

Written by

Monday, 25 August 2008 17:28 -

முறைகள்

முறைகள் முறை - 3 முறை



மிளகாய் த் தடள் - 2 டீ ஸப்பன் உப்பு இஞ்சி, பண்டா விழாதா - 3 டபேள் ஸப்பன் தக்காளி paste - 2 டபேள் ஸப்பன்

(தக்காளியாம் உபயோகிக்கலாம், pasteல் கலர் நல்லா இராக்காம்)

வெங்காயம் - 2 நீளமாக நறாக்கியதா

பச்சை மிளகாய் - 2

கறிவபேபிலை

மல்லி இலை

பாதினா இலை

சுரோயா உராண்டகைள் - 30 (சட்டாநீரில் பாட்டா பிழிந்தா எடாக்கவாம்)

முறைகள் பட்டதை - 5 (1 இன்ச் அளவு) கிராம்பு - 2 ஏலக்காய் - 2 சுரோம்பு - 1

டபேள் ஸப்பன்

கசக

சா - 1 டபேள் ஸப்பன்

(மிக்கியில் பாட்டா பராபி பண்ணவாம்)



எண்ணையெய் - 3 டபேள் ஸப்பன்

நெய் - 1 டபேள் ஸப்பன் (optional)

கட்டாக்கா

பிரியாணி இலை

கடலை பாசி

மராட்டி மராக்கா

முறைகள்

நான் பாதுதிரத்தில் சுயெதா ovenல் வைப்பனே. வணேட்டாமானால் காக்கிரில்

Written by

Monday, 25 August 2008 17:28 -

வகை கலாம் :

காக் கரில் வபை பதாக இராந் தால் அதிலயேடே தாளித் தா விடலாம் . ovenல் வபை பதாக இராந் தால் oven safe பாத் திரத் தில் தாளித் தா விடலாம் .

- அரிசியலை உரை வகை கவும் . ovenஐ 350F ல் சடெ செய்யவாம் .
- பாத் திரத் தில் எண் ணெய் + நெய் விட்டா கடகா பிரியாணி இலை, கடல் பாசி, மராட் டு மொக் கா, படாடி, வளை காயம் , மிளகாய் , கறிவெபேபிலை சரேத் தா வதக் கவும் .
- அதில் இஞ் சி பண்டா விழாதா சரேத் தா பச் சன வாசம் பாகாம் வரை வதக் கவும் .
- பிறகா சோயா உராண் டகைள் , தக் காளி பஸேட் , மிளகாய் த் தள் , உப் பா சரேத் தா வதக் கவும் .
- அதில் 5 கப் தண் ணீ ர் சரேத் தா களாதிக் க விடவாம் .
- தண் ணீ ர் களாதித் தவடன் அரிசியலை சரேத் தா நன் கா கிளாறி விடவாம் .
- ஓரள் வா அரிசி விந் தவடன் , மல் லி இலை, பாதினா இலை சரேத் தா கிளாறி, பாத் திரத் தன எடக்கா தா ovenல் வதைத் தா 20-30 நிமிடங்கள் கழித் தா வளெனியலே எடக் கவும் .

இதில் சோயா உராண் டகைள் சரேக் காமலாம் செய்யலாம் . என் பயைனாக் காம் , படாண் ணாக் காம் சோயா உராண் டகைள் பிடிக் காம் . அதனால் எல் லா மசாலா சமயைலாம் சரேத் தா விடவேன் .

மல் லி, பாதினா கடகையில் சரேப் பதால் நல் ல மணம் இராக் காம் .

