

செயல்முறை :

முட்டை - 5
மிளகாய்துள் - 1 கரண்டி
மசாலாதுள் - 1 தகை்கரண்டி
உருளகைக்கிழங்கு - அரகைக்கிலோ
வெங்காயம் - 1
தேங்காய்பால் - அரை கப்
மிளகுதுள் - 1 தகை்கரண்டி
மதை - 2 தகை்கரண்டி
எண்ணெய் - 250 கிராம்

செயல்முறை:

முட்டை, உருளகைக்கிழங்கை ஆகியவற்றை வகைவதைத்து தோல் எடுக்க வேண்டும்.
முட்டையை இரண்டாக வெட்ட வேண்டும். ஒரு முட்டையை சிறிது உப்பு மிளகு
போட்டு கலக்கி வகைக்க வேண்டும். வெங்காயத்தை மிக பொடியாக நறுக்க வேண்டும்.

உருளகைக்கிழங்கை கட்டியில்லாமல் மசித்து அதனுடன் தேங்காய்பால், வெங்காயம்,
மதை போட்டு நன்கு பிசைந்து சின்ன உருண்டைகளாக உருட்டி வகைக்க வேண்டும்.
அதனை கையில் வட்டமாகத் தட்டி நடுவில் முட்டையை வைத்து மட்ட வேண்டும்.
அதனை கலக்கி வைத்த முட்டையில் நனைத்து ரொட்டிதூளில் நனைத்து எண்ணெயில்
போட்டு இருபுறமும் சிவக்கவிட்டு எடுக்க வேண்டும்.

http://www.keetru.com/recipes/non_veg/egg_cutlet.php