



Penmai.com

Tamil Peoples Online Community...

Diwali Recipes

*Delicious Collection of Traditional Diwali Recipes from
Penmai's Kitchen Queens*

www.Penmai.com



Our sincere thanks to all the members who had contributed their recipes in Penmai. No part of this book may be reproduced or transmitted in any form, all rights reserved by the respective contributors. Though the contents provided here are with good faith and free from errors, we do not warrant its accuracy or completeness.



Penmai.com

Tamil Peoples Online Community...

Diwali Recipes (Tamil & English)

Delicious Collection of Traditional Diwali Recipes

www.Penmai.com

Contributor: Angu Aparna

காரா பூந்தி

தேவையானப் பொருட்கள்

- கடலை மாவு - 1 கப்
- அரிசி மாவு - 1 டீஸ்பூன்
- உப்பு - தேவையான அளவு
- மிளகாய்த்தூள் - 1 டீஸ்பூன்
- பூண்டு - 3 பல் (நசுக்கியது)
- வேர்க்கடலை - 2 டீஸ்பூன்
- கறிவேப்பிலை - 1 ஆர்க்கு
- எண்ணெய் - பொரிப்பதற்கு

செய்முறை

1. அரிசி மாவை கடலை மாவுடன் ஒன்றாகக் கலந்து சலித்து எடுத்துக் கொள்ள வேண்டும்.
2. சலித்து வைத்துள்ள மாவுடன் அரை டீஸ்பூன் உப்பு சேர்த்துக் கலந்து கொள்ளவும்.
3. இப்பொழுது மாவுடன் தண்ணீர் சேர்த்து பஜ்ஜி மாவை விட சிறிது தளர்வாக கரைத்துக் கொள்ள வேண்டும்.
4. ஒரு வாணலியில் பொரிப்பதற்குத் தேவையான அளவு எண்ணெயை ஊற்றிச் சூடாக்க வேண்டும்.
5. தட்டையான கரண்டியில் சிறிய துளைகள் கொண்ட பூந்திக் கரண்டியை எடுத்துக் கொண்டு, கரண்டியைச் வாணலியில் உள்ள எண்ணெய்க்கு நேர் மேலே ஒரு கையால் பிடித்துக் கொண்டு, மறு கையால் வேறொரு கரண்டியில் கரைத்த மாவை கரண்டி நிறைய எடுத்து பூந்திக் கரண்டியின் மீது ஊற்ற வேண்டும்.
6. கரைத்த மாவு கரண்டியில் உள்ள துளைகளின் ஊடே புகுந்து எண்ணெயில் விழுந்து பொரியும் படி செய்ய, பூந்தி கரண்டியை மாவு ஊற்றும் கரண்டி கொண்டு பரவலாக தோசைக்கு சுற்றித் தேய்ப்பது போல் தேய்க்க வேண்டும்.



Penmai.com

Tamil Peoples Online Community...

Diwali Recipes (Tamil & English)

Delicious Collection of Traditional Diwali Recipes

www.Penmai.com

7. எண்ணெயில் மாவுத் துளிகள் சிறிது சிறிதாக விழுந்து பொரியத் தொடங்கிய பிறகு, பூந்திகளைக் கரண்டியால் லேசாகத் திருப்பிவிட்டு மேலும் மொறு மொறுப்பாக பொரித்தெடுக்க வேண்டும்.
8. இவ்வாறு கரைத்த மாவு முழுவதையும் பூந்திகளாகப் பொரித்தெடுக்கவும்.
9. பொரித்து எடுக்கும் பூந்திகளை வடிதட்டு அல்லது பேப்பரில் போட்டு அதிகப்படியான எண்ணெயை வடித்துக் கொள்ளவும்.
10. பிறகு வேர்க்கடலை, கறிவேப்பிலை, நசுக்கிய பூண்டை எண்ணெயில் போட்டு பொரித்து பூந்தியில் சேர்த்துக் கலக்க வேண்டும்.
11. பின் தேவையான அளவு உப்பு மற்றும் மிளகாய் தூளைக் கலந்து பூந்தி சூடாக இருக்கும் போதே அவற்றின் மீது சீராக பரவலாகத் தூவிக் கலக்க வேண்டும்.
12. இப்பொழுது சுவையான காரா பூந்தி தயார்.

