

ശബ്ദന നൗഷാദ്



ഈന്തപ്പഴം പൂസ്സിംഗ്

- ഈന്തപ്പഴം ചതച്ചത് - 100 ഗ്രാം
- ചാവുരി - 100 ഗ്രാം
- ഒന്നാം തേങ്ങാപ്പാൽ - 1 കപ്പ്
- എസൻസ് - 1 സ്പൂൺ
- നെയ്യ് - 1 സ്പൂൺ
- മുന്തിരി - 20 എണ്ണം
- അണ്ടിപ്പരിപ്പ് - 10 എണ്ണം
- ശർക്കര ഉരുക്കിയത് - 2 കപ്പ്

ചാവുരി വേവിച്ചെടുക്കുക. നെയ്യാഴിച്ച അണ്ടിപ്പരിപ്പും കിസ്മിസും ഈന്തപ്പഴവും വറുത്തുകോരുക. വേവിച്ച ചാവുരിയിൽ തേങ്ങാപ്പാലും ശർക്കരയും ഒഴിച്ച അടിയിൽ പിടിക്കാത്ത രീതിയിൽ ഇളക്കുക. അതിലേക്ക് എസൻസ് ചേർക്കുക. കുറുകിവരുമ്പോൾ പൂസ്സിംഗ് മോൾഡിൽ ഒഴിച്ച മുകളിൽ അണ്ടിപ്പരിപ്പും കിസ്മിസും വിതറി ഫ്രീഡ്ജിൽ വെച്ചു തണുപ്പിച്ച് ഉപയോഗിക്കുക.



പൈനാപ്പിൾ പച്ചടി

- പൈനാപ്പിൾ - 1/2 കിലോ
- തേങ്ങ - 1 മുറി
- പച്ചമുളക് - 25 ഗ്രാം
- പഞ്ചസാര - 1 സ്പൂൺ
- തൈര് - 1 സ്പൂൺ
- തക്കാളി പൊടിയായി അരിഞ്ഞത് - 2 എണ്ണം
- മുളക്പൊടി - 1/2 സ്പൂൺ
- മഞ്ഞൾപൊടി - 1/2 സ്പൂൺ
- കടുകു - 1 സ്പൂൺ
- കറിവേപ്പില - 1 തണ്ട്
- ഉപ്പ് - ആവശ്യത്തിന്
- വെളിച്ചെണ്ണ - 2 സ്പൂൺ
- കടുകു - 1/2 സ്പൂൺ

തേങ്ങച്ചുരണ്ടിയതും പച്ചമുളകും മയത്തിൽ അരച്ചെടുക്കുക. ഈ അരപ്പിലേക്ക് കടുകു ചേർത്ത് ഒതുക്കിയെടുക്കണം. പൈനാപ്പിൾ ചെറുതായി അരിഞ്ഞ് പഞ്ചസാര, തൈര്, തക്കാളി പൊടിയായി അരിഞ്ഞത്, മുളക്പൊടി, മഞ്ഞൾപൊടി എന്നിവ ചേർത്ത് വേവിക്കുക. ഈ കൂട്ട് വെന്തശേഷം ഇതിലേക്ക് ആദ്യം തയ്യാറാക്കി വെച്ച അരപ്പും കറിവേപ്പിലയും ഉപ്പും ചേർത്ത് വേവിച്ചശേഷം ഇറക്കി വെക്കുക. വെളിച്ചെണ്ണ ചൂടാക്കി കടുകു പൊട്ടിച്ച് കറിയിൽ ചേർക്കുക.



ബീറ്റ്റൂട്ട് അച്ചാർ

- ബീറ്റ്റൂട്ട് - 250 ഗ്രാം
- വെളിച്ചെണ്ണ - 200 ഗ്രാം
- കടുകു - 1 സ്പൂൺ
- കറിവേപ്പില - 2 തണ്ട്
- പച്ചമുളക് അരിഞ്ഞത് - 1 സ്പൂൺ
- വെളുത്തുള്ളി അരിഞ്ഞത് - 1 സ്പൂൺ
- മഞ്ഞൾപ്പൊടി - 1/2 സ്പൂൺ
- വിനാഗിരി - 1/2 കപ്പ്
- ഉപ്പ് - ആവശ്യത്തിന്

ബീറ്റ്റൂട്ട് ഗ്രേറ്റ് ചെയ്യുക. ചീനച്ചട്ടിയിൽ എണ്ണ ചൂടാക്കി കടുകു പൊടിച്ച ശേഷം പച്ചമുളക്, കറിവേപ്പില, വെളുത്തുള്ളി എന്നിവ വഴറ്റുക. ഇതിലേക്ക് ബീറ്റ്റൂട്ട് ചേർത്തിളക്കുക. ബീറ്റ്റൂട്ട് വെന്ത ശേഷം മുളക്പൊടിയും മഞ്ഞൾപ്പൊടിയും ചേർത്തിളക്കി പച്ചമണം മാറുമ്പോൾ വിനാഗിരിയും ചേർത്തിളക്കി ഇറക്കിവെക്കാം.