



---

1 / 2

ஐஐஐஐஐஐஐஐ :

ரொட்டித் துண்டுகளின் ஓரத்திலுள்ள பிரவான் பகுதியை நீ க்கிவிட்டு, சிறு சதுரத் துண்டுகளாக வெட்டிக்கொள்ளவும்.

வெங்காயம், பச்சைமிளகாய், இஞ்சி, தக்காளி ஆகியவற்றைப் பொடியாக நறுக்கிக் கொள்ளவும்.

ஒரு வாணலியில் எண்ணை விட்டு, காய்ந்ததும் கடுகு போடவும். கடுகு வெடித்தவுடன், கடலைப் பருப்பு, உளுத்தம் பருப்பு சேர்த்து சிவக்கும் வரை வறுக்கவும். பின் நறுக்கி வதைத்துள்ள வெங்காயம், பச்சைமிளகாய், இஞ்சி, கறிவேப்பிலை ஆகியவற்றைச் சேர்த்து நன்றாக வதக்கவும். வெங்காயம் நன்றாக வதங்கியப்பின், தக்காளித் துண்டுகளைச் சேர்த்து ஓரீரு வினாடிகள் வதக்கவும். அத்துடன் ரொட்டித் துண்டுகளைச் சேர்த்து இலசோகக் கிளறி விடவும். பின் அதில் மிளகாய் த்துள், மஞ்சள் த்துள், கரம் மசாலா, உப்புச் சேர்த்து, ஒரு கை தண்ணீர் ரதைத் தளித்து எல்லாவற்றையும் நன்றாகக் கிளறி விடவும். மட்டி போட்டு, சிறு தீ யில் வதைத்து அவ்வப்பொழுது கிளறி விட்டு, பத்து நிமிடங்கள் கழித்து, கீழே இறக்கி வதைத்து, எலுமிச்சம் பழச் சாறைச் சேர்த்துக் கிளறி பரிமாறவும்.

<http://adupankarai.kamalascorner.com/>