

કેરીની મોસમ આવી ગઈ છે. તમે કાચી કેરીમાંથી તીખાંમીઠાં અથાણાં, શરબત તો બનાવતાં જ હશો પરંતુ કાચી કેરીમાંથી બીજી પણ ઘણી વાનગીઓ બનાવી શકાય છે. ચાલો જોઈએ કાચી કેરીની ખટમીઠી રેસીપી...

શૌ મેંગાં રસમ

સામગ્રી

1 નંગ કાચી કેરી
1 ટેબલસ્પૂન ઘી
1 ટીસ્પૂન રાઈ
1 ટીસ્પૂન જીરું
1/2 ચપટી હિંગ
1/2 ટીસ્પૂન છીણેલું આદુ
3-4 કળી લસણની પેસ્ટ
3 નંગ લીલાં મરચાં
12-15 નંગ લીમડાનાં પાન
1/2 ટીસ્પૂન હળદર
1/2 કપ બાફેલી તુવેરની દાળ
1 1/2 ટીસ્પૂન રસમ પાઉડર
1 ટેબલસ્પૂન ગોળ પાઉડર
સ્વાદાનુસાર મીઠું
4 કપ પાણી
વઘાર માટે
1 ટેબલસ્પૂન ઘી
1 ટીસ્પૂન રાઈ
2-3 સૂકાં લાલ મરચાં
7-8 નંગ લીમડાનાં પાન

આમ કી લાંઝ

સામગ્રી

3 નંગ કાચી કેરી
2 ટેબલસ્પૂન તેલ
1 ટેબલસ્પૂન જીરું
1/2 ટીસ્પૂન અજમો
1 ટીસ્પૂન વરિયાળી
1 ટીસ્પૂન કલોંજી
1 ટીસ્પૂન હિંગ
1 ટીસ્પૂન રાઈ
1/2 ટીસ્પૂન મેથીદાણા
1 કપ પાણી
સ્વાદાનુસાર મીઠું
2 ટીસ્પૂન કાશ્મીરી લાલ મરચું
ચપટી ગરમ મસાલો
200 ગ્રામ ગોળ
1/4 ટીસ્પૂન સંચળ
1/4 ટીસ્પૂન ચાટ મસાલો

રીત

- » કેરીને ઘોઈ, છોલી, જડી ચીરી કરો.
- » એક કટાઈને મધ્ય તાપે મૂકી તેલ ગરમ કરી તેમાં જીરું, અજમો, વરિયાળી, કલોંજી, રાઈ, મેથી, હિંગ નાખી થોડી વાર હલાવી તેમાં કેરી નાખી મિક્સ કરી 1-2 મિનિટ થવા દો.
- » તેમાં પાણી, મીઠું,

રીત:

- » કેરીને ઘોઈ સમારો. એક પેનમાં 2 કપ પાણી ગરમ કરી તેમાં સમારેલી કેરી નાખી પાંચ-દસ મિનિટ કેરી ચડી જાય ત્યાં સુધી થવા દો. કેરીને ગાળી લો. કેરીનો પલ્લ કાઢો.
- » એક પેનમાં 1 ટેબલસ્પૂન ઘી ગરમ કરી રાઈ, જીરું, હિંગ, લસણની પેસ્ટ, લીલાં મરચાં અને લીમડો નાખી સાંતળો, તેમાં કેરીનો પલ્લ અને બાફેલી દાળ નાખી હલાવો.
- » તેમાં રસમ પાઉડર, ગોળ પાઉડર અને સ્વાદાનુસાર મીઠું નાખી મિક્સ કરો. તેમાં 1/2 કપ પાણી નાખી ઢાંકણું ઢાંકી થવા દો.
- » વઘાર માટે એક પેનમાં ઘી ગરમ કરી રાઈ, લાલ મરચાં અને લીમડો નાખી વઘાર કરો.
- » મેંગો રસમ પર વઘાર રેડી ગરમાગરમ રસમ રાઈસ સાથે સર્વ કરો.

શૌ મેંગાં કરી વીથ કાંકાંવટ



સામગ્રી

2 નંગ કાચી કેરી
1 નંગ કાંદો
1 ટીસ્પૂન આદુની પેસ્ટ
2 ટીસ્પૂન તેલ
1/2 ટીસ્પૂન ગરમ મસાલો
સ્વાદાનુસાર મીઠું
મસાલા પેસ્ટ માટે
1 કપ છીણેલું કોપરું
1 ટીસ્પૂન ઘાણા
4 નંગ સૂકાં લાલ મરચાં
1 ટીસ્પૂન ખસખસ
2 નંગ લવિંગ
1 નંગ લીલું મરચું
વઘાર માટે
1 ટીસ્પૂન જીરું
3/4 ટીસ્પૂન રાઈ
1 ડાખળી લીમડો

રીત

- » કેરીને ઘોઈ મોટા ટુકડા કરો.
- » કાંદો ઝીણો સમારો.
- » એક પેનમાં તેલ ગરમ કરી તેમાં ઘાણા, સૂકાં લાલ મરચાં, લીલું મરચું, લવિંગ, ખસખસ નાખી સોડમ આવે ત્યાં સુધી સાંતળો. ત્યાર બાદ તેમાં છીણેલું કોપરું નાખી મધ્યમ તાપે એક-બે મિનિટ થવા દો. મિશ્રણ ઠંડું પડે એટલે ઝીણી પેસ્ટ વાટો.
- » એક પેનમાં તેલ ગરમ કરી રાઈ-જીરાનો વઘાર કરો. તેમાં લીમડો નાંખો.
- » તેમાં સમારેલાં કાંદા નાંખી પારદર્શક થાય ત્યાં સુધી થવા દો. ત્યાર બાદ તેમાં કેરી નાખો.
- » કેરી સાધારણ ચડી જાય ત્યાં સુધી થવા દો.
- » તેમાં વાટેલી પેસ્ટ, ગરમ મસાલો અને મીઠું નાખી મિક્સ કરો. 1/4 કપ પાણી નાખી ધીમા તાપે 10 મિનિટ થવા દો. તેલ છૂટું પડવા માંડે એટલે ગેસ બંધ કરી દો.
- » રાઈસ, પાપડ અને અથાણાં સાથે મેંગો કરી સર્વ કરો.