Written by
Wednesday, 24 September 2008 19:15 -

□□□□□□□□□□ □□□□□□□□□□.

அரிசி - 1 கப்
வலெ்லம் பொடி சயெ்தது - 2 கப்
நயெ் - 1/4 கப்
முந்திரிப்பருப்பு - 5
காய்ந்த திராட்சை - 5
ஏலக்காய் - 4

□□□□□□□□□.

அரிசியை நன்றாகக் கழுவி அதில் மூன்று கப் தண்ணீர் சேர்த்து குக்கரில் போட்டு, மூன்று அல்லது நான்கு விசில் வரும் வரை வேக வைக்கவும்.

வெல்லத்தை ஒரு பாத்திரத்தில் போட்டு 1/2 கப் தண்ணீர் விட்டு கொதிக்க விடவும். கொதி வந்ததும் கீழே இறக்கி வடிகட்டிக் கொள்ளவும்.

குக்கரை திறந்து சாதத்தை நன்றாக மசித்துக் கொள்ளவும். அதில் வெல்லப் பாகை விட்டு அடுப்பில் வைத்து நன்றாகக் கிளறவும். அடுப்பை சிறு தீயில் வைத்து, நெய்யை சேர்த்து மீண்டும் கிளறவும். சாதமும் பாகும் நன்றாகக் கலந்தபின், முந்திரி, திராட்சையை சிறிது நெய்யில் வறுத்து போடவும். ஏலக்காயைப் பொடி செய்து போடவும்.

http://kadakam.wordpress.com/