

நாம் சாதரணமாக சப்பாத்திக்கு மாவை பிசைவது போல்  
பிசைந்து அதில் கொஞ்சம் மஞ்சள் தூள் விரும்பினால்  
கொஞ்சமாக கரம் மசாலா சேர்க்க வேண்டும்.

முக்கியமாக கசுரி மதேதி வேண்டிய அளவை சேர்த்து  
பிசைந்து இரவு பூறமும் எண்ணையை விட்டு  
சுட்டு எடுத்துத் தால் மதேதி பரத்தா ரெடி.

இதிலேயே தண்ணீர் ருக்கு பதில் புளிக்காத  
தயிர் சேர்த்து பிசைந்தால் மதேதி தபேலா.

( 4 நாள் வரை கெடாது)



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