



செவ்வார்த்தா நவம்பர் :

கடலை மாவும் - 2 கப்
அரிசி மாவும் - 1 கப்
மிளகாய்த்துள் - 1 டீஸ்பூன்
பெருங்காய்த்துள் - ஒரு சிட்டிகை
உப்பு - 2 டீஸ்பூன் அல்லது தேவைக்கேற்றவாறு
வரேக்கடலை - 1 கப்
கறிவெப்பிலை - 1 கொத்து
எண்ணை - பொரிப்பதற்கு தேவையான அளவு

செவ்வார்த்தா :

ஒரு பாத்திரத்தில் கடலை மாவும், அரிசி மாவும், வரேக்கடலை, மிளகாய்த்துள், பெருங்காய்த்துள், உப்பு, கறிவெப்பிலை ஆகியவற்றைப் போட்டு ஒன்றாகக் கலக்கவும். அதில் ஒரு டீஸ்பூன் சட்டான எண்ணையை விட்டு, மீண்டும் கலக்கவும். பின் அதில் சிறிது நீரதைத் தெளித்து கெட்டியாகப் பிசைந்துக் கொள்ளவும்.

வாணலியில் எண்ணை விட்டு காய்ந்ததும், மாவை எடுத்துக் கிள்ளிப் போட்டு, பொன்னிறமாகப் பொரித்தெடுக்கவும். http://adupankarai.kamalascorner.com/2008/11/blog-post_22.html