

南インドと一口にいても領土は広く、ケララ、タミルナードゥ、アーンドラ・ブラデーシュ、カルナータカの南インド 4 州の料理はそれぞれで特徴があり、とくに最南端州であるケララの料理は、キリスト教徒が多く住み、スパイスの貿易の中心であったこともあり、ほかのインドの州に比べても特徴的である。

一般的にはおかずとして野菜や豆を多用した酸味のあるサンバル（ヨーグルトのカレー）やラッサム（トマトのカレー）をはじめとしたサラッとして、辛みが強いカレーが多いのが特徴。ヤシの木やバナナの木が生い茂る海岸沿いの地域では、魚介がよく食べられており、野菜や豆類を使ったおかずや、グリーンバナナのほか、乳製品よりもココナッツミルクが好まれている。オイルもココナッツオイルが主流。スパイスで炒めたじゃがいもなどを豆粉のクレープで包んだ「マサラドーサ」、またバナナの葉の上にさまざまなおかずを乗せた定食「ミールス」などもポピュラー。

ココナッツ、タマリンド（豆科の常緑高木でインドやタイなど、アジア料理にかかせない食材のひとつ。芋虫のようなさやを割った中にある、ペースト状の果実は、甘酸っぱく、料理の酸味づけに使用される。日本ではペースト状になったものにが時折売られているが、あまりメジャーではない。）、カレーリーフ（インド原産のミカン科の木の葉。日本名でナンヨウザンショウ。カレーと柑橘類を足したような香味で、インドやスリランカで料理の香り付として使う。）、マスタードシードをよく使用する。

北インドとは反対に主食は主にお米で、湿気を含んだ丸っこい米から、細長いドライなお米、赤みを帯びたお米など種類豊富にある。日本と同じ、ジャポニカ種のお米もポピュラー。