

கத்திரிக்காய் - 4
பெரியவெங்காயம் - 2
தக்காளி - 2
பச்சை மிளகாய் - 4
புளிக்கரசைல் - 1கப்
புண்டு - 4 பல்
பெருங்காயப்பொடி - கால் கரண்டி
நல்லெண்ணெய் - 100 மில்லி
மஞ்சள்தூள் - அரை கரண்டி
மிளமாய்த்தூள் - 1 கரண்டி
உப்பு

தாளிதம்:
வற்றல் மிளகாய், கடுகு, கறிவெப்பிலை

கத்திரிக்காயை குக்கர் அல்லது இட்லிப் பாத் திரத்தில் நீ ராவியில் வகை வகை
வெண்டும். வெந்து ஆறியபின் தோல் நீ க்கி மத்தினால் கடநைந்து, அல்லது கையால்
பிசைந்து பஸ்ட் போல ஆக்கிக் கொள்ள வேண்டும்.

வெங்காயம், தக்காளி, புண்டு, பச்சை மிளகாயை சிறிதாக நறுக்கவும்.

வாணலியில் எண்ணெய் விட்டு தாளிதம் சயெ்தபின் நறுக்கிய காய்களை சரேத்து
வதக்கவும். மஞ்சள்தூள், மிளகாய்த்தூள், உப்பு சரேத்து நன்றாக வதக்கிய பின் புளிக்
கரசையையும் மசித்து வதைத் கத்திரிக்காயையும் சரேத்து கிளறவும்.

வெஜிடபிள் பிரியாணி, அனதைத்து வகை சாதங்கள், தனிச்சோறு உட்பட அனதைத்துக் கும்
ஏற்ற தோட்டுகளை இது.

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