



தக காளி - 1

பெரிய வனங் காயம் - 1 உப்பு எண்ணெய் கடங்கு கறிவபேயிலை

கடலபைப் பருப்பு - 1 டபேள் ஸ்பூன்



கொத்தமல்லி - 1 டபேள் ஸ்ப்ளன்

சீ ரகம் - 1/4 டபேள் ஸ்பின் மிளக - 4 வரமிளகாய் - 3

□ □ □ □ □ □ □ □

- வறுக்க வணேட்டியததை சிறிது எண்ணெயெ் விட்டு சிவக்க வறுக்கவும்
- மீ ண்டும் சிறிது எண்ணெயெ் விட்டு வெங்காயம் மற்றும் தக்காளியதை வதக்கவும்.
- இவதை அனதைத்தையும் சரேத்து உப்பும் சரேத்து அரகைக்கவும்.
- பிறகு கடடுகு, கறிவபேபிலதை தாளித்து கொட்டவும்.



இட் லி, தோசை, பணியாரம் அனைத் திற்கும் நல்ல combination இந் த சட் னி.

Written by

Monday, 25 August 2008 17:17 - Last Updated Monday, 25 August 2008 17:22

http://suganthiskitchen.blogspot.com/2008/08/blog-post_18.html