕಿ ಜಾರಿಗೆ ತೆಂಗಿನಕಾಯಿ, ಉಪ್ಪು, ನೆಲ್ಲಿಕಾಯಿಯ ತುಂಡುಗಳು, ಹುರಿದ ಮಸಾಲೆಯನ್ನು ಹಾಕಿ, ಸಣ್ಣಗೆ ರುಬ್ಬಿಕೊಂಡು, ಒಂದು ಬೌಲೆಗೆ ಹಾಕಿಡಿ.



ಎನೇನು ಬೇಕು?

- ನೆಲ್ಲಿಕಾಯಿ ಎರಡು
- ಬ್ಯಾಡಗಿ ಮೆಣಸಿನ ಕಾಯಿ ಮೂರು
- ಉದ್ದಿನಬೇಳೆ ಎರಡು ಚಮಚ
- ಕಡಲೆಬೇಳೆ ಒಂದು ಚಮಚ
- ಇಂಗು ಸ್ವಲ್ಪ
- ತೆಂಗಿನ ತುರಿ ಅರ್ಧ ಬಟ್ಟಲು
- ಕರಿಬೇವು, ಉಪ್ಪು, ಎಣ್ಣೆ



ನೆಲ್ಲಿಕಾಯಿಯ ಚಿತ್ರಾನ್ನ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ನೆಲ್ಲಿಕಾಯಿಗಳನ್ನು ಸಣ್ಣಗೆ ಕತ್ತರಿಸಿ. ಮಿಕ್ಕಿ ಜಾರಿಗೆ ನೆಲ್ಲಿಕಾಯಿಯ ಹೋಳುಗಳು, ಹಸಿಮೆಣಸಿನ ಕಾಯಿ, ಸ್ವಲ್ಪ ತೆಂಗಿನಕಾಯಿಯ ತುರಿ, ಅರಿಶಿನ ಪುಡಿ ಹಾಕಿ ರುಬ್ಬಿಕೊಳ್ಳಿ. ಈಗ ಒಂದು ಬಾಣಲೆಗೆ ಎಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ. ಬಿಸಿಯಾದ ನಂತರ ಅದಕ್ಕೆ ಕಡಲೆ ಬೀಜ, ಉದ್ದಿನಬೇಳೆ, ಕಡಲೆಬೇಳೆ, ಸಾಸಿವೆ ಹಾಕಿ. ಸಾಸಿವೆ ಸಿಡಿಯುತ್ತಿದ್ದಂತೆ ಕರಿಬೇವು ಹಾಕಿ. ಈಗ ಅದಕ್ಕೆ ಮಿಕ್ಕಿ ಜಾರಿನ ಮಿಶ್ರಣವನ್ನು ಸೇರಿಸಿ ಕೈಯಾಡಿಸಿ, ರುಚಿಗೆ ಬೇಕಿದ್ದಷ್ಟು ಉಪ್ಪು ಹಾಕಿ ಮತ್ತೊಮ್ಮೆ ಮಿಶ್ರ ಮಾಡಿ. ಮಾಡಿಟ್ಟ ಅನ್ನವನ್ನು ಸೇರಿಸಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಕಲಸಿ. ಗೋಡಂಬಿಯನ್ನು ಸ್ವಲ್ಪ ತುಪ್ಪದಲ್ಲಿ ಹುರಿದು ಮಿಶ್ರ ಮಾಡಿ. ಸಣ್ಣಗೆ ಕತ್ತರಿಸಿದ ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪಿನ ಜೊತೆಗೆ ಉಳಿದಿರುವ ತೆಂಗಿನ ತುರಿಯನ್ನು ಹಾಕಿ.

ಎನೇನು ಬೇಕು?