குறிப்பு

- பூண்டை தோல் உரித்து நசுக்காமல், தோலுடன் பூண்டை நசுக்கிச் சேர்க்கும் பொழுது நல்ல வாசனையாக இருக்கும்.
- விருப்பம் உள்ளவர்கள் அவலையும் முந்திரிப் பருப்பையும் பாசி பயறு அல்லது பாசி பருப்பையும் பொரித்து பூந்தியுடன் சேர்த்துக் கொள்ளலாம்.



Penmai.com

Tamil Peoples Online Community...

Diwali Recipes (Tamil & English)

Delicious Collection of Traditional Diwali Recipes

www.Penmai.com

Contributor: Jayanthi

லவங்க லத்திகா

தேவையானப் பொருட்கள்

- மைதா - 2 கப்
- லவங்கம் - 25
- நெய் - 2 டேபிள் ஸ்பூன்
- உப்பு - 1/4 ஸ்பூன்
- எண்ணை - பொரிக்கத் தேவையானது (நெய்யும் உபயோகிக்கலாம்)

சர்க்கரைப் பாகு வைக்க தேவையானப் பொருட்கள்

- சர்க்கரை - 1 கப்
- தண்ணீர் - 1/2 கப்
- எலுமிச்சைச்சாறு - 1/4 டீஸ்பூன்

பூரணம் செய்ய தேவையானப் பொருட்கள்

- சர்க்கரை போடாத கோவா - 250 கிராம்
- உலர்ந்த தேங்காய் பொடி (விருப்பப்பட்டால்) - 1 கப் (இது கடைகளில் கிடைக்கும்)
- ஏலக்காய் பொடி - சிறிதளவு
- பொடித்த சர்க்கரை - 3/4 கப்
- நறுக்கிய முந்திரி பருப்பு - 2 ஸ்பூன்
- நறுக்கிய பிஸ்தா பருப்பு - 2 ஸ்பூன்
- கிஸ்மிஸ் - 2 ஸ்பூன்

செய்முறை

1. ஒரு பெரிய பாத்திரத்தில் நெய்யைத் தடவி, அதில் மைதா, உப்புப் போட்டு, தண்ணீர் தெளித்து, சப்பாத்தி மாவைப் போல பிசைந்து வைக்கவும். இது 1/2 மணி நேரம் ஊற வேண்டும்.
2. இப்போது வேறு ஒரு பாத்திரத்தில் கோவாவை நன்கு உதிர்த்து, அதில் பூரணம் செய்யக் குறிப்பிட்டுள்ளவற்றை சேர்த்து, நன்கு கலந்து கொள்ளவும்.
3. இப்போது மைதா மாவைக் கலவையை சிறிய உருண்டைகளாக எடுத்து, மெல்லிய வட்ட வடிவில் பூரி போல செய்து கொள்ளவும்.



Penmai.com

Tamil Peoples Online Community...

Diwali Recipes (Tamil & English)

Delicious Collection of Traditional Diwali Recipes

www.Penmai.com

4. இதில் ஒவ்வொரு பூரியின் நடுவேயும் கலந்து வைத்துள்ள பூரணம் சிறிது வைத்து, முதலில் இரண்டு ஓரங்களையும், ஒன்றன் மீது ஒன்றாக நடுவை நோக்கி மூடவும். இதே போல மற்ற பாகங்களையும் மூடவும். இது இப்போது லேயர் லேயராக மூடி இருக்கும்.
5. இதன் நடுவில் இப்போது ஒரு லவங்கத்தைக் குத்தி வைக்கவும் (படத்தில் காண்பித்துள்ள படி). இவை இப்போது ஒரு சதுர வடிவில் இருக்கும்.
6. இதே போல எல்லா உருண்டைகளையும் தயாரித்துக் கொள்ளவும்.
7. இவைக் காய்ந்து போய் விடாமல் இருக்க, இதன் மீது ஒரு ஈரத் துணியை மூடி வைக்கலாம்.
8. இப்போது அடுப்பில் வாணலியைப் போட்டு, எண்ணை அல்லது நெய் விட்டு, நன்கு தூடான பிறகு, செய்து வைத்துள்ள லவங்க லத்திகாக்களைப் போட்டு, தீயைக் குறைத்து வைத்து, இரண்டு பக்கமும் திருப்பி மொர மொரப்பாக எடுக்கவும்.
9. எண்ணையைக் காய வைக்கும் போதே, மற்றொரு அடுப்பில் சர்க்கரைப் பாகை வைத்து விடவும்.
10. வேறு ஒரு பாத்திரத்தில் இப்போது சர்க்கரைப் பாகு வைத்து, ஒரு கம்பிப் பதம் வந்ததும் இறக்கி வைக்கவும். இறக்கி வைத்த பின்னர், அதில் எலுமிச்சைச்சாறு சேர்த்து கலக்கவும். இதனால் பாகு கெட்டியாகாமல் இருக்கும்.
11. இப்போது ஒவ்வொரு லதிகாக்களை, சர்க்கரைப் பாகில் முக்கி, சிறிது நேரம் இருக்க வைத்து, ஒரு பெரிய தட்டில் எடுத்து வைக்கவும்.
12. சுவையான, இனிப்பான லவங்க லத்திகா தயார்.



