

-----1:રીંગણા નો ઓળો -----

12 થી 15 નંગ ઓળા ના રીંગણા (12 થી 15 વ્યક્તિ માટે)

4 થી 5 નંગ (5 થી 6 વ્યક્તિ માટે)

સૌ પ્રથમ રીંગણા ને તેલ લગાડવું ત્યાર બાદ તેમાં હોલ પડી પાતળી સાઠીકડી બીડાવી

રીંગણાં શેકતી વખતે છાણા ૩ કે ૪ નંગ લેવા

ઝીણા લાકડા ગોઠવતું જવાનું અને વચમાં રીંગણાં ગોઠવી દેવાના પછી રીંગણાં ને ફેરવાતું જવાનું રીંગણાં ની છાલ બાળી જાય ત્યારે સમજવું રીંગણાં શેકાઈ ગયા છે. પછી તેને ચીપિયા થી બહાર કાઢી લેવાના રીંગણાં ની બધી છાલ કાઢી નાખવા ની અને પછી રીંગણાં નો ચારી વડે છૂંદો કરી નાખવા નો, જરૂરિયાત મુજબ મીઠું , મરચું અને હળદર નાખવાના

(5 કે 6 ટામેટા ,ડુંગળી ,૩ થી ૪ નંગ લસણ એક ગઠિયો ,હળદર ૧ ચમચી ,મરચું ત્રીખું હોય તો ૨ ચમચી અને મોડું હોય તો ૨ ચમચી,ધાણાજીરું ૧ ચમચી)

૩ થી ૪ ચમચા તેલ મૂકીને લસણ, ડુંગળી,ટામેટા , લીલું મરચું શતડી લેવાનું પછી તેમાં મરચું, મીઠું,હળદર ,ધાણાજીરું નાખવાનું પછી તેમાં રીંગણાં નો ઓળો નાખી ને હલાવી નાખવા નું.....

ત્યાર છે આપનો ઓળો એને સૂવ કરવા નો.....

ઓળા ની સાચી મજજા રોટલા તથા ભાખરી સાથે આવે છે.....

-----2:ગુંદા નું અથાણું -----

રીત 1 -(બાફેલા ગુંદા માટે)

ગુંડા -1 કિલોગ્રામ

હળદર -50 ગ્રામ

મીઠું - જરૂર પ્રમાણે

મેથી ના કુરિયા -150 ગ્રામ

રાઈના કુરિયા -100 ગ્રામ

હિંગ -2 ટેબલ સ્પૂન

તેલ -250 ગ્રામ (વધારે માટે) 5000 ગ્રામ, અથાણાં માટે

તજ- લવિંગ - 3 - 3

કાચી કેરી - 500 ગ્રામ

લાલ મરચું - 150 ગ્રામ

રીત-

1) બે લિટર પાણીમાં એક મોટો ટુકડો કેરી નો ,હળદર,મીઠું નાખી ગરમ કરવું તેમાં દંડલા/ દિત્યા સાથે ગુંદા બાફવા (5 મિનિટ) પછી બહાર કાઢી કોરા કરવા।

2)મસાલો- તેલ ને ધુમાડો નીકળે તેટલું ગરમ કરી તેમાં તજ -લવિંગ નાખી (હિંગ નાખેલા) રાઈના અને મેથીના કુરિયા ઉમેરવા બરાબર હલાવી તેમાં લાલ મરચું , હળદર, મીઠું, અને કેરી નું છીણ નાખી મિક્સ કરવું મસાલો એકદમ ઠંડો થઈ જાયપાચી ઠળિયા કાઢેલા ગુંદા નાખી રગદોડવું

3)બીજે દિવસે ગરમ કરીને ઠંડુ પડેલું તેલ ગુંદા બરણીમાં ભરવું।

આ રીતે કરેલ અથાણું વધારે દિવસ રાખવું હોય તો ફીઝ માં મૂકવું પડે.

રીત - 2 (બોર ગુંદા)

સામગ્રી -

ગુંદા - 1 કિલોગ્રામ

ખાટું પાણી - 3 લિટર

હળદર - 50 ગ્રામ

મીઠું - જરૂર પ્રમાણે

રીત -

ગુંદાને ટિંડિયા/ખાડિયા સહીત ખાતા પાણી માં મીઠું, હળદર નાખી ડુબાડવા ગુંદા ડૂબેલા રહે તે માટે તેના પાર વજન મુકવો

1 દિવસ રાખવા થી તૈયાર થશે.

