கேரட் தக்காளி சட்னி

Written by
Saturday, 27 December 2008 06:43 -

தேவையானப்பொருட்கள் :

கேரட் - 2
தக்காளி - 1
காய்ந்த மிளகாய் - 4 முதல் 5 வரை
தேங்காய்த் துருவல் - 1/2 கப்
இஞ்சி - ஒரு சிறு துண்டு
கடலைப்பருப்பு - 1 டேபிள்ஸ்பூன்
உளுத்தம் பருப்பு - 1 டேபிள்ஸ்பூன்
எண்ணெய் - 2 டேபிள்ஸ்பூன்
உப்பு - 1 டீஸ்பூன் அல்லது தேவைக்கேற்றவாறு
கடுகு - 1/2 டீஸ்பூன்
கறிவேப்பிலை - சிறிது

செய்முறை :

கேரட்டை தோல் சீவி நடுத்தர அளவு துண்டுகளாக வெட்டிக் கொள்ளவும்.
தக்காளியையும் நடுத்தர அளவிற்கு வெட்டிக் கொள்ளவும்.

ஒரு வாணலியில் எண்ணெய் விட்டு சூடானதும் அதில் கடலைபருப்பு, உளுத்தம் பருப்பு ஆகியவற்றைப் போட்டு சிவக்கும் வரை வறுக்கவும். பின் அதில் மிளகாயைப் போட்டு சற்று வறுத்து அத்துடன் இஞ்சி, தக்காளித் துண்டுகள் சேர்த்து சில வினாடிகள் வதக்கவும். பின்னர் அத்துடன் கேரட் துண்டுகளையும் சேர்த்து மீண்டும் சில வினாடிகள் வதக்கி, கீழே இறக்கி வைத்து தேங்காய்த் துருவலைச் சேர்க்கவும். சற்று ஆறியவுடன் உப்பு சேர்த்து விழுதாக அரைத்தெடுக்கவும்.

பின்னர் அதில் கடுகு, கறிவேப்பிலைத் தாளித்துக் கொட்டவும். http://adupankarai.kamalascorner.com/2008/12/blog-post_27.html

1 / 1