

தவேயான பொருட்கள்:

அரிசி: 1 கப்

கடலைப் பருப்பு: கால் கப்
பாசிப் பருப்பு : கால் கப்
பால்: ஒண்ணரைக் கப்

முந்திரிப் பருப்பு :25 (மங்களூர் சிவா 18 ன்னு சொன்னப்பச் சும்மா இருந்தீங்க?)

உலர்ந்த திராட்சை(சூலத்தானா): 2 மசேகைக் கரண்டி

நயெ: அரைக் கப்

கோல்டன் சிரப்: 1 கப் (வலெல்பாபாகுதான். பின்லே வருது)

தேங்காய் துருவியது: அரைக் கப். (நான், டிஸ்கிடேட்டட் தேங்காய் (தான்) போடவனே)

ஜாதிக் காய் : பொடிச்சது 1 சிட்டிகை

ஏலக்காய் : 4 (உரித்தோ உரிக்காமலோ ஒரு தட்டி தட்டி எடுத்துக்கொள்ளணும்)

கிராம்பு : 5

பட்டை: ஒரு துண்டு (ரெண்டு இஞ்சு நீ எத்தில்)

பச்சைக் கற்பூரம்: கால் சிட்டிகை

செய்முறை:

வறும் வாணலியில் கடலைப் பருப்பை வாசனை வரும் வரை கருக்காமல்

வறுத்துக்கொள்ளணும். அதை ஒரு தட்டில் போட்டுவிட்டு அதே வாணலியில்

பாசிப் பருப்பையும் இதே போல மணம் வரும் வரை வறுத்து எடுக்கணும்.

அரிசி, க & பா. பருப்புகளைச் சேர்த்து நன்றாக மின்று முறை களைந்து எடுத்து

(இந்தியர்கள்கு அடையாளமாம் மிணு முறை கழுவறது) ஒரு கக்கர் பாத்திரத்தில்

போட்டுப் பாலும், ரெண்டு கப் தண்ணீரும் சேர்த்து மிணு விசில் வரை அடுப்பில்

வச்சு எடுத்துக்கணும்.

கொஞ்சம் பெரிய வாணலியை அடுப்பில் வைத்துக் கொஞ்சம் நயெ ஊற்றி மு. பருப்பு &

திராட்சையைப் பொரிச்சு எடுத்துத் தனியா வச்சுக்கணும். அதே வாணலியில் இன்னும்

கொஞ்சம் நயெ சேர்த்துப் பட்டை, கிராம்புகளை லசோப் பொரிச்சுட்டு, ஜாதிக் காய்

தட்டி எடுத்துத் தட்டி வணும். அடுத்து தேங்காய் துருவல் சேர்த்து வறுக்கணும் (இந்த

சமயங்களில் அடுப்பு சிம்லே இருக்கணும். தீ வட்டியா தீ வச்சுக்

கருக்கிடாதீங்கப் ப) அடுத்து, வறந்த அரிசி பருப்புக் கலவையை இதில் சேர்த்துக்

கிளறிக் கிட்டே அந்த கோல்டன் சிரப்பை ஊத்துங்க.

மீதி இருக்கும் நயெயைக் கொஞ்சம் கொஞ்சமா சேர்த்துக் கிளறணும். நல்லா எல்லாம்

ஒண்ணோடொண்ணு சேர்ந்து நிறம் எல்லாம் ஒண்ணுபோல இளம் மஞ்சள் /பிரவண்ண

ஆனதும் ஏலக்காய், பச்சைக் கற்பூரம் சேர்த்து இளக்கிட்டு, முந்திரி & சூலத்தானா

வையும் சேர்த்துக் கிளறி ஒரு பாத்திரத்தில் எடுத்து வச்சுக் கலாம்.



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