



Penmai.com

*Tamil Peoples Online Community...*

## **Festival Recipes**

*Simple & Easy to make Recipes for Festivals from*

*Penmai's Kitchen Queens*

[www.Penmai.com](http://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...

# Festival Recipes (Tamil & English)

Simple & Easy to make Recipes for Festivals

[www.Penmai.com](http://www.Penmai.com)

Contributor: Amrudha

## Ada Pradhaman

### Ingredients

- Rice ada - 1 cup
- Jaggery - 1 ½ cup
- Coconut milk - 1 ½ cups
- Coconut grated - 2 tbsp
- Cashew nuts - 2 tbsp
- Raisins - 2 tbsp
- Cardamom powder - 1/4 tsp
- Ghee - as needed

### Method

1. Soak Ada in hot water for 30 minutes. After 30 minutes, run out the water fully and rinse the ada with cold water. This prevents the ada from its sticky nature.
2. Again run out the water fully and keep it aside.
3. Now soak jaggery in half cup of water and remove the impurities.
4. In a pan, fry the cashew nuts, raisins and grated coconut with ghee separately. And keep them aside.
5. Now in the pan, fry the ada with ghee in medium flame for 4 - 5 minutes.
6. Then pour jaggery water to the ada and cook in low flame. Stir it well.
7. When the ada thickens, add coconut milk, fried cashew nuts, raisins, cardamom powder and grated coconut. Stir well and switch off the flame.
8. Delicious Ada Pradhaman is ready.



Penmai.com

Tamil Peoples Online Community...

# Festival Recipes (Tamil & English)

Simple & Easy to make Recipes for Festivals

[www.Penmai.com](http://www.Penmai.com)

Contributor: Amrudha

## அப்பம்

### தேவையானப் பொருட்கள்

- பச்சரிசி - ¾ கப்
- தேங்காய் - ½ கப் (துருவியது)
- ஏலக்காய் பொடி - ¼ டீஸ்பூன்
- வெல்லம் - ஒரு கப் (துருவியது)
- கோதுமை மாவு - ½ கப்
- எண்ணெய் - தேவையான அளவு

### செய்முறை

1. அப்பம் செய்வதற்கு முன் அரிசியை ஒரு மணி நேரம் ஊற வைத்துக் கொள்ளுங்கள்.
2. பின் ஊற வைத்த அரிசியின் நீரை நன்கு வடித்து, அரிசியை மட்டும் எடுத்து மிக்ஸியில் அரைக்கவும். சிறிது நீர் சேர்த்து அந்த அரிசியுடன் தேங்காய், ஏலக்காய் பொடி சேர்த்து மீண்டும் அரைத்துக் கொள்ளவும்.
3. இரண்டு டேபிள் ஸ்பூன் அளவு நீர் விட்டு மிக்ஸியைச் சுத்தப்படுத்திக்கொள்ளுங்கள். அந்த நீரை நீங்கள் அரைத்த மாவில் கலந்து கொள்ளலாம்.
4. பின்னர், அதில் வெல்லம் சேர்க்கவும். சிறிது நேரம் கழித்து அதில் கோதுமை சேர்த்து நன்கு கலக்கிக் கொள்ளுங்கள். அப்பம் மாவை, தோசை மாவின் பதத்திற்குக் கொண்டு வரவும்.
5. உடனேயே கடாயில் எண்ணெய் விட்டு, அது காய்ந்ததும் அப்ப மாவை டீஸ்பூன் கொண்டு இடவும். பொங்கி பொன்னிறமாக வந்தததும் மறுபக்கம் திருப்பிப் போட்டு பொரித்து எடுக்கவும்.
6. வெல்லத்தை உங்களின் சுவைகேற்ப சேர்த்துக் கொள்ளலாம்.



Penmai.com

Tamil Peoples Online Community...

# Festival Recipes (Tamil & English)

Simple & Easy to make Recipes for Festivals

www.Penmai.com

Contributor: jv\_66 @ Jayanthy

## ரவாகேசரி

### தேவையானப் பொருட்கள்

- உப்புமா ரவை - 1 கப்
- சர்க்கரை - 2 கப்
- முந்திரி - 25 கிராம்
- ஏலக்காய், கிராம்பு - சிறிதளவு (பொடித்தது)
- நெய் - ¼ கப்
- கேசரி பவுடர் - 2 சிட்டிகை
- தண்ணீர் - 1 ½ கப்

### செய்முறை :

1. ஒரு வால்பாத்திரத்தில் சுடுதண்ணீர் வைத்துக் கொள்ளவும்.
2. ஒரு கடாயில் 2 ஸ்பூன் நெய் விட்டு, முந்திரிகளைப் போட்டு சிவக்க வறுத்து, முந்திரியை மட்டும் எடுத்து ஒரு தட்டில் வைத்துக்கொள்ளவும்.
3. அந்தக் கடாயில் உள்ள நெய்யுடன் மேலும் ஒரு ஸ்பூன் நெய் சேர்த்து, ரவையைப் போட்டு , சிவக்க வறுக்கவும். கருகி விடக்கூடாது. இதை வறுக்கும்போதே, கேசரி பவுடரையும் போட்டு விடவும்.
4. இப்போது, தயாராக உள்ள சுடுதண்ணீரை எடுத்து அடுப்பை சிம்மில் வைத்து, கொஞ்சம் கொஞ்சமாக அந்த ரவையின் மீது ஊற்றிக்கொண்டே கிளறவும்.
5. இதிலேயே ரவை வெந்து விடும். தண்ணீர் அதிகம் ஆனாலும் சுவையாக இருக்காது. குறைவாக இருந்தால் வேகாது.
6. சர்க்கரையை சேர்க்கவும். நெய்யை சேர்க்கவும். ஏலப்பொடியைச் சேர்க்கவும். வறுத்து வைத்துள்ள முந்திரியைச் சேர்க்கவும்.
7. கைவிடாமல் கிளறி, பக்கங்களில் ஒட்டாமல் வரும்போது இறக்கி வைத்து பரிமாறவும்.
8. சுவையான ரவாகேசரி தயார்.
9. தேவையானால் திராட்சையும் சேர்க்கலாம். சர்க்கரை அதிகம் விருப்பமில்லாதவர்கள் 1 : 2 க்கு பதில் 1 ரவைக்கு 1 ½ சர்க்கரை போட்டுக் கொள்ளலாம்.



