

அரிசி : 1 கப்

பாசிப் பருப்பு: காலே அரகை கால கப் (1/3 கப்) ன்னு ஒரு அளவுக் கிண்ணம் கிடகைக் குது!)

நயெ : 1/3 கப்

உப்பு: ஒரு தகைக் கரண்டி

மிளகு: ஒரு தகைக் கரண்டி

சீ ரகம் : ஒரு தகைக் கரண்டி

பெருங்காயத்தாள் : ரெண்டு சிட்டிகை

இஞ்சி: துருவியது : ஒரு தகைக் கரண்டி

கருவபே பிலை: ஒரு இணுக்கு

முந்திரிப் பருப்பு: 20

வறும் வாணலியில் பாசிப் பருப்பை மணம் வர வறுத்துக்கணும். அரிசி பருப்பைச்

சரேத்துக் கழுவிக் களந்தது(3) நாலரகை கப் தண்ணீர் சரேத்து அதே குக்கர் & அதே 3 விஸில். ஆச்சா?

பெரிய வாணலியில் நயெ சரேத்து முந்திரியைப் பொன்றிறமாக வறுத்து எடுத்துத் தனியே வச்சுக்கணும். இன்னும் கொஞ்சம் நயெ சரேத்து மிளகு & சீ ரகம் பொரிச்சுட்டு அதிலயே பெருங்காயம், இஞ்சி & கருவபே பிலை, உப்பு சரேத்து நல்லா மணம் வரும் வரை வதக்கிட்டு, குக்கரில் வந்ததைப் போட்டுக் கிளறணும். அப்பப் ப நயெ. ஒரு மணம், நாலு நிமிஷம் கிளறிட்டுக் கடசியில் வறுத்த முந்திரியைச் சரேத்து ஒரு கிளறல். அவ்வளவுதான். பாத் திரத்தில் எடுத்து வச்சால் ஆச்சு.



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