

## dfvઅથાણું

લીંબુું મીઠુ અથાણુ ઃ:

૧ કિલો લીંબુ સમારી બીયા કાઢી લેવા પછી કાચાજ લીંબુના ટુકડા મિક્સરમાં ફેરવી બરાબર ક્ષ કરી લેવા

તેમાં ૧ કિલો ખાંડ નાખી બરાબર હલાવી ને રાખવુ બેત્રણ વાર થોડી થોડી વારે હલાવી ખાંડ ઓગળવા આવે એટલે

પહોળા વાસણમાં ભરી મીઠું, હળદર નાખી હલાવી તડકે મુકી દેવુ પાંચ છ દિવસ તડકે રાખવું વચ્ચે વચ્ચે હલાવતા

રહેવું ચાસણી બરાબર થાય ત્યારે મરચુ નાખી ભરી દેવું.

આજ રીતે કેરી કાચી છીણકરીને છુંદો કરી શકાય તેમાં જરૂ નાખવું

સુકુ કેરીનું અથાણુ ઃ:

કાચી કેરી ટુકડા કરી મીઠું, હળદર નાખી આથી દેવી દિવસમાં બે થી ત્રણ વાર હલાવવું. ત્રીજે દિવસે નિતારી

તડકે સુકવી દેવા કદાચ બરાબર ન સુકાય તો એકાદ દિવસ વધારે સુકવતા બરાબર સુકાય જાય ત્યારે તેલ લગાવી બરણીમાં ભરી રાખવા દોઢ થી બે મહિના રાખી મુકવા જેથી કેરી ટુકડા બરાબર અંથાઈ ને પોલા થઈ જશે. કેરીનું અથાણુ બનાવવા માટે તેલ ગરમ કરવું થોડુ ઠંડુથાય પછી તેમાં હીંગ, હળદર, પાકુ મીઠુ રાઈકુરીયા લાલ મરચુ મિક્સ

કરવું તેમાં કેરીના ટુકડા મિક્સ કરી અથાણુ બનાવવું.

લીંબુનું સુકુ અથાણું ઃ:

કેરીના સુકા અથાણાની રીતે જ ટુકડા તૈયાર કરવા મસાલામાં રાઈના કુરિયા ન નાખીએ તો પણ ચાલે અથાણુ બનાવી ભરી લેવુ.

મેથીનો સંભાર ઃ: ૧ બાઉલ મેથીના કુરીયા બે બાઉલ પાકુ મીઠુ, ૧/૪ બાઉલ હળદર, ૨ બાઉલ મરચા, ૩ ચમચી

સારી હીંગ ૧ બાઉલ તેલ.

પેણીમાં તેલ મુકી ગરમ થાય પછી ગેસ બંધ કરી મીઠું, હિંગ, હળદર, મેથીના કુરીયા નાખી હલાવી લેવું ઠંડુથવા આવે ત્યારે મરચુ નાખવુ મરચુ મીઠું, સ્વાદ પ્રમાણો વધારે ઓવું કરી શકાય હલાવી ભરી દેવું.

મેથીવાળું અથાણું ઃ:

૧ કિલો કાચી કેરી, ૩૦૦ ગ્રામ મીઠું, ૨૦૦ ગ્રામ મરચુ, ૧૦૦ ગ્રામ હળદર, ૨૦૦ ગ્રામ મેથીના કુરીયા,

૨૦૦ ગ્રામ રાઈના કુરીયા, ૧૦ ગ્રામ હિંગ, ૫૦૦ ગ્રામ તેલ.

બનાવવાની રીત ઃ કેરીના ટુકડા સપ્રમાણ કરી ૧૦૦ ગ્રામ મીઠું, તથા ૫૦ ગ્રામ હળદર ભેળવી કાચની બરણીમાં

ભરી રાખવા બે દિવસ પુરા થયે ત્રીજા દિવસે બરણીમાંથી કપડા પર પાથરી ઉપર કપડું ઢાંકી તડકામાં ત્રણ દિવસ સુકવવા.

