

ஐஐஐஐ :

Written by
Wednesday, 30 July 2008 07:04 -

ஐஐஐஐஐ ஐஐஐஐ :

தவேயான சாமன்களில் பச்சை மிளகாய் இஞ்சிக்கு பதில்
1 ஸ்பீன் கரம் மசாலா.

ஐஐஐஐஐஐஐஐ :

கெட்டி அவலாக இருந்தால் கழுவி ஒரு நிமிடம்
வதக்கவும். (சன்ன அவலாக இருந்தால்
1 ஸ்பீன் நீ ருற்றி பிசறிக்கொள்ளவும்)

அடப்பை பற்ற வதைத்து வாணலியில் எண்ணையை
விட்டு முதலி இஞ்சி, பச்சைமிளகாய் கறிவபேபிலை,
வதக்கி அதன் பிறகு கடுகு, சீ ரகம் தாளித்து
வெங்காயம் சரேத்து வதக்கவும்.

வெங்காயம் நன்கு வதங்கியதும், வகேவதைத்துள்ள
உருளகை கிழங்கு, மஞ்சள் துள், உப்பு போட்டு
வதக்கவும்.

பிறகு கழுவி வதைத்திருக்கும் அவலையும் சரேத்து
நன்கு கலக்கவும்.

இறக்கிவதைத்து எலுமிச்சை ரசம் சரேத்து
கலக்கி மலேகே கொத்தமல்லி துவினால
ஸ்ஸ்ஸ்ஸ்... போஹா ரெபி.

பர்கே பாஸ்ட், பின்னர் எதுக்கும் பொருந்தும்.

தொட்டுக்கொள்ள தங்காய்ச் சட்னி போதும்.

ஐஐஐஐஐஐஐஐ ஐஐஐஐ :

அவல், பச்சை மிளகாய், கறிவபேபிலை,
பொட்டுக்கடலை (அதாங்க ஓட்சுக் கடலை)
தங்காய் துதுருவல் 1 ஸ்பீன், உப்பு.

பொட்டுக்கடலை, தங்காய் துதுருவல், பச்சைமிளகாய்
மனறையும் மிக்சியில் சற்று கரகரப்பாக
பொடித்துக்கொள்ளவும். (நோ வாட்டர். ஒன்லி
பவுடர் :))

வாணலியில் எண்ணையை விட்டு, கடுகு தாளித்து
கறிவபேபிலை சரேத்து கழுவி வதைத்திருக்கும்

அவலயையும் உப்பயையும் சரேத்து வதக்கவும்.

சயெ்து வதைத் திருக்கும் பொடியை மலே
தபி கொஞ்சம் பிரட்டி இறக்கி வகைக்கவும்.

தொட்டுக்கொள்ள எதுவும் வணட்டாம்.
விரும்புகிறவர்கள் கொஞ்சம் தயிர் சதேத்து
அப்படியே சாப்பிடலாம்.

(பிள்ளைகள் மிகவும் விரும்புவார்கள் இந்த
போஹா வகைகளை.)

<http://tamilmeal.blogspot.com/>