

தவேயான பொருட்கள்:

தக்காளி - 500 கிராம்
மஞ்சள் தூள் - அரை தகைக் கரண்டி
தனியா தூள் - 3 தகைக் கரண்டி
புண்டு - 20 பல்
இஞ்சி - ஒரு அங்குல துண்டு
நல்லெண்ணெய் - 3/4 கப்
மிளகாய் தூள் - 2 தகைக் கரண்டி
கறிவெப்பிலை - ஒரு கொத்து

செய்முறை:

இஞ்சியை தோல் சீ விக் கொள்ள வேண்டும். புண்டை தோல் உரித்து எடுத்துக் கொள்ள வேண்டும். ஒரு பாத்திரத்தில் தக்காளியை போட்டு, அதில் மழ்கும் அளவு தண்ணீர் ஊற்றி 3 நிமிடம் வேகவைத்து பிறகு தக்காளியின் தோலை உரித்து விட்டு மிக்ஸியில் போட்டு அரைத்து விழுதாக எடுத்துக் கொள்ள வேண்டும். வாணலியில் எண்ணெய் ஊற்றி காய்ந்ததும் நசுக்கி வைத்திருக்கும் இஞ்சி, புண்டைப் போட்டு

பிறகு அதில் மஞ்சள் தூள், தனியா தூள், மிளகாய் தூள், உப்பு போட்டு 30 நொடி கிளறி விட வேண்டும். கிளறிய பின்பு, அதில் அரைத்து எடுத்து வைத்திருக்கும் தக்காளி விழுதை ஊற்றி மலும் ஒரு நிமிடம் அதன் பின்னர் ஒரு நிமிடம் கழித்து தக்காளி விழுதுடன் மசாலா எல்லாம் ஒன்றாக கலந்ததும் ஒரு 15 நிமிடம் கழித்து, தண்ணீர் வற்றி எண்ணெய் மலே வேறும் பொழுது கறிவெப்பிலை தவி இறக்க

Written by
Monday, 28 July 2008 16:06 -

http://www.keetru.com/recipes/veg/tomato_tokku.php