

ஐந்தாவது பக்கம்

பாஸ்மதி அரிசி - 3 கப் பட்டாணி - 1 கப்

ஐந்தாவது



இஞ்சி - ஒரு பெரிய துண்டு பிண்டு - 6 பல பச்சை மிளகாய் - 6 சோம்பு - 1
டீ ஸ்பூன் பட்டை -

4 சிறிய துண்டு

ஏலக்காய் - 1

ஐந்தாவது பிரியாணி இலை கடல் பாசி மராட்டி மொக்கு சோம்பு பட்டை ஏலக்காய் கிராம்பு

வெங்காயம் - 1 பெரியது (நீ எவாக்கில் நறுக்கியது)

பச்சை மிளகாய் - 2

கறிவபே பிலை

எண்ணெய்

நயெ

முந்திரி

ஐந்தாவது

- அரிசியை கழிவி ஊற வகைக்கவும்.

- ஒரு கடாயில் எண்ணெய் மற்றும் நயெ விட்டு பிரியாணி இலை, கடல் பாசி, மராட்டி மொக்கு, சோம்பு, பட்டை, ஏலக்காய், கிராம்பு சேர்த்து, பிறகு வெங்காயம், பச்சை மிளகாய், கறிவபே பிலை சேர்த்து வதக்கவும்.

- அத்துடன் அரைத்தவற்றை சேர்த்து பச்சை வாசம் போகும் வரை வதக்கவும்.

- இவற்றுடன் பாஸ்மதி அரிசி, 4 கப் தண்ணீர், உப்பு சேர்த்து rice cookerல் வகைக்கவும்.

- கடசியாக முந்திரியை நயெயில் வறுத்து சேர்க்கவும்.

Written by
Monday, 25 August 2008 17:23 -



<http://suganthiskitchen.blogspot.in/2008/08/சென்னை-சென்னை-பால்-1-கப்-சரே-க-கலாம்.html> <http://suganthiskitchen.blogspot.c>