Penmai.com

Tamil Peoples Online Community...

Diwali Recipes (Tamil & English)

Delicious Collection of Traditional Diwali Recipes

www.Penmai.com

Contributor: Anbupurush

ஒப்பட்டு

தேவையானப் பொருட்கள்

- சிரோட்டி ரவை - 1 கப்
- மைதா - 2 கப்
- தண்ணீர் - 1 1/2 கப்
- எண்ணெய் - 3/4 கப்

புரணத்திற்குத் தேவையானப் பொருட்கள்

- தேங்காய் - 3 மூடி
- வெல்லம் துருவியது - 1 1/2 கப்
- ஏலக்காய் - 5
- அரிசி மாவு - 2 டேபிள் ஸ்பூன் (சேர்த்து பொடித்தது)
- கசகசா - 3 டேபிள் ஸ்பூன்

செய்முறை

1. மாவு வகைகளை சிறிது உப்பு மற்றும் தண்ணீர் சேர்த்து பிசைந்து கொள்ளவும்.
2. மாவை ஒரு பாத்திரத்தில் மூழ்கும் வரை தண்ணீர் விட்டு மூடி வைக்கவும்.
3. 2 மணி நேரம் கழித்து மாவில் இருக்கும் தண்ணீரை வடித்து விட்டு, ஒரு உரலில் இட்டு சிறிது சிறிதாக எண்ணெய் சேர்த்து நன்றாக இடிக்க வேண்டும். இல்லையென்றால் உரலில் ஆட்டிக் கொள்ளலாம். மாவை இடித்தால் நன்றாக நீளமாக வர வேண்டும். ஒரு ஈரத்துணி கொண்டு மூடி வைக்கவும்.
4. தேங்காயைத் துருவிக் கொண்டு (மிகவும் பொடியாக இருந்தால் நல்லது), ஒரு வாணலியில் வெல்லம் மற்றும் தேங்காய் சேர்த்து வதக்கவும். தண்ணீர் சுண்டியபின் (பாகு பதம் வரக்கூடாது) கசகசா, ஏலக்காய் சேர்த்து நன்கு கிளறி இறக்கி வைத்துக் கொள்ளவும்.
5. தூடு ஆறியபின் எலுமிச்சை அளவு உருண்டை செய்து வைத்துக் கொள்ளவும். மாவை புரணத்தின் 3/4 அளவு உருண்டை செய்து தட்டையாகத் தட்டி நடுவில் புரணம் வைத்து மூடி, கையால் தட்டி சிறிய சிறிய சப்பாத்தி செய்து, தோசைக் கல்லில் இட்டு சுட்டு எடுக்கவும். புரணமும் மாவும் ஒரே பதத்தில் இருந்தால் ஒப்பட்டு ஓரத்தில் மாவு சேராமல் எல்லா பக்கமும் புரணம் இருக்கும். இது மிகவும் மிருதுவாக சாப்பிட நன்றாக இருக்கும்.



Penmai.com

Tamil Peoples Online Community...

