

Written by
Monday, 25 August 2008 17:28 -

ஐஸ்ரீ ரசாயனம்

ஐஸ்ரீ ரசாயனம் ஐஸ்ரீ ரசாயனம் - 3 ஐஸ்ரீ



மிளகாய் தட்டை - 2 டீஸ்பூன் உப்பு இஞ்சி, பிண்டு விழுது - 3 டபேள்ஸ்பூன் தக்காளி paste - 2 டபேள்ஸ்பூன்

(தக்காளியும் உபயோகிக்கலாம், pasteல் கலர் நல்லா இருக்கும்)

வெங்காயம் - 2 நீளமாக நறுக்கியது

பச்சை மிளகாய் - 2

கறிவப்பிலை

மல்லி இலை

புதினா இலை

சோயா உருண்டைகள் - 30 (சுடு நீரில் போட்டு பிழிந்து எடுக்கவும்)

ஐஸ்ரீ ரசாயனம் பட்டை - 5 (1 இன்ச் அளவு) கிராம்பு - 2 ஏலக்காய் - 2 சோம்பு - 1 டபேள்ஸ்பூன்
சா - 1 டபேள்ஸ்பூன்

கசக

(மிக்ஸியில் போட்டு பொடி பண்ணவும்)

ஐஸ்ரீ ரசாயனம்



எண்ணெய் - 3 டபேள்ஸ்பூன்
நெய் - 1 டபேள்ஸ்பூன் (optional)
கடுகு
பிரியாணி இலை
கடல் பாசி
மராட்டி மொக்கு

ஐஸ்ரீ ரசாயனம்

நான் பாத் திரத்தில் செய்து ovenல் வடைப்பேன். வணேட்டுமானால் குக்கரில்

Written by
Monday, 25 August 2008 17:28 -

வகைக்கலாம்.

கூக்கரில் வடைப்பதாக இருந்தால் அதிலேயே தாளித்து விடலாம். ovenல் வடைப்பதாக இருந்தால் oven safe பாத்திரத்தில் தாளித்து விடலாம்.

- அரிசியை ஊற வகைக்கவும். ovenஐ 350F ல் சட்டென் செய்து கொடுக்கவும்.
- பாத்திரத்தில் எண்ணெய் + நெய் விட்டு கடுகு, பிரியாணி இலை, கடல் பாசி, மராட்டி மொக்கு, பொடி, வெங்காயம், மிளகாய், கறிவெப்பிலை சேர்த்து வதக்கவும்.
- அதில் இஞ்சி படிண்டு விழுது சேர்த்து பச்சை வாசம் போகும் வரை வதக்கவும்.
- பிறகு சோயா உருண்டைகள், தக்காளி பஸேட், மிளகாய்த்துள், உப்பு சேர்த்து வதக்கவும்.
- அதில் 5 கப் தண்ணீர் சேர்த்து கொதிக்க விடவும்.
- தண்ணீர் கொதித்தவுடன் அரிசியை சேர்த்து நன்கு கிளறி விடவும்.
- ஓரளவு அரிசி வந்தவுடன், மல்லி இலை, புதினா இலை சேர்த்து கிளறி, பாத்திரத்தை எடுத்து ovenல் வதத்து 20-30 நிமிடங்கள் கழித்து வெளியே எடுக்கவும்.

இதில் சோயா உருண்டைகள் சேர்க்காமலும் செய்யலாம். எனப் பையனுக்கும், பொண்ணுக்கும் சோயா உருண்டைகள் பிடிக்கும். அதனால் எல்லா மசாலா சமையலிலும் சேர்த்து விடுவனே. மல்லி, புதினா கட்சியில் சேர்ப்பதால் நல்ல மணம் இருக்கும்.



<http://suganthiskitchen.blogspot.com/2008/07/or.html>