

४. माशांचे (कोळंबीचे) लोणचे

डॉ. आशा के. के, डॉ. अभय कुमार, डॉ. रेहाना राज, श्रीमती ग्रीष्मा एस.एस,

श्री श्रवण कुमार शर्मा

आपल्याकडे लोकांना जेवणासोबत लोणचे तोंडी लावायला फार आवडते. देशी लोणची मुख्यतः कैरी, लिंबू, भाज्या, गाजर ह्यांची बनवलेली असतात. आतापर्यंत मासे किंवा मटणाची लोणची बाजारात उपलब्ध नव्हती. परंतु आता मासे / कोळंबीचे लोणचे बाजारात वेगवेळ्या ब्रँडसनी उपलब्ध आहेत.

साहित्य :

१) माशांचे छोटे तुकडे (सोललेली कोळंबी)	:	१ किलो
२) राई	:	१० ग्रॅम
३) हिरवी मिरची (कापलेली)	:	५० ग्रॅम
४) लसून (कापलेली)	:	२०० ग्रॅम
५) आले (कापलेले)	:	१५० ग्रॅम
६) लाल मिरची पावडर	:	५० ग्रॅम
७) हळद पावडर	:	२ ग्रॅम
८) तेल	:	२०० ग्रॅम
९) व्हिनेगर (अॅसिटिक अॅसीड १.५४)	:	४०० मि.ली.
१०) मिठ	:	६० ग्रॅम
११) साखर	:	१० ग्रॅम

१२) काळीमिरी, इलायची, लंबग, दालचिनी पावडर : १.५ ग्रॅम

कृती :

माशांच्या वजनाच्या ३% मीठ माशांच्या तुकड्यांना लावून २ तास ठेवावे. तेलात हे तुकडे तळून बाजूला ठेवावेत. त्याच तेलात २-५ चे साहित्य टाकून परतावे. त्यात मिरचीपावडर, हळद काळीमिरीपावडर घालून मंद आचेवर थोडा वेळ परतावे. गॅसवरून भांडे उतरवून नंतर तळलेले माशांचे तुकडे घालून चांगले एकत्र करावे. त्यात व्हिनेगर, साखर, मीठ व थोडेसे उकळून थंड केलेले पाणी (मिश्रण बुडेल इतपत) घालावे. नंतर हे मिश्रण निर्जंतूक केलेल्या काचेच्या बाटल्यांमध्ये भरावे. ह्या सर्व मिश्रणावरती तेलाचा थर आहे की नाही ते पहावे. नसेल तर गरम व थंड केलेले तेल टाकावे. हे लोणचे सहा महिने चांगले टिकते.


