

Written by
Monday, 25 August 2008 17:18 -

சுண்ணெய் ஸ்பிரிங் ரோல்ஸ்

எண்ணெய் ஸ்பிரிங் ரோல் பஸ்ட்ரி(Sheets) மதை மாவு - 1 டபிள் ஸ்பீன்

For Stuffing



பெரிய வங்காயம் - 1/4 கப் (நறுக்கியது) முளைப்பயிற்று(பாசிப்பயிற்று) - 1/4 கப்
(நறுக்கியது) கரோஸ், 1/4 கப் (நறுக்கியது) கரே
பச்சிகம்(பச்சை & சிவப்பு) - 1/4 கப்(நறுக்கியது)

புண்டு - 1 பல் (பொடியாக நறுக்கியது)

சில்லி சோய் சாஸ் - 1 டீ ஸ்பீன்

உப்பு

மிளகாய்த்துள் - தவையான அளவு

சுண்ணெய் ஸ்பிரிங் ரோல்ஸ்

- கடாயில் எண்ணெய் விட்டு புண்டு சரேத்து வதக்கவும்.
- பிறகு வங்காயம், முளைப்பயிற்று மற்றும் காய்கள் சரேத்து உப்பு போட்டு வதக்கவும்.
- கடையாக சில்லி சோய் சாஸ், மிளகாய்த்துள் சரேத்து வதக்கி அடுப்பை அணைக்கவும்.
- மதை மாவை தண்ணீரில் பஸ்ட்ரி மாதிரி கலந்து வதக்கவும்.
- காய்கறிகலவை நன்கு ஆற விடவும்.



- பிறகு பஸ்ட்ரி ஷீட் பில் ஒரு டபிள் ஸ்பீன் காய்கலவையை வைத்து ஸ்பிரிங் ரோல் மாதிரி சுற்றி அதன் முனையை மதை பஸ்ட்ரில் ஒட்டவும்.

- காய்கறி கலவை முடியும் வரை செய்யவும். 10 அல்லது 12 ஸ்பிரிங் ரோல் செய்யலாம்.

- பிறகு கடாயில் எண்ணெய் வைத்து ஒவ்வொன்றாக பொறித்து எடுக்கவும்.



http://suganthiskitchen.blogspot.com/2008/08/blog-post_21.html