

தவேயானவதை:

கரேட் 3  
கடலமைவா 1 கப்  
பச்சமைளகாய் 4  
ரொட்டித்தட்டிகள் 2 டபேள்ஸ்பின்  
உப்பு,எண்ணையை தவேயானது.

Gravy சயெவதற்கு தவேயானது:

தக்காளி 6  
வெங்காயம் 4  
இஞ்சி பண்ணட்டு விழுது,மிளகாய் தட்டிகள்,தனியாதட்டிகள்,  
மசலா பொடி ஒவ்வொன்றும் ஒரு டீஸ்பின்  
நயெ ஒரு டபேள்ஸ்பின்  
உப்பு தவேயானது.

சயெய்முறை:

கரேட் தோலைச் விதுருவி நீரை பிழியவும்..  
பச்சமைளகாயை பொடியாக நறுக்கவும்.  
கடலமைவதை சலித்து ஒரு சிட்டிகை உப்பு சேர்த்து,  
அதனுடன் கரேட்,பச்சமைளகாய் கலந்து சிறிது தண்ணீர்  
தெளித்து சிறு உருண்டைகளாக உருட்டவும்.  
உருண்டைகளை ரொட்டித்தட்டிகளில் பிரட்டி எண்ணெயில்  
பொறித்து எடுக்கவும்.இதனை தனியே ஒரு பதேப்பரில் பரவலாக படேலும்  
அடூத்து

Gravy சயெய்யும் முறை:

கொதிக்கும் நீரில் ஒரு சிட்டிகை உப்பு சேர்த்து தக்காளிகளை  
படேட்டு இரண்டு நிமிடம் வகைக்கவும்.  
தோல் தனியே கழன்று விடும்.  
சதாப்பகுதியை மிக்சியில் அரைக்கவும்.  
வாணலியில் நயெ விட்டு பொடியாக நறுக்கிய வெங்காயத்தை

Written by

Sunday, 03 August 2008 05:30 -

---

பொன்னிறமாக வதக்கவும்.அதனுடன்  
தக்காளி விழுது,  
இஞ்சிபுண்டு விழுது,  
மிளகாய் துள்,தனியாதுள்,மசாலா பொடி  
தண்ணீர்,உப்பு ஆகியவற்றை சேர்த்து கசுதுக்கவைக்கவேண்டும்.  
கடசையில் தயாராக வைத்துள்ள உருண்டைகளை  
gravy ல் மெதுவாக போடவேண்டும்.  
.

[http://annaimira.blogspot.com/2008/08/blog-post\\_02.html](http://annaimira.blogspot.com/2008/08/blog-post_02.html)