

கத்தரிக் காய் - 2 பரெய்து
பச்சை மிளகாய் - 6
கொத்துமல்லி தழை- 1 கொத்து
புளி - 1 எலுமிச்சை அளவு
பெருங்காயம் - 1 சிட்டிகை
உப்பு

தாளிதம் :

எண்ணெய், கடுகு, வற்றல்

1.கத்தரிக் காயை துண்டுகளாக நறுக்கி சிறிதளவு தண்ணீர் சேர்த்து வகை வகைக்கவும்.
அல்லது நீர் சேர்க்காமல் எண்ணெயில் வதக்கிக் கொள்ளவும்.

2. வகைவதைத் தத்தரிக் காய் ஆறியபின் பச்சைமிளகாய், புளி, உப்பு, பெருங்காயம்,
கொத்துமல்லி இலையுடன் சிறிதளவு நீர் விட்டு மிக்சியில் அரைத்து எடுக்கவும்.

3. அரைத்த விழுதை தாளிதம் செய்க.

சப்பாத்தி, இட்லி, தோசைக்கு சுவையான தொடர்க்காக கத்தரிக் காய் சட்னி தயார்.

http://tamilmeal.blogspot.com/2008/07/blog-post_4426.html