

Written by  
Monday, 11 May 2009 16:45 -

---



தே.பொருட்கள்:

உருண்டகைக்கு:

கூட்டி இறால் - 100 கிராம்  
பொட்டுக்கட்லை மாவ - 1 கப்  
வெங்காயம் - 1  
பச்சை மிளகாய் - 2  
சோம்புத்தூள் - 1 டீஸ்பூன்  
முட்டை - 2  
தேங்காய் - சிறிது  
மஞ்சள்தூள் - 1/4 டீஸ்பூன்  
எண்ணெய் - பொரிக்க



கர்வேகைக்கு:

வெங்காயம் - 1  
தக்காளி - 1  
இஞ்சி பூண்டு விழுது - 1 டபேள்ஸ்பூன்  
தனியாத்தூள் - 1 டபேள்ஸ்பூன்  
வரமிளகாய்த்தூள் - 1 டபேள்ஸ்பூன்  
மஞ்சள்தூள் - 1/4 டீஸ்பூன்  
தேங்காய்ப்பால் - 1 சிறிய பின்  
உப்பு+எண்ணெய் = தேவகைக்கு  
எலுமிச்சைசாறு - 1 டபேள்ஸ்பூன்



தாளிக்க:

பட்டை - 1 துண்டு

Written by  
Monday, 11 May 2009 16:45 -

கிராமப் ப - 2

பிரிஞ்சி இலை - 2

சோம்பு - 1<sup>ம்</sup> ஸ்பீன்

செய்முறை:

\* இறாலரை சிறிது மஞ்சள் தூள் சேர்த்து வதகக் கவும்.

\*வெங்காயம், பச்சை மிளகாயை பொடியாக நறுக்கி, வதக்கி ஆறவிடவும்.

\* இறால் மற் றும் தநே காயை அரகை கவும் .

\*அரதைத் திறால், தனே காய்.

விழுது+பொட்டுக் கடலமைவா+உப்பு+சோம்புத்திள்+முட்டை+வதக்கிய  
வெங்காயம், பச்சை மிளகாய் அனதைத்யும் ஒன்றாக கட்டியாக கலக்கவும்.



\*மாவு தளர் த் தியாக இருந் தால் மலேமும் சிறிது பொட் டுக் கடலமைவு சரே'க் கலாம்.

\*பிசறைத் தவகைளாை உருண்டகைளாக எண்ணெயிலு் பொரித்தடுகக் கவும்.



\*கர்வேிக் கு வடுங் காயத் தை நீ ளவாக் கிலும், தக் காளியை பொடியாகவும் ந்றுக் கவும்.

\*பாத்திரத்தில் எண்ணெய் ஊற்றி தாளிக் க குட்டுத் துள்ள பொருட்களைய் போட்டு  
தாளிக் கவும் .

\*வெங்காயம் +தக காளி+இஞ்சி பணட்டு விழுது+தள்ள வகைகள் அனதைத்தையும் ஒன்றன் பின் ஒன்றாக வதக்கவும்.

\*வதுங்கியதும் தனேகாயப்பால்,உப்புசரேத்துக் கொதிக்க விடவும்.

\*நன்கு கொதித்தும் உருண்டகைளபைப் போட்டு 5 நிமிடம்

கொதிக் கவிட்டு, எலுமிச்சை சாறு சேர்த்து 2 நிமிடம் கொதித்துபின் இறக்கவும்.

[http://sashiga.blogspot.com/2009/05/blog-post\\_04.html](http://sashiga.blogspot.com/2009/05/blog-post_04.html)