



செவ்வாய் 13 செப்டம்பர் 2008 07:13 :

அரிசி மாவை - 2 கப்
தேங்காய் துருவல் - 1 கப்
உப்பு - 1/2 டீஸ்பூன் அல்லது தேவைக்கேற்றவாறு

செவ்வாய் 13 செப்டம்பர் 2008 07:13 :

அரிசி மாவை, வறும் வாணலியில் போட்டு, வாசனை வரும் வரை வறுத்து எடுக்கவும்.

2 கப் தண்ணீரில் உப்பைப் போட்டு நன்றாகக் கொதிக்க விடவும்.

வறுத்த அரிசி மாவை ஒரு பாத்திரத்தில் போட்டு, அத்துடன் தேங்காய் துருவலைச் சேர்த்து, அதில் கொதிக்கும் நீராகக் கொஞ்சம் கொஞ்சமாக விட்டு, ஒரு கரண்டிக் காம்பால் கிளறி விடவும். மாவை சிறிது ஆறியதும், கைகளால் நன்றாகப் பிசைந்து, ஒரு எலுமிச்சம் பழ அளவு மாவை எடுத்து உருட்டி, உள்ளங்கையில் வைத்து மட்டி, சற்று அழுத்தி விடவும். எல்லா மாவையும் இப்படியே செய்து முடிக்கவும். இதன் எண்ணை தபிவிய இட்லித் தட்டில் அடுக்கி, இட்லிபானையில் வைத்து, ஆவியில் 10 அல்லது 15 நிமிடங்கள் வகைவிட்டு எடுக்கவும்.

செவ்வாய் 13 செப்டம்பர் 2008 07:13 : புட்டு மாவில் இந்தக் கொழுக்கட்டையை, சூலபமாகச் செய்யலாம். புட்டு மாவில் உப்பைச் சேர்த்து, வதவதெப்பான நீர்தைத் தெளித்து, அத்துடன் தேங்காய் துருவலையும் போட்டுக் கலந்துக் கிளறி, கொழுக்கட்டைப் பிடித்து வகைவகை கலாம்.

நான் சிவப்பரிசி புட்டு மாவில் கொழுக்கட்டைச் செய்துள்ளேன். சுவையும், சத்தும் இதில் சற்று அதிகம் தான்.

Written by
Saturday, 13 September 2008 07:13 -

http://adupankarai.kamalascorner.com/2008/09/blog-post_13.html