

Written by

Monday, 25 August 2008 17:30 -

விடுதலை

பாசிப் பயறு(மாழைப் பயறு) - 1 கப் பெரிய வளைக்காயம் - 1/2 அல் லதா சின்ன வளைக்காயம் - 10 நறக்கியதா



பசுசலை மிளகாய் - 4 நறக்கியதா பள்ளடை - 2 பல் நறக்கியதா களொத்துமல்லி - 1/2 டீ ஸ்பின் சீர்க்கம் - 1/2 டீ ஸ்பின் கநிவபேப்பிலை சிறிதா

எண்ணெய்

விடுதலை

- பாசிப் பயறு நன்றாக வகேவகைக்கவூம் (காக்கரத விடசுட்டியில் வதைத்தா வகேவகைத்தால் நல்லா இராக்காம்)

- பாத்திரத்தில் எண்ணெய் விட்டை களொத்துமல்லி, சீர்க்கம் தாளித்தா வளைக்காயம், பள்ளடை, மிளகாய், கநிவபேப்பிலை சரேத்தா வதக்கி வகேவகைத்து பயறயைம் சரேத்தா நன்றாக களொதிக்க விடவூம்.

- பிறகா பராப்பா கடலையைம் மத்தில் கடலையைவூம்.
- கடலைசியில் மல்லி இலை சரேக்க வூம்.



இதைவூம் களொங்கா நாடை ஸ்பிசல்.

சாதத்தாடன் சாப்பிடலாம்.

இந்தியக் கலை

Written by

Monday, 25 August 2008 17:30 -

http://suganthiskitchen.blogspot.com/2008/07/blog-post_27.html