

தாத் தா வீட்டாகக் காபனேப்போ சாம்மா இராக்க மாடியாமல் கரோவதை அவினாசிலிங் கம் ஹோம் சமின் ஸ் காலஜே ல ஓரா நாலூ நாள் வகைப்பா எடுத்தாங்க அதால் சரேந் தா ஜாம் ஜீஸ் சமீயக் கத்தாக்கிட்டனே. ஓரா மாற்றை எல்லாம் சமீதனே. அவ்வளவு தான். நாட்ட எங்கயோ வச்சிட்டனே எடுத்தாப்பார்த்தா இப்ப அதால் தண்ணி பட்டா நஞ் சாபோய் அங்கிங் க எழுத தலை லாம் மற்றஞ் சாட்டா இராக்கா.

இங்க எழுதன மாதிரி யாம் இராக்காம் நினவைப்படத்திக்கிட்ட மாதிரியாம் இராக்காம் இல்லயா? இதோ உங்களாக்காக இஞ்சி மரபா சமீதுதை எப்படி?

இஞ்சி 100 கிராம் { நான்மம் சிதுத்தியாம் உழவர் சந்தகைக்கே போய் நல்ல இஞ்சியா பார்த்தாவாங்கிவந்தா சமீதுமாக்காம் அன்னகைக்கா}

சர்க்கரை 400 கிராம்

சிட்ரிக் அமிலம் {இதூ எவ்வளவுப் போடனாம் னனா எழுதன இடம் சரியா தவிரியல நியாபகமாம் இல்ல பாதுதாபோட்டாக்காங்க ஓரா ஸ்பினா இராக்காம் னனா நினகைக்கிறனே.}

நார் இல்லாத இஞ்சியாக எடுத்தா, தலோலதைச் சீ வி அதன தாராவி வச்சாக்கரோங்க. அதில் சிறிதா தண்ணீர் உற்றி வகே வநைக்க.

அப்பறமா அதன மிக்ஸில் போட்டா அரசைச்சாக்கரோங்க.

சர்க்கரையில் சிறிதனவூதன்னீர் உற்றி சிட்ரிக் அமிலம் சரேத்தாகம்பி பதம் வராம் வரதை காய்ச்சி தயாரித்தா வதைத்தா இராக்காம் இஞ்சிக் கீழ்க்கே சரேத்தா நன்கா கிளறவூம். பதமா வராம் {இந்த பதமலெல்லாம் ஏற்கனவே ஸ்வீட் சமீதுதா பார்த்தா இராந்தீங்கன்னா பாரிஞ்சாட்டாம்} நடியதுடவியதட்டில் பரப்பி கத்தியால் பரப்பியாக வடிட்டி வநைக்க.

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