

—

—



—

—

[http://sashiga.blogspot.com/2009/05/blog-post\\_02.html](http://sashiga.blogspot.com/2009/05/blog-post_02.html)

தேபொருட்கள்:

பீன்ஸ் - 1/4 கிலோ  
தேங்காய் த்துருவல் - 1/4 கப்  
பாசிப்பருப்பு - 1 கபைபிடி  
வெங்காயம் - 1 சிறியது  
பச்சை மிளகாய் - 3  
உப்பு+எண்ணெய் = தேவகைக்கு

தாளிக்க:

கட்கு+உளுத்தப்பருப்பு - 1 டீஸ்பின்  
கறிவெப்பிலை - சிறிது

செய்முறை:

\*பீன்ஸ் +வெங்காயம் பொடியாக நறுக்கவும். பச்சை மிளகாயை கீறவும்.

\*கடாயில் எண்ணெய் விட்டு தாளிக்க கட்குத்துள்ள பொருட்களைப் போட்டு தாளித்து வெங்காயம், பச்சை மிளகாய் சேர்த்து வதக்கவும்.

\*பின் பீன்ஸ் + உப்பு+1 1/2 கப் தண்ணீர் +பாசிப்பருப்பு சேர்த்து வகேவிடவும்.

\*காய் வெந்ததும் தேங்காய் சேர்த்து நன்கு கிளறி இறக்கவும்.