

நாம் சாதரணமாக சப்பாத்திக் கு மாவு பிசவைது போல்
பிசைந்து அதில் கொஞ்சம் மஞ்சள் தூள் விரும்பினால்
கொஞ்சமாக கரம் மசாலா சரேக்க வணெட்டும்.

முக்கியமாக கசரி மதேதி வணெட்டிய அளவு சரேத்து
பிசைந்து இருபுறமும் எண்ணையை விட்டு
சுட்டு எடுத்துத் தால் மதேதி பராத் தா ரெடி.

இதிலயே தண்ணீ ருக்கு பதில் புளிக்காத
தயிர் சரேத்து பிசைந்தால் மதேதி தபேலா.

(4 நாள் வரை கெடாது)



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