கத்தரிக்காய் - 4
பெரியவெங்காயம் - 2
தக்காளி - 2
பச்சை மிளகாய் - 4
பூண்டு - 4 பல்
பெருங்காயப்பொடி - கால் கரண்டி
நல்லெண்ணெய் - 100 மில்லி
மஞ்சள்தூள் - அரை கரண்டி
மிளகாய்த்தூள் - 1 கரண்டி
உப்பு

தாளிதம்:
வற்றல்மிளகாய், கடுகு, கறிவேப்பிலை

கத்தரிக்காயை கூக்கர் அல்லது இட்லிப் பாத்திரத்தில் நீர் ராவியில் வேக வைக்க வேண்டும். வெந்து ஆறியபின் தோல் நீக்கி மத்தினால் கடைந்து, அல்லது கையால் பிசைந்து பேஸ்ட் போல ஆக்கிக் கொள்ள வேண்டும்.

வெங்காயம், தக்காளி, பூண்டு,பச்சை மிளகாயை சிறிதாக நறுக்கவும்.

வாணலியில் எண்ணெய் விட்டு தாளிதம் செய்தபின் நறுக்கிய காய்களை சேர்த்து வதக்கவும். மஞ்சள்தூள், மிளகாய்த்தூள், உப்பு சேர்த்து நன்றாக வதக்கிய பின் பூளிக் கரசைலையும் மசித்து வைத்த கத்தரிக்காயையும் சேர்த்து கிளறவும்.

வெஜிடபிள் பிரியாணி, அனைத்து வகை சாதங்கள், தனிச் சோறு உடன் பட அனைத்துக்கும் ஏற்ற தொட்டுகை இது.

http://tamilmeal.blogspot.com/2008/07/blog-post_4426.html