

தவேை:

கடுகு: 1 ஸ்புன்
பெருங்காயத்தூள்: அரை ஸ்புன்
வெந்தயம்: 1 ஸ்புன்
மிளகாயத்தூள்: 100கி
புளி: எலுமிச்சை அளவு
எண்ணெய்: 100மிலி
உப்பு: தவேைக்கு...

செய்முறை:

முதலில் மிளகாயத்தூள் தண்ணீரில் புளியை ஊறவைக்க வேண்டும். அடுப்பில் வாணலியை வைத்து எண்ணெய் விட்டு சூட்டதும் பெருங்காயத்தூளைப் போட வேண்டும். வெந்தயம் போட்டு லசோய் வறுத்து, கடுகைப் போட்டு வெடிக் கவிட வேண்டும். புளித்தண்ணீர் ரை விட்டு அது சூட்டதும் மிளகாயத்தூள் போட்டு கிளற வேண்டும். உப்புப் போட்டுக் கலந்து கொதி வந்ததும், கட்டிவெணம் வந்ததும் இறக்கி விடலாம்.

<http://tamilmeal.blogspot.com/>