



ஐஸ் கிரீம் டீ.

அரிசி மாவு - 1 கப்
ரவா - 1/2 கப்
தக்காளி - 2
மிளகாய்த்தூள் - 1/2 டீஸ்பூன்
பெருங்காய்த்தூள் - ஒரு சிட்டிகை
உப்பு - 1 டீஸ்பூன் அல்லது தேவைக்கேற்றவாறு
எண்ணை - தேவைக்கேற்றவாறு

ஐஐஐஐஐஐஐஐ.

தக் காளியை பரிதாப நறுக்கி மிக்ஸியில் போட்டு நன்றாக அரைத்துக் கொள்ளவும்.

அரிசி மாவும், ரவா, தக் காளி விழுது, மிளகாய்த்தூள், பெருங்காயம், உப்பு
எல்லாவற்றையும் ஒன்றாகக் கலந்து, தேவையான அளவு தண்ணீர் ரசைச் சேர்த்து
தோசை மாவும் பதத்திற்குக் கரைத்துக் கொள்ளவும்.

தோசைக் கல்லை காயவைத்து, ஒரு பெரிய கரண்டி மாவை ஊற்றி, மெல்லிய தோசையாக
பரப்பவும். ஒரு டீஸ்பின் எண்ணெயை தோசையைச் சுற்றி ஊற்றி நன்றாக வகேவிடவும்.
ஒரு பக்கம் வந்தவுடன், திருப்பிப் போட்டு மறு பக்கமும் வந்தவுடன் எடுக்கவும்.

ஐஐஐஐஐஐஐஐ.

சாதாரண தோசை மாவிலும் இதனைச் செய்யலாம். ஒரு கப் மாவிற்கு ஒரு தக் காளியை
அரைத்து, மிளகாய்த்தூள், பெருங்காய்த்தூள் சேர்த்துச் செய்யவும்.

<http://kadakam.wordpress.com/>