જીરા કેરી અથાણું ઃ:

સામગ્રી ૧ કિલો કાચી કેરી, ૩૦૦ ગ્રામ મીઠું, ૨૦૦ ગ્રામ મરચુ, ૧૦૦ ગ્રામ હળદર, ૨૦૦ ગ્રામ ઘાણાના કુરીયા, ૨૦૦ ગ્રામ જીરાના કુરીયા, ૧૦ ગ્રામ હિંગ, ૫૦૦ ગ્રામ તેલ.

બનાવવાની રીત ઃ: સૌ પ્રથમ કેરીના ટુકડા સપ્રમાણ કરવા તેમા ૧૦૦ ગ્રામ મીઠું ને ૫૦૦ ગ્રામ હળદર નાખી મિક્સ કરી હલાવીને બરણીમાં બે દિવસ ભરી રાખવા પછી તડકામાં ત્રીજા દિવસે કપડુ પાથરી તેના પર સુકવી ઉપર

કપડુ ઢાંકી દેવું આ રીતે ત્રણ દિવસ સુકવવા..

મસાલો બનાવવાની રીત ઃ: સર્વ પ્રથમ મીઠું ૧૦૦ ગ્રામ શેકી લેવુ ઠંડુ થાય પછી તેમાં હળદર મરચુ, હિંગ તેમજ જીરાના કુરિયા બધુ ભેળવી સપ્રમાણ તેલ નાખી સ્વાદિષ્ટ મસાલો તૈયાર કરવો. આ મસાલામાં કેરીના ટુકડા મિક્સ કરી કાચની સ્વચ્છ બરણીમાં ભરી કેરી ડુબે તેટલું તેલ ઉપર થી નાખવું અને અઠવાડિયા પછી ખાવાના ઉપયોગમાં લઈ શકાય.

કેરીનો છુંદો ઃ:

ઉંચી જાતની દળદાર મોટી કેરી બે કિલો લેવી સામગ્રી મીઠ ૫૦ ગ્રામ, હળદર ૧૦ ગ્રામ, ખાંડ ૨.૫૦ કિલો.

મરચુ ૧૦ ગ્રામ,

બનાવવાની રીત ઃ પ્રથમ કેરીને ધોઈ છાલ ઉતારી છીણી લેવી પછી તેમાં મીઠુ હળદર નાખી ૩ થી ૪ કલાક મુકી

રાખો ત્યાર પછી હળવા હાથે કેરીમાંથી વધારાનું પાણી કાઢી નાખવું એટલે કે એકદમ નીચોવી ને નહીં પછી એક

મોટા તપેલા માં છીણા ને સાકર ભેળવવા પછી બબ્બે કલાક ચમચા વડે હલાવતા રહેવું આ રીતે આખી રાત રાખી

સંપુર્ણ ખાંડ તેમાં ગળી જાય પછી તપેલા ઉપર સ્વચ્છ પાતળુ સફેદ કપડુ બાંધવું. અને અગાચી પર ૭ થી ૮ કલાક તડકે તપેલાને મુકવુ નીચે લાવીને દરરોજ એક વાર ચમચો હલાવવો. પછી ઠંડુ પડયે સ્વાદ પ્રમાણે મરચુ નાખવું

અગર મરચા વગર પણ ખાવાના ઉપયોગમાં લઈ શકાય પછી કાચની સ્વચ્છ બરણીમાં ભરી એર ટાઈટ ઢાંકણથી

બંધ કરી દેવું.

મુરબો ઃ

હાકુસ કાચી કેરી બે કિલો, ખાંડ સવા બે કિલો, તજ, એલચી, કેસર, લવિંગ ૧૫ નંગ, તજ ૧૫ નંગ નાના

એલચી ૧૦ ગ્રામ, કેસર બે ગ્રામ.

બનાવવાની રીત ઃ સૌ પ્રથમ કાચી હાકુસ કેરીના છાલ ઉતારીને સપ્રમાણ નાના ટુકડા કરી બે આંગળી ડુબે તેટલા

પાણીમાં બાકીનાખો પરંતુ એકદમ બફાઈ ન જાય તેનું ખાસ ધ્યાન રાખવું. કેરીના ટુકડા આખા રહેવા જોઈએ બફાઈ

જાય એટલે કેરીના ટુકડાને ચારણીમાં નાખો જેથી બધુ જ પાણી નિતરી જશે. એક મોટા તપેલામાં ઉપર બતાવ્યા પ્રમાણે ખાંડ લઈ તેમાં ખાંડ ડુબે તેટલુ જ પાણી નાખી ગેસ પર તપેલુ મુકી સતત હલાવતા રહેવુ ત્રણ તારની ચાસણી

