

Written by
Monday, 06 October 2008 19:28 -



0000000000000000,0000000000 000000 0000000000000000 000000 000000000000
 000000000000 00000000000000 0000000000.000000 00000000 00000000000 00000000 00000000000
 00000 0000000000000 0000000 0000000 00000000 00000000.0000 000000000,00000000 0000000
 000000000000 0000000,00000000 000000000000 000000 000000000000.000000000000 000000000
 0000000 00000000000,00000000000000 0000000000 000000000000. 0000000000000000000000000000000000:

காய்ந்த வுள்ளைப் பட்டாணி - 1 கப்

□ □ □ □ □ □ :

பச்சை மிளகாய் - 1

இஞ்சி - ஒரு சிறு துண்டு

தனே காயத் துருவல் - 2 டபேள் ஸ்பின்

□ □ □ □ □ □ □ :

எண்ணை - 1 டீ ஸ்பூன்

கடற்கு - 1/2 டி ஸ்பின்

உள்துறைப் பரப்ப - 1 டீஸ்பின்

பெருங்காயத்தூள் - ஒரு சிட்டிகை

காய்ந் து மிளகாய் - 1

கறிவபே'பிலை - சிறிது

Written by

Monday, 06 October 2008 19:28 -

தனேங்காய் அதிகம் விரும்பாதவர்கள், தனேங்காயை அரைத்து சரேப்பத்தை தவிர்த்து விட்டு, அதற்குப் பதிலாக, வெந்தப் பட்டாணியில் சிறிது எடுத்து நன்றாக மசித்து விட்டு அதைச் சுண்டலில் சரேத்துக் கிளறினால், சுண்டல் சரேந்தால் போல் இருக்கும். இஞ்சி, பச்சை மிளகாயை மட்டும் நசுக்கி அல்லது அரைத்து தாளிப்பில் சரேக்கலாம்.

<http://adupankarai.kamalascorner.com/>