□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□:

கீ ரை - 1 கட்டு (எந்த கீ ரையையும் பயன்படுத்தலாம்)
பெரிய வெங்காயம் - 1
தக்காளி - 1
சாம்பார் பொடி - 1 டீ ஸ்பூன் (கூவித்து அளக்கவும்)
மஞ்சள் தூள் - 1/4 டீ ஸ்பூன்
கரம் மசாலா தூள் - 1/4 டீ ஸ்பூன்
இஞ்சி பூண்டு விழுது - 1/2 டீ ஸ்பூன்
கடலை மாவு - 1 கப்
உப்பு - 1 டீ ஸ்பூன் அல்லது தங்கள் சுவைக்கேற்றவாறு
எண்ணை - 5 முதல் 6 டேபிள்ஸ்பூன் வரை

□□□□□□□□□:

கீ ரையை ஆய்ந்து தண்ணீ ரில் அலசி பின்னர் பொடியாக நறுக்கிக் கொள்ளவும். வெங்காயம், தக்காளி இரண்டையும் பொடியாக நறுக்கிக் கொள்ளவும்.

ஒரு வாணலியில் 2 அல்லது 3 டீ ஸ்பூன் எண்ணை விட்டு சூடானதும் வெங்காயத்தை போட்டு வதக்கவும்.பின் இஞ்சி பூண்டு விழுதை போட்டு வதக்கவும். அத்துடன் தக்காளியை சேர்த்து நன்றாக மசியும் வரை வதக்கவும். பின்னர் அத்துடன் சாம்பார் பொடி, மஞ்சள் தூள், கரம் மசாலா, உப்பு ஆகியவற்றை சேர்த்து நன்றாகக் கிளறி விடவும். கடசியில் நறுக்கி வைத்துள்ளக் கீ ரையை போட்டு ஒரு கிளறு கிளறி இறக்கி விடவும். கீ ரை சற்று ஆறியதும் அத்துடன் கடலை மாவை கொஞ்சம் கொஞ்சமாகச் சேர்த்து பிசையவும். கைகளை தண்ணீ ரில் தொட்டுக் கொண்டு (அப்பொழுதுதான் கைகளில் ஒட்டாமல் இருக்கும்) எலுமிச்சம் பழ அளவிற்கு மாவை எடுத்து உருட்டி பின்னர் சற்று அழுத்தி வடை போல் தட்டிக் கொள்ளவும்.

தோசைக்கல்லை அடுப்பிலேற்றி சிறிது எண்ணை விட்டு தயேத்துக் கொள்ளவும். அதில் தட்டி வைத்திருக்கும் கட்லட்டை (4 அல்லது 5 அல்லது கல்லில் இடம் இருக்கும் வரை) ஒன்றுடன் மற்றொன்று படாமல் வைக்கவும். அடுப்பை மிதமான தீ யில் வைத்துக் கொள்ளவும். கட்லட்டைச் சுற்றி 4 அல்லது 5 டீ ஸ்பூன் எண்ணை விடவும். ஒரிரு நிமிடங்கள் பொறுத்து, தோசத்தை திருப்பியால் திருப்பி விட்டு, மீ ண்டும் சிறிது எண்ணையை சுற்றி விட்டு வகே விடவும். கட்லட் நன்றாக இருபுறமும் சிவக்கும் வரை திருப்பி திருப்பிப் போட்டு வகே விட்டு எடுக்கவும்.

□□□□□□□□□□□□□ இதை எந்த வித சாத வகைகளுடனும் சேர்த்து சாப்பிடலாம். ரசம், மற்றும் சாம்பார் சாதத்துடன் தொட்டுக் கொள்ள மலேும் சுவையாக இருக்கும்.

http://adupankarai.kamalascorner.com/2009/01/blog-post_28.html