આવે પછી તેમાં કેરીના ટુકડા નાખવા તેથી તેમાં પાણી છુટશે.. તે પાણી બખો જાય ને ફરીથી બીજીવાર ત્રણ તારની

ચાસણી થાય એટલે ઉતારી લેવું પછી ઠંડુ પડ્યે એલચી ફોલીને દાણા તજ લવિંગ ને કેસર નાખી પછી બરણીમાં ભરી લેવું.

રાયતા મરચા ઃ:

સામગ્રી ૧ કિલો મરચા, કુમળા (પેપ્સીકમ સિવાયના) ૫૦ ગ્રામ મીઠું, બે લીંબુના રસ, ૧૦

ગ્રામ હળદર,

૨૦૦ ગ્રામ તેલ (શીંગતેલ), ૧૦૦ ગ્રામ રાઈના કુરીયા.

બનાવવાની રીત ઃ: સૌ પ્રથમ મરચા ને વચ્ચે લાંબી કાપો મુકી મીઠું હળદર ભેગા કરી અંદર લીંબુ રસ ભેળવી મરચાને ભરવા બરણીમાં બે દિવસ ભરી રાખવા ને દિવસમાં બે વાર ઉપર નીચે કરવા પછી ત્રીજા દિવસે પાણી નિતારી સ્વચ્છ કપડા ઉપર મરચા પાથરવા ને એક કલાક તડકે રાખવા પછી છાયામાં લઈ લેવા. રાઈના કુરીયાને મિક્સરમાં વાટી લેવા. એક પહોળા વાસણમાં થોડી હળદર એક ચમચી ને થોડું મીઠું રાઈના કુરીયાનો પાવડરને

૧૦૦ ગ્રામ તેલ મિક્સ કરી ખુબ હાથથી ફીણવું એટલે કે મસળવું સ્વાદ મુજબ સહેજ હિંગ ઉમેરવી, આ મસાલો

તૈયાર થાય એટલે મરચા નાખી દેવા, હલાવી ને બરણીમાં ભરી ઉપર તેલ થોડું અમસ્તુ નાખવું આ પ્રમાણે રાયતા

મરચા બનાવી શકાય.

ગુંદા કેરીનું આથાણું ઃ:

૨૫૦ ગ્રામ ગુંદા, ૧૦૦ ગ્રામ મીઠું, ૧૫૦ ગ્રામ કાચી કેરી, ૧૫૦ મરચુ, ૨૦૦ ગ્રામ કુરીયા, મસાલા માટે ઃ:- મીઠું, હળદર, મરચુ, હિંગ, રાઈ, મેથીના કુરીયા અને તેલ, ગુંદાના ઠળીયા કાઢી લેવા કેરીના નાના ટુકડા છાલ ઉતારી કરવા છાલ ન ઉતારતો પણ ચાલે ઉપર લખ્યા પ્રમાણેનો બધોજ મસાલો મિક્સ કરવો ગુંદામાં મસાલો ભરી ઉપર કેરીના ટુકડામાં વઘેલો મસાલો મિક્સ કરી દેવો, અને બરણીમાં ભરી દેવું આ અથાણું ચુસ્ત

જૈન હોય તેને ૩ દિવસ ચાલી શકે.

ઈન્સ્ટન્ટ ચટણી ઃ ક્યારેક એવું બને કે ઘરમાં મરચા કોથમીર વગેરે ન હોય અને નાસ્તામાં અથવા જમવામાં જરૂર હોય તો સામાન્ય રીતે મીઠું હળદર મરચું સહેજ દળેલી ખાંડ અધકચરૂ જીરૂ તેમજ ધાણાજીરૂ વગેરે મિક્સ કરી લીંબુ

રસ અથવા આમચુર પાવડર સહેજ નાખી કોરી અથવા ભીની ચટણી બનાવી શકાય તેમાં સહેજ અમસ્તુ તેલ સ્વાદ

મુજબ ઉમેરવું ખટાશની જરૂર ન હોય તો લીંબુ રસ કે આમચુર પાવડર નાખવો નહીં.