

Written by

Sunday, 30 November 2008 06:06 -

தவேயானவன:

மருங்குகைக்காய் 2
சின்ன வங்கையம் 10
துவரம்புப்பு 1 கப்
புளி ஒரு எலுமிச்சை அளவு
எண்ணெய், உப்பு தவேயானது

தாளிக்க:
கட்கு, வந்தையம், கறிவெப்பிலை சிறிதளவு.

அரைக்க:

மிளகாய் வற்றல் 3
கடலைப்பு 1 டபிள்ஸ்பின்
தனியா 1 டபிள்ஸ்பின்
வந்தையம் 1 டீஸ்பின்
பெருங்காயம் சிறிது
தேங்காய் துவல் அரை கப்
(எல்லாவற்றையும் சிறிது எண்ணெய் விட்டு வறுத்து) அதனுடன்
சின்ன வங்கையம் 4
தக்காளி 1
பட்டை ஒரு துண்டு
சாம்பார் பொடி 2 டீஸ்பின்

சேர்த்து நன்றாக விழுது போல அரைத்துக்கொள்ளவும்.

செய்முறை:

துவரம்புப்பை கைக்கரில் இரண்டு கப் தண்ணீர் வதைத்து (நான்கு விசில்)
வகைவகை கவும்.
மருங்குகைக்காயை சிறு துண்டுகளாக வெட்டி சின்ன வங்கையத்தை உரித்து
வகை கவும்.
புளியை ஒரு கப் தண்ணீர் ரில் நன்றாக கரைத்து வடிகட்டி வதைத்துக்கொள்ளவும்.

சாம்பார் செய்யும் பாத்திரத்தை எடுத்து அதில் சிறிது எண்ணெய் விட்டு
கட்கு, வந்தையம், கறிவெப்பிலை
தாளித்து காய்கறிகளை வதக்கவும். வதங்கியவுடன் வந்தைப்பு, அரைத்த
விழுது, உப்பு சேர்த்து கசுடுக்கவிடவும்.

(தவேயானால் வந்தைப்பு mixie ல் ஒரு சுற்று அரைக்கவும்)
சிறிது கசுடுத்த வுடன் புளித் தண்ணீர் ரை விடவும். நன்கு கிளறிவிடவும். எல்லாம்
சேர்ந்து நன்கு கசுடுத்தவுடன்
இறக்கவும்.
இந்த சாம்பார் ஒரு வித்தியாசமான மணத்துடன் சுவையாக இருக்கும் <http://annaimira.b>

Written by
Sunday, 30 November 2008 06:06 -

logspot.com/2008/11/blog-post.html