



எங்க ஊர்ப்பக்கம் இதை சந்தகனைன்னுதான் சொல்லுவாங்க. ஆனா மத்த பக்கம் இடியாப்பம் அல்லது சவேனைன்னும் சொல்லறாங்க. அதே மாதிரி செய்முறையும் மாறும். சந்தகை செய்றதுக்கு நிறைய வலேசை செய்யனும் கிறதால, இப்ப frozen இடியாப்பம் வாங்கிக் கறது.

செய்தியைப் பதிவு செய்த நாள் frozen இடியாப்பம் - 1 பாக்டெட் வெங்காயம் - 1 கப் (நீளவாக்கில் நறுக்கியது) பச்சை மிளகாய் - 8



தக்காளி - 1 (நறுக்கியது)

தக்காளி பஸேட் - 1 டபேள் ஸ்பூன் (அல்லது இன்னும் 1 தக்காளி) கறிவெப்பிலை கடிகு

எண்ணெய்

இஞ்சி பூண்டு அரைத்த விழுது - 1 டபேள் ஸ்பூன்

சோம்பு - 2 டீ ஸ்பூன் பட்டை - 5 (1 இன்ச் அளவு) கிராம்பு - 2 ஏலக்காய் - 2

கசகசா - 1 டீ ஸ்பூன்

செய்தியைப் பதிவு செய்த நாள்

- இடியாப்பத்தை microwave ல் சூடு பண்ணிக்கொள்ளவும்.
- கடாயில் எண்ணெய் விட்டு கடுகும், பொடி, வெங்காயம், பச்சை மிளகாய், கறிவெப்பிலை சேர்த்து வதக்கவும்.
- பிறகு தக்காளி, தக்காளி பஸேட் சேர்த்து வதக்கவும்.
- அதில் இஞ்சி பூண்டு விழுது சேர்த்து நன்கு பச்சை வாசம் போகும் வரையில் வதக்கவும்.
- பிறகு இடியாப்பம் மற்றும் உப்பு சேர்த்து நன்கு கிளறவும்.

○○○○○○○○ ○○○○○○ (○○○○○○○○○○○,○○○○)

Written by

Monday, 25 August 2008 17:15 - Last Updated Monday, 25 August 2008 17:23

---



<http://sugarskitchen.blogspot.com/2008/08/big-post-24.html>