

-----1:ગુંદા અથાણું-----

સામગ્રી -

1. ગુંડા -૧ કિલોગ્રામ
2. હળદર - ૫૦ ગ્રામ
3. મીઠું - જરૂર પ્રમાણે
4. મેથી ના કુરિયાં - ૧૫૦ ગ્રામ
5. રાઈ ના કુરિયાં -૧૦૦ ગ્રામ
6. હિંગ - ૨ ટેબલ સ્પૂન
7. તેલ - ૨૫૦ ગ્રામ (વધારા માટે)
8. તલ-લવિંગ - ૩-૩
9. કાચી કેરી -૫૦૦ ગ્રામ
10. લાલ મરચું -૧૫૦ ગ્રામ

-----2: મરચાનુ અથાણું-----

મરચાનુ અથાણું

સામગ્રી

- લાબાં લીલા મરચા 500 ગ્રામ
- મીઠું 100 ગ્રામ
- હળદર 100 ગ્રામ
- રાઈ ના કુરીયા 100 ગ્રામ
- છાશ ની પરાશ 500 ml

રીત:- સૌ પ્રથમ મરચા ઘોઈને સાફ કરવા. સોયથી ચીર પાડીને બરણીમાં થર કરી તેમાં મીઠું,હળદર મિક્સ કરો. હવે આ જ રીતે તેની ઉપર બીજો થર કરો. પછી નાની મટકી મા રાચ ખાંડી ને છાસ ની પરાશમાં નાખો. હવે છાસ ની પરાશને ઉપરથી બાંધી દો. બોળો આવે એટલે આ મિક્સણ મરચાં માં નાખી દેવું. મરચાં ડૂબી જાય તેટલું ઠંડુ પાણી નાખવું અને તે બરણીમાં બંધ કરી તેના માથે 1 દિવસ માટે ઉપર પથ્થર મૂકવો

: = બીજે દિવસે મરચાં નું અથાણું તૈયાર થઈ જશે