



□□□□□□□□□□□□

பால் - இரண்டு லிட்டர்  
சர்க்கரை - அரைக் கிலோ  
பாம்பேரவை - 200 கிராம்  
குங்குமப்பி - 2 பிஞ்  
நயெ - 50 கிராம்  
பச்சைக் கற்பூரம்

□□□□□□□□

பாலை ஏளம்சி பாத்திரத்தில் ஊற்றி அடுப்பில் வதைத்து மட்டி போட்டு மட்டவும்.  
மட்டியிலுள்ள  
மீட்டரில் சிவப்பு பாயிண்டுக்கு வந்ததும் மட்டியை எடுத்துவிட்டு  
கொதிக்கவிடவும். இடையிடயே  
கிண்டவும். இந்த பாத்திரத்தில் மற்ற பாத்திரங்களைப்போல் அடிபிடிக்காது. ஓரங்களில்  
பால் சரோமல் கிண்டிக்கொண்டயேருக்கவும். பச்சைக் கற்பூரத்தை உள்ளங்கையில்  
வதைத்து நசுக்கி உதிர்த்து பாலோடு சேர்க்கவும்.



பால் பாதி சூண்டியதும் குங்குமப்பி வையும் ரவையையும் போட்டு கட்டி விழாமல்  
கிளரவும்  
ரவை நன்கு வெந்ததும் சர்க்கரையை சேர்த்து விடாமல் கிண்டவும்  
பாலும் ரவையும் சேர்ந்து சூரூள், பாத்திரத்தில் ஓட்டாமல் வரும் பதத்தில் அடுப்பை  
அணைத்து விடவும்.



தவேயான பாத்திரத்துக்கு மாற்றி ஆறவிடவும். ரவை பால்கோவா தயார்.  
இனிப்புகளில் பச்சைக் கற்பூரம் சேர்ப்பது பற்றி சமீபத்தில் தான் தெரிந்து  
கொண்டனே.  
அப்பாவிடம் பச்சைக் கற்பூரம், குங்குமப்பி, ஜவ்வாது, கோரசனை போன்ற  
பொருட்கள்  
ஸ்டாக் இருக்கும் எங்கள்குத்தவேயான போது அப்பாவிடம் போய் வாங்கிக்  
கொள்வோம்.  
குங்குமப்பி அளந்து தருவதே ஓர் அழகு. சின்ன தராசில் ஒரு ரப்பாய் வளள்ளி

நாணயத் தை

ஓரு பக் கும் அந்த ஓரு ரபாய் எடகைக் குங் குமப் புவும் நிறுத்து இன் ஜகெக் ஷன் பாட்டிலில்

போட்டு தருவார்கள். கடையில் அதன் விலையும் தரையாது. அப்பா காலத்துக்குப் பிறகுதான் குங் குமப் புவின் விலையே தரிந்தது. பச்சைக் கற்பிரமும் ஓரு சிறிய பாட்டிலில் தருவார்கள். பச்சைக் கற்பிரத்தை சரேக் கும் காரணமே தரியாமல் அப்பா சொன்னதால் உபயோகித்துக்கொண்டிருந்தோம். காரணமும் கடைகத் தரியாது. 0000

00000000 0000000000000000

0000000000 0000000000 0000 000000000000000000 0000000000 00000000 0000000000 0000000000000000



இந்த ரவை சரேத்து பால்கோவா சயெயும் முறையை எனக்கு சொல்லித்தந்தவர் என மதனியின்

சகோதரி திருமதி மணி. அவர் சயெத்து கொடுத்ததை ருசித்தவாடன் பக் குவம் கட்டு தரிந்து கொண்டேன். பால்கோவாவில் பால் தவிர என்ன சரேந்திருக்கிறது என்று கட்ட போது

எங்கள் யாராலும் கண்டுபிடிக்க முடியவில்லை. உங்களால் கண்டுபிடிக்க முடியுமா பாருங்கள் !!!

<http://9-west.blogspot.com/search/label/AMC%20%20பால்கோவா>