



ஐஐஐஐஐஐஐஐஐஐஐஐ

பால் - இரண்டு லிட்டர்
சர்க்கரை - அரைக் கிலோ
பாம்பே ரவை - 200 கிராம்
காங்குமப்பி - 2 பிஞ்
நெய் - 50 கிராம்
பச்சைக் கற்பூரம்

ஐஐஐஐஐஐஐஐ

பாலை ஏளம்சி பாத்திரத்தில் ஊற்றி அடுப்பில் வைத்து மீட்டி போட்டு மீடவும்.
மீட்டியிலுள்ள

மீட்டரில் சிவப்பு பாயிண்டுக்கு வந்ததும் மீட்டியை எடுத்துவிட்டு
கொதிக்கவிடவும். இடையிடயே

கிண்டவும். இந்த பாத்திரத்தில் மற்ற பாத்திரங்களைப் போல் அடி பிடிக்காது. ஓரங்களில்
பால் சரோமல் கிண்டிக்கொண்டேயிருக்கவும். பச்சைக் கற்பூரத்தை உள்ளங்கையில்
வைத்து நசுக்கி உதிர்த்து பாலோடு சேர்க்கவும்.



பால் பாதி சுண்டியதும் காங்குமப்பி வையும் ரவையையும் போட்டு கட் பி விழாமல்
கிளரவும்

ரவை நன்கு வெந்ததும் சர்க்கரையை சேர்த்து விடாமல் கிண்டவும்

பாலும் ரவையும் சேர்ந்து சுருள, பாத்திரத்தில் ஓட்டாமல் வரும் பதத்தில் அடுப்பை
அணைத்து விடவும்.



தவேயான பாத்திரத்துக்கு மாற்றி ஆறவிடவும். ரவை பால்கோவா தயார்.

இனிப்புகளில் பச்சைக் கற்பூரம் சேர்ப்பது பற்றி சமீபத்தில் தான் தெரிந்து
கொண்டேன்.

அப்பாவிடம் பச்சைக் கற்பூரம், காங்குமப்பி, ஜவ்வாது, கோரசனை போன்ற
பொருட்கள்

ஸ்டாக் இருக்கும் எங்களாக்குத் தவேயான போது அப்பாவிடம் போய் வாங்கிக்
கொள்வோம்.

காங்குமப்பி அளந்து தருவதே ஓர் அழகு. சின்ன தராசில் ஒரு ரப்பாய் வள்ளி

Written by
Friday, 05 December 2008 20:46 -

நாணயத் துறை

ஒரு பக் கமும் அந்த ஒரு ரஃபாய் எடகைக் குங் கும்பப் பி வும் நிறுத்து இன் ஜகெக் ஷன் பாட் டிலில்

போட்டு தருவார்கள். கடையில் அதன் விலையும் தெரியாது. அப்பா காலத்துக்குப் பிறகுதான் குங்குமப்பின் விலையே தெரிந்தது. பச்சைக் கற்பிரமும் ஒரு சிறிய பாட்டிலில் தருவார்கள். பச்சைக் கற்பிரதத்தைச் சேர்க்கும் காரணமே தெரியாமல் அப்பா சொன்னதால் உபயோகித்துக் கொண்டிருந்தோம். காரணமும் கடைக்குத் தெரியாது. □□□□

[illegible]

00000000 00000000 0000 00000000000000000000 0000000000 00000000 00000000 00000000000000000000



இந்த ரவனை சேர்த்து பால்கோவா செய்யும் முறையை எனக்கு சொல்லித்தந்தவர் என மதனியின்

சகோதரி திருமதி மணி. அவர் செய்து கொடுத்ததை ருசித்தவாடன பக்குவம் கட்டித்
தரிந்து கொண்டன. பால்கோவாவில் பால்தவிர் என்ன சரேந்திராக்கிறதா என்று
கட்டிப் போது

எங்கள் யாராலும் கண்டுபிடிக்க முடியவில்லை. உங்களால் கண்டுபிடிக்க முடியுமா பாருங்கள்!!!

<http://9-west.blogspot.com/search/label/AMC%20%20பால்கோவா>