

Written by

Sunday, 16 November 2008 07:58 -



ஐஸ் கிரீம் ரெசிபி :

நெல்லிக் காய் - 5 அல்லது 6

தயிர் - 1 பெரிய கப்

தேங்காய் துருவல் - 1/2 கப்

பச்சை மிளகாய் - 1

இஞ்சி - ஒரு சிறு துண்டு

உப்பு - 1/2 டீ ஸ்பூன் அல்லது தேவைக்கற்றவாறு

எண்ணை - 1 டீ ஸ்பூன்

கடுகு - 1/2 டீ ஸ்பூன்

உளுத்தம் பருப்பு - 1 டீ ஸ்பூன்

பெருங்காயத்தூள் - ஒரு சிட்டிகை

ஐஸ் கிரீம் :

நெல்லிக் காயை கழிவி, சிறு துண்டுகளாக நறுக்கி, கொட்டையை நீக்கி விடவும்.

நெல்லிக் காய் துண்டுகளுடன், தேங்காய் துருவல், பச்சை மிளகாய், இஞ்சி ஆகியவற்றைச் சேர்த்து அரைத்துக் கொள்ளவும்.

தயிரை நன்றாகக் கடனெடுத்து அதில் அரைத்த விழுதயையும் உப்பையும் சேர்த்து நன்றாகக் கலக்கவும்.

வாணலியில் எண்ணை விட்டு, சட்டானதும் கடுகு சேர்க்கவும். கடுகு

வெடித்தவுடன், உளுத்தம் பருப்பு, பெருங்காயத்தூள் சேர்த்து தாளித்து, பச்சடியில் கொட்டிக் கலக்கவும்.

<http://a>

dupankarai.kamalascorner.com/2008/11/blog-post_4682.html