

Written by
Wednesday, 30 July 2008 07:07 -

இது ரொம்ப சிம்பிள் முறை:

தேவையான சாமான்கள்:

உருளகைக் கிழங்கு - 250 கிராம் (வகைவதைத்து தோலுரித்துக் கொள்ளவும்)

கசுரி மதேதி - உங்களுக்கு விருப்பமான அளவு.
(பெரிய பிபார்ட் மெண்டல் ஸ்டோர்களில் கசுரி மதேதி
கிடைக்கும்)

உப்பு, மஞ்சள் தூள், காரத்தூள் அல்லது கரம் மசாலா துவேயான அளவு.

செய்முறை:

அடூப் பை பற்றுவதைத் து வாண் லியில் 1 ஸ்பின்
எண்ணையை ஊற்றி கடுகூ தூளிக் கவும் .

வகேவதைத் த உருளகை கிழங்கை அதில் போட்டு உப்பு, மஞ்சள், காரம் சேர்த்து கிளறவும்.

கொஞ்சம் வதங்கியதும் இரக்கி வதைத்து
கசுரி மதேதி சரேத்து வாணலி சட்டிலியேயே
பிரட்டவும்.

ஆலஃ மதே'தி ரடெ.

விரும்பினால் தாளிதழ்பின் 2 தகர்களி
வெட்டி சரேக் கலாம்.

<http://tamilmeal.blogspot.com/>