

Written by
Monday, 11 May 2009 16:44 -



தே.பொருட்கள்:

கருவாடா - சிறிது
மொச்சைக் கொட்டை - 1/2 கப்
முருங்கைகாய் - 1
வாழைக்காய் - 1
புளி - 1 எலுமிச்சை பழ அளவு
சீ ரகம் - 1 டீ ஸ்பூன்
வெங்காயம் - 1 சிறியது
தக்காளி - 1
கறிவெப்பில்லை - சிறிது
வடகம் - 1 டபேள் ஸ்பூன்
கலந்த மிளகாய் த்துள் - 1 1/2 டபேள் ஸ்பூன்
உப்பு+எண்ணெய் = தேவகைக்கு



செய்முறை:

*மொச்சையை மூதல்நாள் இரவே வறும் கடாயில் லசோக வறுத்து ஊறவைக்கவும்.
*மறுநாள் மொச்சையை சிறிது உப்பு சரேத்து குக்கரில் 3 விசில் வரும்வரை வகைவைக்கவும்.
*பருப்பை தனியாக வதைத்து, அதே நீரில் புளியை ஊறவைத்து 1 கோப்பையைளவு கரதத்து உப்பு+தக்காளி+மிளகாய் த்துள் கலந்து வகைக்கவும்.
*கருவாட்டை சூத்தம் செய்யவும். வெங்காயம்+சீ ரகம்+கறிவெப்பிலையை நசுக்கவும். காய்களை பெரிய துண்டுகளாக நறுக்கவும்.
*பாத் திரத்தில் எண்ணெய் ஊற்றி வடகத்தை போட்டு தாளிக்கவும். பின் நசுக்கிய வெங்காயத்தைப் போட்டு வதக்கி புளி கரசைலை ஊற்றி கொதிக்கவிடவும்.
*கொதிக்கும் போது காய்+கருவாடா+மொச்சை போட்டு இன்னும் நன்கு கொதிக்கவிட்டு, காய் வந்ததும் இறக்கவும்.
பி.கு:
விரும்பினால் குழம்பு கொதிக்கும் போது பல்லாக நறுக்கிய துவைக்காயை குழம்பு கொதிக்கும் போடலாம். இன்னும் சுவையா இருக்கும்.

Written by
Monday, 11 May 2009 16:44 -

http://sashiga.blogspot.com/2009/05/blog-post_06.html