

கத்திரிக்காய், வெண்டகைக்காய், முருங்கைக்காய், பாகற்காய் என்று பல காய்களான வச்சு புளிக்கூழம்பு செய்திருப்பீங்க. புதுசா, இந்த உருளகைக்கிழங்கு புளிக்கூழம்பையும் செய்து பார்த்தீங்கன்னா கட்டாயம் பிடிச்சுப்போகும் உங்களுக்கு.

ஐஸ்வர்யா ஐஸ்வர்யா...

உருளகைக்கிழங்கு - 1 பெரியதாக

சிறிய வெங்காயம் - 5 அல்லது 6

புளி - எலுமிச்சை அளவு

வத்தல்துள் - 1 டீஸ்பூன்

மல்லித்துள் - 2 டீஸ்பூன்

சாம்பாரப்பொடி - 1 டீஸ்பூன்

மஞ்சள் பொடி - 1/2 டீஸ்பூன்

உப்பு - தேவைக்கறே்ப

வெல்லம் - பாகு அளவு

ஐஸ்வர்யா...

எண்ணெய் - தேவையான அளவுக்கு

கடுகு, வெந்தயம் - தலா 1/2 டீஸ்பூன்

கடலைப் பருப்பு - 1 டீஸ்பூன்

கறிவழைப்பிலை - சிறிது

ஐஸ்வர்யா ஐஸ்வர்யா...

சிறிய வெங்காயத்தை நறுக்கிக்கொள்ளவும். உருளகைக்கிழங்கை விரல் அளவு துண்டுகளாக (ஃபிங்கர் சிப்ஸுக்கு நறுக்குவதவிட கொஞ்சம் பருமனாக) நறுக்கிக்கொள்ளவும். புளியைக் கரைத்து அதனுடன் மஞ்சள் பொடி, வத்தல்துள், மல்லித்துள், சாம்பாரப்பொடி எல்லாவற்றையும் சேர்த்து கரைத்துக்கொள்ளவும்.

வாணலியில் எண்ணெய் விட்டு, கடலைப் பருப்பு, வெந்தயம், கடுகு, கறிவழைப்பிலை சேர்த்து தாளித்துக்கொள்ளவும். இதில் பொடியாக நறுக்கிய சின்ன வெங்காயத்தைச்