Diwali Recipes (Tamil & English)

Delicious Collection of Traditional Diwali Recipes

www.Penmai.com

Contributor: Angu Aparna

காஜு கத்லி - எளிய முறை

தேவையானப் பொருட்கள்

- முந்திரிப் பருப்பு - 1 கிலோ
- சர்க்கரை - 1 கிலோ
- நெய் - சிறிது

செய்முறை

1. முந்திரியை முதலில் 10-15 நிமிடங்களுக்கு தண்ணீரில் ஊற வைக்க வேண்டும்.
2. பிறகு ஊற வைத்துள்ள முந்திரியை மிக்ஸியில் போட்டு கொரகொரப்பாக அரைத்துக் கொள்ளவும்.
3. இப்பொழுது சர்க்கரையை கம்பிப் பாகு பதத்தில் காய்ச்சிய பின்பு அரைத்து வைத்துள்ள முந்திரியைப் போட்டு கெட்டியாகும் வரை கிளற வேண்டும்.
4. பாகு இறுகியதும் நெய் தடவி வைத்துள்ள தட்டில் ஊற்றி சிறு சிறு துண்டுகளாக வெட்டிக் கொள்ளவும்.
5. கலக்கல் காஜு கத்லி தயார்.



Penmai.com

Tamil Peoples Online Community...

Diwali Recipes (Tamil & English)

Delicious Collection of Traditional Diwali Recipes

www.Penmai.com

Contributor: Fatima15

காதூர்

தேவையானப் பொருட்கள்

- மைதா - ½ கிலோ
- சர்க்கரை - ¼ கிலோ
- நெய் - 75 கிராம்
- அரிசி மாவு - ½ டம்ளர்
- தேங்காய் பால் - ½ டம்ளர் (¼ முடி தேங்காய்)
- உப்பு -ஒர் சிட்டிகை
- எண்ணெய் -பொரிக்க

செய்முறை

1. மேல் உள்ள எல்லா பொருள்களை ஒர் பாத்திரத்தில் போட்டு சப்பாத்தி மாவு போல் பிசைந்து கொள்ளவும்.
2. கொஞ்ச மாவை எடுத்து சப்பாத்தி கல்லில் பெரியதா உருட்டி அதை டைம்மட்சேப் ஆக வேட்டி பொரித்து எடுக்கவும். நன்றாக இருக்கும். செய்து பாருங்கள். குறைந்த அளவும் செய்யலாம்.



Penmai.com

Tamil Peoples Online Community...

Diwali Recipes (Tamil & English)

Delicious Collection of Traditional Diwali Recipes

www.Penmai.com

Contributor: Jayanthy

பட்டர் முறுக்கு அல்லது முள்ளு முறுக்கு

தேவையானப் பொருட்கள்

- அரிசி - 1 1/2 ஆழாக்கு
- பயத்தம்பருப்பு - 1/2 ஆழாக்கு
- கடலைப் பருப்பு - 1/4 ஆழாக்கு
- உப்பு - தேவையான அளவு
- எண்ணெய் - பொரித்தெடுக்க
- வெண்ணெய் - 2 டேபிள் ஸ்பூன்

செய்முறை

1. பருப்புகள் இரண்டையும் லேசாக வறுத்து விட்டுப் பின்னர் மாவாக்கிக் கொள்ளவும்.
2. அரிசி, பருப்பு இரண்டையும் சேர்த்தே அரைத்துக் கொள்ளலாம். அல்லது தனித்தனி மாவாக எடுத்தும் ஒன்றாகச் சேர்த்துப் பிசையலாம்.
3. மாவு எல்லாவற்றையும் ஒன்றாகச் சேர்த்து, அதன் மீது வெண்ணெய், காய்ச்சிய (சூடான) எண்ணெய், உப்பு இவைகளைச் சேர்த்து பிசிறி வைத்துக் கொள்ளவும்.
4. முதலிலேயே மொத்த மாவையும் பிசைய வேண்டாம்.
5. அடுப்பில் எண்ணெயை நன்கு காய வைத்து பாதி அளவு, அல்லது கால் அளவு மாவு, இதை மட்டும் பிசைந்து, இந்த முறுக்கு செய்வதற்கான அச்சில் மாவைப் போட்டு, எண்ணெயில் பொரித்து எடுக்கவும்.
6. இரண்டு பக்கமும் திருப்பிப் போட்டு, சடசடப்பு அடங்கியவுடன், ஒரு வடிதட்டில் எடுத்து வைத்து, பிறகு ஒரு டப்பாவில் டிஷ்யூ பேப்பர் போட்டு, அதன் மீது இந்த முறுக்குகளை அடுக்கவும்.
7. ஒரு செட் செய்தவுடன், அடுத்த செட் மாவைப் பிசைந்து மேலும் செய்யவும்.
8. அவ்வப்போது மாவைப் பிசைந்து செய்தால் தான் சிவக்காமல் இருக்கும்.
9. வெண்ணெய் மற்றும் காய்ச்சிய எண்ணெய் சேர்ப்பதால் நல்ல கரகரப்பாகவும், வாயில் போட்டால் கரையவும் செய்யும்.
10. அதே சமயம், வெண்ணெயை ரொம்ப அதிகமாகப் போட்டால், நழுப்பாக ஆக வாய்ப்பு உள்ளது.



