

ஐஐஐஐஐஐஐஐஐஐ

கொள்ளு - 1 கப் வரமிளகாய் - 3 மல்லி - 1 டீ ஸ்பூன் சீ ரகம் - 1/2 டீ ஸ்பூன் மஞ்சள்தூள் - 1/2 டீ ஸ்பூன்

கறிவபேபிலை

புரிய வுங்காயம் - 1/2 அல்லது சின்ன வுங்காயம் - 8 நறுக்கியது

புண்டு - 3 பல நறுக்கியது

எண்ணெய்

கடுகு



செய்முறை

- கொள்ளை குக்கரில் வதைத்து 3 கப் தண்ணீர் விட்டு 4 விசில் வரும்வரை வதைத்து எடுக்கவும்

- வகை வதைத்த கொள்ளு, வரமிளகாய், மல்லி, சீ ரகம், மஞ்சள்தூள் சேர்த்து மிக்சியில் நன்கு அரகைக்கவும். வுண்டுமானால் வகை வதைத்த தண்ணீர் சேர்க்கலாம்.

- கடாயில் எண்ணெய் விட்டு கடுகு, கறிவபேபிலை தாளித்து வுங்காயம், புண்டு சேர்த்து வதக்கவும்.

- அத்துடன் அரைத்தவற்றை சேர்த்து ஒரு கொதி விட்டு எடுக்கவும்.

இது கொங்கு நாடு ஸ்பெசல் கொள்ளு குழம்பு.

Written by  
Wednesday, 30 July 2008 11:40 -

---



[http://suganthiskitchen.blogspot.com/2008/07/blog-post\\_20.html](http://suganthiskitchen.blogspot.com/2008/07/blog-post_20.html)