

தவேயானவதை:

கரேட் 3
கடலமைவா 1 கப்
பச்சமைளகாய் 4
ரொட்டித்தட்டிகள் 2 டபேள்ஸ்பின்
உப்பு,எண்ணையை தவேயானது.

Gravy செய்வதற்கு தவேயானது:

தக்காளி 6
வெங்காயம் 4
இஞ்சி பிண்டு விழுது,மிளகாய் தட்டிகள்,தனியாதட்டிகள்,
மசலா பொடி ஒவ்வொன்றும் ஒரு டீஸ்பின்
நயெ ஒரு டபேள்ஸ்பின்
உப்பு தவேயானது.

செய்முறை:

கரேட் தலையை விதுருவி நீரையழியவும்..
பச்சமைளகாயை பொடியாக நறுக்கவும்.
கடலமைவை சலித்து ஒரு சிட்டிகை உப்பு சேர்த்து,
அதனுடன் கரேட்,பச்சமைளகாய் கலந்து சிறிது தண்ணீர்
தளித்து சிறு உருண்டைகளாக உருட்டவும்.
உருண்டைகளை ரொட்டித்தட்டிகளில் பிரட்டி எண்ணெயில்
பொறித்து எடுக்கவும்.இதனை தனியே ஒரு பப்பிரில் பரவலாக போடவும்
அடுத்து

Gravy செய்முறை:

கொதிக்கும் நீரில் ஒரு சிட்டிகை உப்பு சேர்த்து தக்காளிகளை
போட்டு இரண்டு நிமிடம் வகைக்கவும்.
தலையை கழன்று விடவும்.
சதாபகபகுதியை மிக்சியில் அரைக்கவும்.
வாணலியில் நயெ விட்டு பொடியாக நறுக்கிய வெங்காயத்தை

Written by
Sunday, 03 August 2008 05:30 -

பொன்னிறமாக வதக்கவும். அதனுடன்
தக்காளி விழுது,
இஞ்சிபண்டு விழுது,
மிளகாய் துள், தனியாதுள், மசாலா பொடி
தண்ணீர், உப்பு ஆகியவற்றை சேர்த்து கரெதிக் கவகைக் கவணீண்டும்.
கடசையில்தயாராக வதைதுள்ள உருண்டகளை
gravy ல் மடுவாக போடவணீண்டும்.

.

http://annaimira.blogspot.com/2008/08/blog-post_02.html