Written by
Monday, 11 May 2009 16:42 -

தே.பொருட்கள்:

கோஸ் - 1/4 கிலோ
வெங்காயத்தாள் - 1 கட்டு
பச்சை மிளகாய் - 2
பாசிப்பாருப்பு - 1 கைப்பிடி
உப்பு+எண்ணெய் =தேவைக்கு
மஞ்சள்தூள் - 1/4 டீ ஸ்பூன்
தேங்காய்த்துருவல் - 1/4 கப்
கறிவேப்பிலை - சிறிது
கடுகு - 1 டீ ஸ்பூன்
உளுத்தம்பருப்பு - 1டீ ஸ்பூன்

செய்முறை:
*கோஸ்+வெங்காயத்தாள்+பச்சை மிளகாயை பொடியாக நறுக்கவும்.
*கடாயில் எண்ணெய் விட்டு தாளிப்பு பொருட்களை போட்டு தாளித்து நறுக்கிய காய்களை போட்டு உப்பு+மஞ்சள்தூள்+பாசிப்பருப்பு போட்டு காய் வேகுமளவு நீ ர்விட்டு வேக வைக்கவும்.
*வெந்ததும் தேங்காய்த்துறுவல் சேர்த்து இறக்கவும்.
பி.கு:
இதே மாதிரி வெங்காயத்தாளை கேரட் பொரியலிலும் சேர்த்து செய்யலாம்.

http://sashiga.blogspot.com/2009_05_03_archive.html