રીત 3 -

સામગ્રી

ગુંદા - 1 કિલોગ્રામ

મેથીના કુરિયા - 100 ગ્રામ

રાઈના કુરિયા - 100 ગ્રામ

ધાણા ના કુરિયા - 50 ગ્રામ

લાલ મરચું - 150 ગ્રામ

હિંગ - 2 ટેબલ સ્પૂન

મીઠું - જરૂર પ્રમાણે

હળદર - 50 ગ્રામ

તજ - લવિંગ - 3- 3

તેલ -250 ગ્રામ (વધારે માટે 500 ગ્રામ બરણી માં ભરવા
કાચી કેરી -500 ગ્રામ

રીત -

તેલ ધુમાડો નીકળે એલુ ગારા કરી તેમાં તજ/લવિંગ નાખી હિંગ ,રાઈ, મેથી, અને ઘાણા ના કુરિયા નાખવું ઠંડુ પડે
ત્યારે તેમાં લાલ મરચું ,હળદર,અને મીઠું નાખી મિક્સ કહેવું કેરી ને છાલ ઉતારી નાની કટકી કરવા ગુંદા ના ઠળિયા
કાઢી તેમાં મસાલો ભરવો તેમાં કેરી ના કટકા ઉમેરવા બીજે દિવસે તેલ ગરમ કરી ને ઠંડુ પડે પછી તેમાં ગુંદા ફૂબે
એટલું નાખવું

૩ દિવસે ત્યારે થશે

-----૩:રાઈના મરચા -----

1 કિલોગ્રામ મરચા (તેલ 2 ચમચી)

250 ગ્રામ રાઈના કુરિયા

મીઠું

હળદર

લીંબુ

રીત-

સૌ પ્રથમ મરચા ના બે-બે ચીર પાડવા નું પછી હળદર ૩ ચમચી ,મીઠું (વધારે નાખવું) પછી તેને ચોળી નાખવા ના
બીજા દિવસે કાણા વાળા છીબા માં પાણી નિતારી નાખવા નું પછી તેલ તપેલી માં ગરમ કરવા નું તેલ ઠરી જાય
પછી મરચા તેલ માં ચોળી નાખવા ના પછી રાઈના કુરિયા લીંબુ 4 નંગ રસ કાઢીને નાખવા પછી ચોળી નાખવા

-----4:કાચી કેરી ના અથાણાં -----

(ગોળકેરી)

સામગ્રી -

કેરી - 1 કિલોગ્રામ

ગોળ - 750 ગ્રામ

રાઈના કુરિયા - 150 ગ્રામ

મેથી ના કુરિયા - 50 ગ્રામ

ધાણા ના કુરિયા - 50 ગ્રામ

લાલ મરચું - 150 ગ્રામ

હળદર - 50 ગ્રામ

મીઠું - જરૂર પ્રમાણે

તજ - લવિંગ - મારી - 3-3-5 નંગ

હિંગ - 2 ટેબલ સ્પૂન

સરસીયા નું તેલ - 150 ગ્રામ

રીત -

1) કેરી ના કટકા કરી હળદર મીઠું માં રગદોળી 30 કલાક રાખવા પછી છાંયડા માં જ સુકાવા દેવા (કોરા થવા દેવા)

2) મસાલો તૈયાર કરવો સરસીયા તેલ ને ધુમાડો નીકળે તેટલું ગરમ કરી તજ - લવિંગ - મરી નાખી હિંગ , રાય ,મેથી, ધાણા ના કુરિયા માં નાખવું

3)ઠંડુ થઇ પછી તેમાં લાલ મરચું અને ગોળ મિક્સ કરવા

4) તેમાં કેરી ના કટકા મિક્સ કરી બરણી માં ભરી દેવા પંદર દિવસ પછી તૈયાર થશે.

ખાટી કેરી

સામગ્રી -

કેરી - 1 કિલોગ્રામ

મેથી ના કુરિયા - 200 ગ્રામ

રાઈના કુરિયા - 50 ગ્રામ

હળદર - 50 ગ્રામ

મીઠું - જરૂર પ્રમાણે

લાલ મરચું -150 ગ્રામ

હિંગ - 2 ટેબલ સ્પૂન

તજ - લવિંગ - 3-3 નંગ

તેલ 250 ગ્રામ (વધારે માટે 500 ગ્રામ અથાણાં માટે)

રીત -

કેરી ના કટકા કરી હળદર/ મીઠા માં રગદોળી ને 30 કલાક રાખવા પછી કોરા કરવા

મસાલો બનાવવા તેલ ધુમાડો નીકળે તેટલું ગરમ કરી તેમાં તજ / લવિંગ નાખી પછી હિંગ ,રાય ,મેથી ના કુરિયા માં નાખવું. ઠંડુ પડે એટલે તેમાં લાલ મરચું અને મીઠું નાખી તેમાં કેરી ના કટકા નાખી રગદોળી મિક્સ કરી ને બરણી માં ભરવું બીજા દિવસે તેમાં ગરમ કરીને ઠંડુ પડેલું તેલ કેરી ડૂબે તેટલું નાખવું.

સાત દિવસ પછી તૈયાર થઇ જશે.....

આખી ડુંગળી નું શાક

આખી ડુંગળી નાની- નાની 15 નંગ ,ધાણાજીરું 2 સ્પૂન ,મરચું 3 ચમચી ,હળદર 3 ચમચી ,મીઠું સ્વાદ અનુસાર

રીત -

સૌ પ્રથમ લોચા માં તેલ મૂકીને તેના વઘાર માં જીરું મૂકી ને ડુંગળી શાંતડવી પછી તેમાં મીઠું ,મરચું ,હળદર ,ધાણાજીરું નાખી દેવા અને ડુંગળી ને ચપ્પા વડે હોલ પડી દેવા પછી પાણી નાખી ને ધીમા તાપે રાખી ને ગરમ કરવું પાણી થોડા પ્રમાણ માં સોસાઈ જય પછી તેને સૂર્ય કરી દેવું