



□□□□□□□□□□ □□□□□□□□□□.

- அரிசி - 1 கப்
- வெல்லம் பொடி சயெத்தது - 2 கப்
- நயெ - 1/4 கப்
- முந்திரிப்பருப்பு - 5
- காயந்திராட்சை - 5
- ஏலக்காய் - 4

அரிசியை நன்றாகக் கழிவி அதில் மஹின்று கப்தணணீர் சரேத்து குக்கரில் போட்டு,  
மஹின்று அல்லது நான்கு விசில் வரும் வரை வகை வகைகவும் .

வெல்லத்தை ஒரு பாதத்திரத்தில் போட்டு 1/2 கப்தணணீர் விட்டு கொதிக்க விடவும் .  
கொதிவந்ததும் கீழே இறக்கி வடிகட்டிக் கொள்ளவும் .

குக்கரை திறந்து சாதத்தை நன்றாக மசித்துக் கொள்ளவும் . அதில் வெல்லப் பாகை  
விட்டு அடுப்பில் வைத்து நன்றாகக் கிளறவும் . அடுப்பை சிறுதீயில் வைத்து,  
நெய்யை சரேத்து மீண்டும் கிளறவும் . சாதமும் பாகும் நன்றாகக் கலந்தபின் , முந்திரி,  
திராட்சையை சிறிது நெய்யில் வறுத்து போடவும் . ஏலக்காயைப் பொடி செய்து  
போடவும் .

<http://kadakam.wordpress.com/>