

தாத்தா வீட்டுக்குப் போனப்போ சும்மா இருக்க முடியாமல் கோவை அவினாசிலிங்கம் ஹோம் சயினஸ் காலஜேல் ஒரு நாலு நாள் வகுப்பு எடுத்துத் தாங்க அதுல சரேந்து ஜாம் ஜிஸ் சயெய்க் கத்துக்கிட்டனே. ஒரு முறை எல்லாம் சயெய்தனே. அவ்வளவு தான். நோட்ட எங்கயோ வச்சிட்டனே எடுத்துப்பார்த்து இப்ப அதுல தண்ணி பட்டு நஞ்சு போய் அங்க இங்க எழுத்தெல்லாம் மறஞ்சுட்டு இருக்கு.

இங்க எழுதன மாதிரியும் இருக்கும் நினவைபுடுத்திக்கிட்ட மாதிரியும் இருக்கும் இல்லயா? இதோ உங்களுக்காக இஞ்சி மரபா சயெய்வது எப்படி?

இஞ்சி 100 கிராம் .{ நானும் சித்தியும் உழவர் சந்தகைக்கே போய் நல்ல இஞ்சியா பார்த்து வாங்கிவந்து சயெய்தமாகும் அன்னகைக்கு}

சர்க்கரை 400 கிராம்

சிட்ரிக் அமிலம் {இது எவ்வளவு போடனும்ன்னு எழுதன இடம் சரியா திரியல நியாபகமும் இல்ல பாத்து போட்டுக்குங்க ஒரு ஸ்பிளா இருக்கும்ன்னு நினகைக்கிறனே.}

நார் இல்லாத இஞ்சியாக எடுத்து, தோலை சீ வி அதை தூர்வி வச்சுக்கோங்க. அதில் சிறிது தண்ணீர் ஊற்றி வகை வகை.

அப்புறமா அதை மிக்ஸ்யில் போட்டு அரைச்சுக்கோங்க.

சர்க்கரையில் சிறிதளவு தண்ணீர் ஊற்றி சிட்ரிக் அமிலம் சரேத்து கம்பி பதம் வரும் வரகைய சி தயாரித்து வதைது இருக்கும் இஞ்சிக் கபிழை சரேத்து நன்கு கிளறவும். பதமா வரும் {இந்த பதமெல்லாம் ஏற்கனவே ஸ்வீட் சயெய்து பார்த்து இருந்தீங்கன்னா புரிஞ்சுடும்} நயெ தடவிய தட்டில் பரப்பி கத்தியால பரப்பியாக வட்டி வகை.

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