இனிப்பு கொழுக்கட்டை

Written by
Saturday, 13 September 2008 07:11 - Last Updated Monday, 06 October 2008 19:31

தேவையானப்பொருட்கள் :

அரிசி மாவு - 2 கப்
வெல்லம் பொடி செய்தது - 1 கப்
தேங்காய்த் துருவல் - 1/2 கப்
ஏலக்காய் பொடி - 1 டீ ஸ்பூன்
நெய் - 2 டீ ஸ்பூன்

செய்முறை :

அரிசி மாவை, வெறும் வாணலியில் வாசனை வரும் வரை வறுத்து எடுக்கவும்.

வெல்லத்தூளை ஒரு பாத்திரத்தில் போட்டு, அத்துடன் 2 கப் தண்ணீரை சேர்த்து கொதிக்க விடவும். வெல்லம் கரைந்து, கொதிக்க ஆரம்பித்ததும், கீழே இறக்கி, அதை வடிகட்டவும். வடிகட்டிய வெல்லத்தை, அடி கனமான ஒரு பாத்திரத்தில் ஊற்றி, மீண்டும் கொதிக்க விடவும். வெல்ல நீர் கொதிக்க ஆரம்பித்ததும், அடுப்பதை தணித்துக் கொண்டு, வறுத்த அரிசி மாவை சிறிது சிறிதாக அதில் சேர்த்துக் கிளறவும். பின் அதில் தேங்காய்த் துருவல், ஏலக்காய் பொடி ஆகியவற்றை சேர்த்து, மாவு கெட்டியாகும் வரை கிளறிக் கொண்டே இருக்கவும். பின்னர் அதை கீழே இறக்கி வைத்து ஆறவிடவும். மாவு சற்று ஆறியவுடன், கைகளில் சிறிது நெய்யைத் தடவிக் கொண்டு, எலுமிச்சம் பழ அளவு மாவை எடுத்து உருட்டி, உள்ளங்கையில் வைத்து மூடி சற்று விரல்களால் அழுத்தி, கொழுக்கட்டை பிடிக்கவும். எல்லா மாவையும் இப்படியே செய்து, நெய் தடவிய இட்லித் தட்டில் அடுக்கி, இட்லிப்பானையில் வைத்து, ஆவியில் 10 அல்லது 15 நிமிடங்கள் வேகவைத்து எடுக்கவும்.

http://adupankarai.kamalascorner.com/2008/09/blog-post_2599.html

1 / 1