

Written by
Monday, 25 August 2008 17:30 -

செவ்வாய் 25 அக்டோபர் 2008

பாசிப்பயறு(முழுப்பயறு) - 1 கப் பரிசிய வவங்காயம் - 1/2 அல்லது சின்ன வவங்காயம்
- 10 நறுக்கியது



பச்சை மிளகாய் - 4 நறுக்கியது படிண்டு - 2 பல நறுக்கியது கொத்தமல்லி - 1/2
டீ ஸ்பூன் சீ ரகம் - 1/2
டீ ஸ்பூன்
றிவபேபிலை சிறிது
எண்ணெய் க

செவ்வாய் 25 அக்டோபர் 2008

- பாசிப்பயறையை நன்றாக வகைவகைக்கவும் (கூக்கரண விட சட்டியில் வைத்து
வகைவகைத்தால் நல்லா இருக்கும்)

- பாத்திரத்தில் எண்ணெய் விட்டு கொத்தமல்லி, சீ ரகம் தாளித்து வவங்காயம்,
படிண்டு, மிளகாய், கறிவபேபிலை சேர்த்து வதக்கி வகைவகைத்த பயறையும் சேர்த்து
நன்றாக கொதிக்க விடவும்.

- பிறகு பருப்பு கடையும் மத்தில் கடையவும்.
- கடையியில் மல்லி இலை சேர்க்கவும்.



இதுவும் கொங்கு நாடு ஸ்பெசல்.

சாதத்துடன் சாப்பிடலாம்.

Written by
Monday, 25 August 2008 17:30 -

http://suganthiskitchen.blogspot.com/2008/07/blog-post_27.html