

Written by

Monday, 11 May 2009 16:47 -



<http://sashiga.blogspot.com/2009/05/blog-post.html>

தபேராட்கள்:

மாழை விலாத்தும் பராப்பா - 1 கப்
மிளகா - 1 டீ ஸபன்
உப்பா - சாவகை கா
எண்ணெய் - பொரிக்க
தங்காய்ப்பல் - 1/4 கப்

சமீமாற்றம்:

*உள்ளந் தலை 1/2 மணிந்ரோம் உள்ளவதைத் தாலுசோக ஜஸ்வாட்டர் தலெதித் தாபொங்க பொங்க அரகை கவும்.

*அதில் உப்பா+மிளகா+தங்காய்ப்பல் சரித் தாநன் காகலக் கவும்.

*கடாயில் எண்ணெய் விட்டா மாவதை
உராண் டகைகளாகப் படோட்டா பொன் னிறமாக பொரிக்கவும்.

*சட்னி,சாம் பாராடன் சட்டாக பரிமாறவும்.