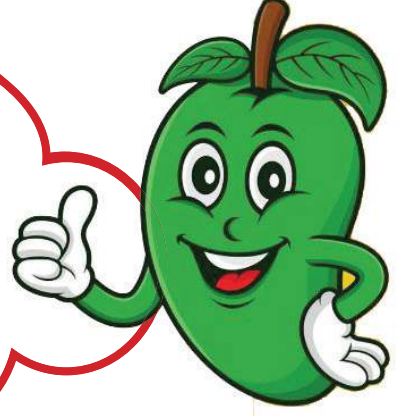




- હિનાબહેન દેસાઈ

ખટમીઠાં અથાણાં



મે મહિનો એટલે જાતજાતનાં અથાણાં બનાવવાની મોસમ. વળી આપણે ગુજરાતીઓને તો અથાણાંમાં પણ વૈવિધ્ય જોઈએ. વાનગી પ્રમાણે ખટમીઠાં અથાણાં પણ અલગ અલગ. જો કે હવે હેલ્થ કોન્સયસ લોકો અને ન્યૂ જનરેશન અથાણાં ખાવાનું બહુ પસંદ કરતી નથી તેમ છતાં કેટલીક સન્નારીઓએ આપણી અથાણાંની વિરાસત જાળવી રાખી છે અને હજુ પણ ઘરે જ પિક્લ્સ બનાવે છે. આવાં જ એક સન્નારી છે અઠવાલાઈન્સમાં રહેતાં હિનાબહેન દેસાઈ. 'સન્નારી'ના વાચકો માટે તેમણે આપેલી રેસિપી જોઈએ....

મુરબ્બો



સામગ્રી

- 1 કિલો તોતાપૂરી કેરી
- 1-1/4 કિલો ખાંડ
- સ્વાદાનુસાર એલચી- કેસર
- ઠાકૂસ પાકી કેરી

રીત

- » તોતાપૂરી કેરીની મીડિયમ છીણ કરવી. તેમાં ખાંડ નાખી મિક્સ કરવી. ખાંડ પીગળે એટલે ગેસ પર મૂકવો.
- » થોડું ઉકળે એટલે ઠાકૂસ કેરીના ચોરસ ટુકડા કરી નાખવા. એક તારની ચાસણી થાય એટલે ગેસ બંધ કરી કેસર ને એલચી નાખી મુરબ્બો મિક્સ કરી ભરી દેવો.



કેરીનો ઘૂંદો

સામગ્રી

- 1 કિલો તોતાપૂરી કેરી
- 1 કિલો ખાંડ
- 1/4 કપ કાશ્મીરી લાલ મરચું
- સ્વાદાનુસાર મીઠું અને વાટેલું જીરું

રીત

- » કેરીની મીડિયમ છીણ કરવી.
- » તેમાં ખાંડ નાખી મિક્સ કરવી. ખાંડ પીગળે પછી ગેસ પર મૂકવું
- » ગેસ પર એક તારની ચાસણી થાય ગેસ બંધ કરવો.
- » ઘૂંદો ઠંડો થાય પછી મીઠું અને વાટેલું જીરું નાખી મિક્સ કરી એરટાઈટ બોટમાં ભરી દેવો.

ગોળ કેરી

સામગ્રી

- 1 કિલો કેરી
- 750 ગ્રામ કોલ્હાપૂરી ગોળ
- 20 ગ્રામ રાઈનાં કુરિયાં
- 20 ગ્રામ મેથીનાં કુરિયાં
- 100 ગ્રામ મેથિયા કેરી સંભાર
- 1/4 કપ તેલ
- તજ - લવિંગ - રાઈ

રીત

- » કેરીના ચોર ટુકડા કરવા. તેને ગરમ પાણીમાં નાખી 5 થી 7 મિનિટ ઉકાળવા એટલે કેરીની ખટાશ નીકળી જશે.
- » એક પેનમાં તેલ ગરમ કરી રાઈનો વઘાર કરવો. તજ-લવિંગ નાખી કેરીના ટુકડા પાણીમાંથી કાઢીને નાખવા. 1 મિનિટ સાંતળીને ગોળ નાખો. પછી રાઈનાં અને મેથી કુરિયાં નાખી ગોળ 10 મિનિટ ઉકાળવો. કેરીના ટુકડા થોડા પોચા થશે.
- » ત્યાર બાદ મેથિયા કેરી સંભારનો મસાલો અને જોઈવું મીઠું અને લાલ મરચું નાખવું. ઉપરથી કાબુ-બદામ-ખાસક પણ નાખવા હોય તો નાખી શકાય.
- » સ્ટરિલાઈઝડ બોટમાં અથાણું ભરી દો.



મેથિયા કેરીનું તીખું અથાણું



સામગ્રી

- 1 કિલો રાજપૂરી કેરી
- 100 ગ્રામ મેથીનાં કુરિયાં
- 100 ગ્રામ આખું મીઠું
- 80 ગ્રામ મરચું
- 20 ગ્રામ હળદર
- 10 ગ્રામ ઠીંગ
- 200 ગ્રામ તલનું તેલ

રીત

- » કેરીના નાના ચોરસ ટુકડા કરવા.
- » ઉપરના માપનો મસાલો મિક્સ કરી ટુકડામાં ભેગો કરવો. તેને મિક્સ કરી 1 દિવસ રાખી મૂકવું.
- » બીજા દિવસે કેરીના ટુકડા ડૂબે એટલું તેલ નાખવું.