Penmai.com

Tamil Peoples Online Community...

Diwali Recipes (Tamil & English)

Delicious Collection of Traditional Diwali Recipes

www.Penmai.com

Contributor: Prema Barani

Basboosa - Arabic Sweet (Nothing but easy Rava burfi)

Ingredients

- Rava - 2 cups
- Sugar - 1 cup
- Yoghurt (curd) - 1 cup
- Dry coconut (fresh also no problem) - 1 cup
- Ghee - 1/2 cup
- Baking powder - 1 tsp

Sugar syrup

- Sugar - 1 cup
- Water - 1 cup
- Lemon juice - 1 tsp

Method

1. Mix all the above ingredients. Spread in a baking tray for 1" thickness.
2. Bake in 175'C (up & down heating in cooking range) for 20 - 30 mins until the surface is light yellow & inside is little hard.
3. Remove, cut in to squares and put back in to oven for baking further until it turns pinkish or brownish yellow in color.
4. Prepare sugar syrup by boiling sugar and water until it boils (just sticky), add lemon juice, remove from heat and allow cooling.
5. Remove the basboosa from the oven, pour the sugar syrup like spraying over these and ready to eat. Syrup should be cool over the hot basboosa pieces.



Penmai.com

Tamil Peoples Online Community...

Diwali Recipes (Tamil & English)

Delicious Collection of Traditional Diwali Recipes

www.Penmai.com

Contributor: Fatima 15

ரவா ஸ்வீட்

தேவையானப் பொருட்கள்

- பாம்பே ரவை - 2 கப்
- மில்க் மெய்டு டின் - 1
- முந்திரி - 10
- பாதாம் - 15
- பிஸ்தா - 15

செய்முறை

1. முந்திரி, பாதாம், பிஸ்தா ஆகியவற்றை மிக்ஸியில் ஒன்று இரண்டாக உடைத்துக் கொள்ளவும்.
2. ரவையை நன்றாக வறுக்கவும். அடுப்பை அணைத்து விட்டு அதில் மில்க் மெய்டு, உடைத்து வைத்த நட்டில் பாதி போட்டு நன்றாகக் கலந்து அதை ஒரு தட்டில் பரப்பி மீதி நட்ஸ் மேல் தூவி வில்லைகள் போடவும். ரொம்ப சுலபமான ஸ்வீட்.



Penmai.com

Tamil Peoples Online Community...

Diwali Recipes (Tamil & English)

Delicious Collection of Traditional Diwali Recipes

www.Penmai.com

Contributor: Kasri66

அதிரசம்

தேவையானப் பொருட்கள்

- பச்சரிசி - 4 கப்
- பாகு வெல்லம்
- ஏலக்காய் பொடி
- வெள்ளை எள்
- நெய் - 2 டீஸ்பூன்
- எண்ணெய் - தேவையான அளவு

