பாசிப்பயறு கடைசல்

Written by
Wednesday, 30 July 2008 11:31 -

தேவையானவை

பாசிப்பயறு(முழுப்பயறு) - 1 கப்
பெரிய வெங்காயம் - 1/2 அல்லது சின்ன வெங்காயம் - 10 நறுக்கியது

பச்சை மிளகாய் - 4 நறுக்கியது
பூண்டு - 2 பல் நறுக்கியது
கொத்தமல்லி - 1/2 டீஸ்பூன்
சீரகம் - 1/2 டீஸ்பூன்
கறிவேப்பிலை சிறிது

எண்ணெய்

செய்முறை

- பாசிப்பயறை நன்றாக வேகவைக்கவும் (குக்கரை விட சட்டியில் வைத்து வேகவைத்தால் நல்லா இருக்கும்)

- பாத்திரத்தில் எண்ணெய் விட்டு கொத்தமல்லி, சீரகம் தாளித்து வெங்காயம், பூண்டு, மிளகாய், கறிவேப்பிலை சேர்த்து வதக்கி வேகவைத்த பயறையும் சேர்த்து நன்றாக கொதிக்க விடவும்.

- பிறகு பருப்பு கடையும் மத்தில் கடையவும்.
- கடைசியில் மல்லி இலை சேர்க்கவும்.

இதுவும் கொங்கு நாட்டு ஸ்பெசல்.

சாதத்துடன் சாப்பிடலாம்.

1 / 1