

தவேயான பொருட்கள்:

நண்டு - அரை கிலோ
வெண்ணெய் - ஒரு தகைக் கரண்டி
எண்ணெய் - ஒரு தகைக் கரண்டி
பச்சை மிளகாய் - 2
புண்டு - 4 பல
இஞ்சி - 1 துண்டு
மிளகுத்தூள் - கால் தகைக் கரண்டி
வெங்காயத் தூள் - 3
கான்ஃப்ளர் - ஒன்றரை தகைக் கரண்டி
அஜினோ மோட்டோ - கால் தகைக் கரண்டி
பால் - கால் கப்

செய்முறை:

நண்டை சூத்தம் செய்து கழிவி பாதத்திரத்தில் வகை வகை வண்ணெண்டும். பிறகு ஆற விட்டு ஓட்டில் உள்ள சதவைப் பகுதியை மட்டும் எடுத்து வகைக்கவண்ணெண்டும்.

ஒரு கடாயில் எண்ணெய் விட்டு பொடியாக வெட்டிய வெங்காயத் தூள், பச்சை மிளகாய், புண்டு, இஞ்சி போட்டு நன்றாக வதக்கிக் கொள்ளவண்ணெண்டும். வெங்காயத் தூளில் உள்ள மலே தாளை பொடியாக வெட்டி தனியாக வகைக்கவண்ணெண்டும். பாலில் கான்ஃப்ளரை கரைத்து வதத்துக் கொள்ள வண்ணெண்டும்.

வதக்கியதில் ஒன்றரை டம்ளர் தண்ணீர் விட்டு உப்பு போட்டு நன்றாகக் கொதிக்க வகைக்கவண்ணெண்டும். கொதிக்கும் பொழுது நண்டு சதையைப் போட்டு, அஜினோ மோட்டோ, கான்ஃப்ளர் கலந்து பாலை ஊற்றி ஒரு கொதி வந்த பிறகு ஒரு கப்பில் ஊற்றி மிளகுத் தூள் தவி, நறுக்கிய வெங்காயத் தூள் தவி பரிமாறவண்ணெண்டும்.

http://www.keetru.com/recipes/non_veg/soup.php