செய்முறை

1. இதற்கு வீட்டிலேயே மாவு அரைக்கலாம். நாலு கப் பச்சரிசியை நன்குக் களைந்து அரை மணி நேரம் ஊற விட்டு, வடிதட்டியில் வடிய விடவும்.
2. நீரெல்லாம் வடிந்ததும், ஒரு டவலில் ஆற விடவும். அரிசி ஈரமாக இருக்கும்போதே மிக்ஸியில் அரைக்க வேண்டும். இதை சலிக்க வேண்டியதில்லை. முடிந்தவரை நைசாக அரைக்கலாம்.
3. வெள்ளை வெளேரென்று பூப்போல இருக்கும் மாவை அளந்து கொண்டு, மாவு உள்ள அளவுக்கு முக்கால் பங்கு நல்ல பாகு வெல்லம் நறுக்கிப்போட்டு இளம் பாகு (கையில் எடுத்தால் தொய்யும் பதம்) வந்ததும், அது கொள்ளும் மட்டும் மாவைப் போட்டுக் கலக்கவும்.
4. இப்படிக் கலந்த மாவை ஒரு சம்படத்தில் மூடி வைத்து, மறுநாள் அதில் ஏலக்காய் பொடி, வெள்ளை எள், ரெண்டு டீஸ்பூன் நெய் சேர்த்து நன்கு கலக்கும்படி பிசையவும்.
5. வாணலியில் எண்ணெய் வைத்து எண்ணெய் காய்ந்ததும் ஒரு பிளாஸ்டிக் ஷீட்டில் எண்ணெய் தொட்டுத் தட்டி, ஒவ்வொன்றாக பொரிக்க வேண்டும். எண்ணெய் சூடானதும் கொஞ்சம் மிதமான தீயில் வைத்துப் பொரித்தால் உள்ளேயும் வேகும். இல்லாவிட்டால் மேலே நல்ல பொன் கலரிலும் உள்ளே வேகாமலும் இருந்துவிடும். இப்படிப் பொரித்ததை ரெண்டு கரண்டிகளுக்கு நடுவில் வைத்து அடித்தி அதிகப்படி எண்ணெயை வடித்து எடுக்கவும்.
6. இது ரெண்டு நாள் கழிந்த பின்தான் சரியான பதத்திற்கு வரும். சில சமயம் ரொம்ப கரகரப்பாகி விடுவதும் உண்டு.



Penmai.com

Tamil Peoples Online Community...

Diwali Recipes (Tamil & English)

Delicious Collection of Traditional Diwali Recipes

www.Penmai.com

குறிப்பு

- வெல்லம் பாகு வந்துவிட்டால் அதிரசம் கல் போலாகி விடும். இந்த அளவு வெல்லத்துக்கு மாவு கொஞ்சம் அதிகமாகப் பிடிக்கும். அதனால் பாகு ஒரு ரெண்டு மூணு கரண்டி தனியாக எடுத்து வைத்து விட்டு, மாவைக் கலந்து பிறகு தேவைப்பட்டால் பாகு சேர்க்கலாம். மாவு பதம் சற்று தளர்வாகத் தோன்றினாலும் மறுநாள் கெட்டிப்பட்டுவிடும். இளம் பாகாக இருந்தால் மாவை அன்றே தயாரித்து அன்றே செய்யலாம்.
- இளம்பாகாக செய்து மாவைக் கலந்ததும், ஒரு சிறிய ஸ்பூன் தயிர் விட்டுப் பிசைந்து நன்கு ஆறவிட்டு செய்தால் அதிரசம் மிகவும் மிருதுவாகவும் வெளியில் கரகரவென்றும் இருக்கும்.



Penmai.com

Tamil Peoples Online Community...

Diwali Recipes (Tamil & English)

Delicious Collection of Traditional Diwali Recipes

www.Penmai.com

Contributor: Kasri66

தட்டை

தேவையானப் பொருட்கள்

- அரிசி மாவு
- உளுந்து மாவு – வறுத்து அரைத்தது
- மஞ்சள் பொடி
- காரப்பொடி
- வெள்ளை எள்
- வேர்க்கடலை – வறுத்து தோல் எடுத்தது
- கடலைப் பருப்பு – சிறிதளவு
- துவரம் பருப்பு – சிறிதளவு
- பெருங்காயத்தூள்
- கறிவேப்பிலை
- வெண்ணெய்