- ಅನ್ನ ಎರಡು ಬಟ್ಟಲು
- ನೆಲ್ಲಿಕಾಯಿ ದೊಡ್ಡದು 2
- ಹಸಿಮೆಣಸಿನ ಕಾಯಿ 2
- ತೆಂಗಿನತುರಿ ಅರ್ಧ ಬಟ್ಟಲು
- ಕರಿಬೇವು, ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು ಸ್ವಲ್ಪ
- ಉಪ್ಪು ರುಚಿಗೆ, ಗೋಡಂಬಿ ಸ್ವಲ್ಪ
- ಅರಿಶಿನ ಪುಡಿ ಚಿಟಿಕೆ
- ಒಗ್ಗರಣೆಗೆ ಉದ್ದಿನಬೇಳೆ, ಕಡಲೆಬೇಳೆ, ಸಾಸಿವೆ
- ಕಡಲೆ ಬೀಜ, ಗೋಡಂಬಿ, ಎಣ್ಣೆ

ನೆಲ್ಲಿಕಾಯಿಯ ಲೇಪ್ಪ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ನೆಲ್ಲಿಕಾಯಿಯನ್ನು ಸ್ವಲ್ಪ ನೀರು ಹಾಕಿ ಮೆತ್ತಗೆ ಬೇಯಿಸಿಕೊಂಡು, ಆರಿದ ನಂತರ ಬೀಜ ತೆಗೆದಿಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಿ. ಖರ್ಜೂರವನ್ನು ಬಿಸಿ ನೀರಿನಲ್ಲಿ ಸ್ವಲ್ಪ ಹೊತ್ತು ಮೆತ್ತಗಾಗುವವರೆಗೆ ನೆನೆಸಿಡಿ. ಒಂದು ಬಾಣಲೆಗೆ ಮಸಾಲೆ ಸಾಮಾನುಗಳನ್ನು ಹಾಕಿ ಸ್ವಲ್ಪ ಹೊತ್ತು ಹುರಿಯಿರಿ. ಈಗ ಬೇಯಿಸಿಟ್ಟ ನೆಲ್ಲಿಕಾಯಿಗಳನ್ನು ಮಿಕ್ಕಿ ಜಾರಿಗೆ ಹಾಕಿ ನುಣ್ಣಗೆ ರುಬ್ಬಿ, ನಂತರ ಒಂದು ಬಾಣಲೆಗೆ ಹಾಕಿ, ಮಗುಚುತ್ತಿರಿ. ನೀರಿನ ಅಂಶ ಹೋಗಿ, ಗಟ್ಟಿಯಾಗುತ್ತಾ ಬರುತ್ತದೆ. ನೆನೆಸಿದ ಖರ್ಜೂರವನ್ನು ಮಿಕ್ಕಿಗೆ ಹಾಕಿ ಮತ್ತೆ ರುಬ್ಬಿ ಆ ಮಿಶ್ರಣವನ್ನು ಬಾಣಲೆಗೆ ಹಾಕಿ, ಚೆನ್ನಾಗಿ ಮಗುಚಿ. ಪುಡಿಮಾಡಿಟ್ಟ ಸೋಂಪಿನ ಪುಡಿಯನ್ನು ಸೇರಿಸಿ ಮಗುಚುತ್ತಿರಿ. ಈ ಹಂತದಲ್ಲಿ ಎರಡು ಚಮಚ ತುಪ್ಪ ಹಾಕಿ, ಚೆನ್ನಾಗಿ ಕೈಯಾಡಿಸಿ ಕೆಳಗಿಡಿ. ಆರಿದ ನಂತರ ಒಂದು ಚಮಚ ಜೇನುತುಪ್ಪು ಸೇರಿಸಿ.

ಎನೇನು ಬೇಕು?

- ನೆಲ್ಲಿಕಾಯಿ 12
- ಬೆಲ್ಲ ಕಾಲು ಕೇಜಿ
- ತುಪ್ಪ ಎರಡು ಚಮಚ
- ಖರ್ಜೂರ ಹನ್ನೆರಡು
- ಕಾಳು ಮೆಣಸು ಒಂದು ಚಮಚ
- ಏಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿ ಸ್ವಲ್ಪ
- ಚಕ್ಕೆ ಎರಡು ಇಂಚು ಉದ್ದ
- ಸೋಂಪಿನ ಕಾಳು ಒಂದು ಚಮಚ