செய்முறை

1. அரிசியை நீரில் ஊற வைத்துக் களைந்து மிக்சியிலோ அல்லது மாவு மிஷினிலோ அரைத்துக் கொள்ளவும்.
2. இப்படிக்களைந்து உலர்த்திய மாவைச் சலித்து ஒரு ஆழாக்கு மாவுக்கு ஒரு டேபிள் ஸ்பூன் வறுத்து அரைத்த உளுந்துமாவு போட்டு உப்பு, மஞ்சள் பொடி, காரப்பொடி, வெள்ளை எள், வறுத்து தோலெடுத்த வேர்க்கடலை (ஒரு குழவியில் ஒன்றிரண்டாக பொடித்தது), கொஞ்சம் கடலைப்பருப்பும், துவரம்பருப்புமாக ஊற வைத்து வடித்து அதையும் போட்டு, பெருங்காயப்பொடி, பொடியாக நறுக்கிய கறிவேப்பிலைப் போட்டு வெண்ணெய் (ஒரு ஆழாக்குக்கு அரை டேபிள் ஸ்பூன் வீதம்) போட்டு நன்கு பிசிறவும்.
3. இந்த மாவை மொத்தமாக நீர் விட்டுப்பிசைந்து அரை மணி ஊற விடவும். ஒரு வெள்ளைத்துணியில் மாவை ஒரு சிறிய உருண்டை எடுத்து கையில் எண்ணெய் தொட்டுக்கொண்டு மெலிதாகத் தட்டவும்.
4. ஐந்து, ஆறு தட்டியதும் வாணலியில் எண்ணெய் வைத்து காய்ந்ததும் நான்கைந்தாகப் போட்டுப் பொரிக்கவும்.



Penmai.com

Tamil Peoples Online Community...

Diwali Recipes (Tamil & English)

Delicious Collection of Traditional Diwali Recipes

www.Penmai.com

5. எண்ணெய் அதிகம் குடிக்காமலிருக்க தட்டைகளை அரை வேக்காடாக இருக்கும்போதே எடுத்து விட்டு மீண்டும் சற்று ஆறியதும் பொரிக்கலாம்.

குறிப்பு

தட்டைக்கு நான் இரண்டு கப் மாவு (கலைந்துலர்த்தியது) எடுத்து உளுந்து மாவு சேர்த்து, உப்பு, பெருங்காயப்பொடி, காரத்தூள், வெண்ணெய்ச் சேர்த்து, வெறும் வெள்ளை எள் மட்டும் அதிகமாகவும், ஒரேயொரு ஸ்பூன் கடலைப்பருப்பு மட்டும் ஊறவைத்துச் சேர்த்து பிசிறிப் பிசைந்து சிறிது நேரம் ஊற விட்டு, பின் சின்ன பிளாஸ்டிக் கவரில் மெலிதாகத் தட்டி இரண்டிரண்டாக பொரித்துச் செய்ததில் தட்டை மெலிதாகவும், கரகரப்பாகவும், இரண்டு முறை எண்ணெயில் பொரிக்க வேண்டாதபடியும் நிறையவும் கிடைத்தது. வேர்க்கடலை சேர்த்தால் நடுவில் அது உதிர்ந்து போய் விடும். மேலும் துணியில் தட்டும்போது அத்தனை மெலிதாகத் தட்டவும் வராது. ஆனால் நம் பெரியவர்கள் செய்யும் முறை இது என்பதால் எழுதினேன்.

டிப்ஸ்

1. வெண்ணெய் அதிகமானால் மாவு எண்ணெயில் போட்டதும் அப்படியே கரைந்துவிடும். அதனால் தான் ஒரு ஆழாக்கு மாவுக்கு அரை டேபிள் ஸ்பூன் வெண்ணெய் என்றேன். வேண்டுமானால் முக்கால் ஸ்பூன் போடலாம்.
2. காரப்பொடியைக் குறைத்துக்கொண்டு பச்சை மிளகாயை நன்கு விழுதாக அரைத்துக் கலந்தால் சுவையுடன் கரகரப்பும் கூடும்.
3. மாற்று முறையாக, காரப்பொடியும் வேண்டாம், பச்சை மிளகாயும் வேண்டாம் என்றால், நிறைய கறிவேப்பிலையைப் பொடியாக நறுக்கிப் போட்டு மிளகையும் கொரகொரப்பாக அரைத்துச் செய்தால் அது ஒரு சுவை. வறட்டு அரிசி மாவிலும் செய்யலாம்.
4. தேன்குழல் மாவு மீந்துபோனால் அதிலேயும் செய்யலாம்.
5. மைதா மாவை இட்லித்தட்டில் வேகவிட்டு ஆறியதும் கட்டிகளின்றி சலித்து உப்பு, பெருங்காயம், காரம், ஊற வைத்த பருப்புப் போட்டுத் தட்டலாம்.