Penmai.com

Tamil Peoples Online Community...

# Festival Recipes (Tamil & English)

Simple & Easy to make Recipes for Festivals

www.Penmai.com

Contributor: jv\_66 @ Jayanthi

## உளுந்து வடை

தேவையானப் பொருட்கள்

- முழு உளுந்து - 1 கப்
- பச்சரிசி - 2 டீஸ்பூன்
- பச்சைமிளகாய் - 2
- உப்பு - தேவைக்கேற்ப
- எண்ணெய் - பொரித்தெடுக்க

செய்முறை

1. உளுந்தும் அரிசியும் சேர்த்து கழுவி ஊற வைக்கவும்.
2. கிரைண்டரில் அரைத்தால், மாவு நன்றாக வரும். அதில் அரைக்கும்போது, பச்சை மிளகாயைப் போட வேண்டாம். அரை படாது. அதைத் தனியாக மிக்சியில் அரைத்து மாவுடன் கலக்கவும்.
3. மிக்சியிலும் மாவை அரைக்கலாம். நல்ல நைசாக அரைத்துக்கொள்ளவும். மாவைத் தண்ணீரில் போட்டால் மிதக்க வேண்டும். தண்ணீர் விடாமல், சிறிதளவு தெளித்து அரைக்கவேண்டும். அரைக்கும்போதே உப்பையும் சேர்க்கவும்.
4. விருப்பமுள்ளவர்கள், முழு மிளகையும் அப்படியே மாவில் போட்டு செய்யலாம்.
5. ஒரு கடாயில் நிறைய எண்ணெயைக் காய வைத்து, ஒரு துளி மாவைக் கிள்ளி அதில் போட்டால், மேலே எழும்பி வரும். அதுதான் நன்றாகக் காய்ந்துள்ளதற்கு அடையாளம். அதில் வடைகளை தட்டிப் போட்டு, அடுப்பை சிம்மில் வைத்து பொரித்து எடுக்கவும்.
6. சுவையான உளுந்து வடை தயார்.
7. அரிசியையும் ஊற வைத்து அரைத்தால் வடை நல்ல மொறுமொறுவென வரும்.



Penmai.com

Tamil Peoples Online Community...

# Festival Recipes (Tamil & English)

Simple & Easy to make Recipes for Festivals

www.Penmai.com

Contributor: jv\_66 @ Jayanthi

## வெல்லக் கொழுக்கட்டை - மோதகம்

### தேவையானப் பொருட்கள்

- பச்சரிசி மாவு - 1 கப்
- உப்பு - ¼ டீஸ்பூன்
- எண்ணெய் - 2 டீஸ்பூன்
- தண்ணீர் - 1 ¼ கப்
- பால் - சிறிதளவு (தெளிக்க)

### பூரணம் செய்ய

- தேங்காய் துருவல் - 1 கப்
- பொடித்த வெல்லம் - 1 கப்
- அரிசிமாவு - சிறிதளவு
- முந்திரி, பாதாம் (விருப்பமிருந்தால்) - பொடியாக நறுக்கியது
- ஏலப்பொடி

### செய்முறை

1. அரிசியை 1 மணி நேரம் போல ஊற வைத்து, நீரை வடித்து, ஒரு சுத்தமான துணியில் அதைப் பரப்பி (நிழலில்) உலர்த்திய பின்பு, நல்ல நைசான மாவாக (dry grind) அரைத்துக்கொள்ளவும்.
2. இதை சலித்துக் கொள்ளவும்.
3. ஒரு அடி கனமான வாணலியில் தண்ணீரை விட்டு, அதில் உப்பு, எண்ணெய் இரண்டையும் சேர்த்து, தண்ணீர் நன்றாகக் கொதிக்கும்போது அடுப்பை சிம்மில் வைத்து, இந்த அரிசி மாவை அதில் போட்டு, கைவிடாமல் கிளறவும். கட்டிகள் இருக்கக்கூடாது.
4. இதை இறக்கி வைத்து, சிறிது ஆறிய பிறகு, அதன் மீது சிறிதளவு பால் தெளித்துப் பிசையவும். இப்படிச் செய்வதால் கொழுக்கட்டையில் விரிசல் விடாது.
5. இவற்றை சிறிய உருண்டைகளாக எடுத்து, அதன் ஓரங்களை முதலில் நன்றாக அழுத்தி தட்டை ஆக்கிக்கொள்ளவும். பிறகு நடுவிலும் அழுத்தி விடவும்.
6. இதில் தயாரித்து வைத்துள்ள வெல்லப் பூரணத்தை வைத்து, ஓரங்களை எல்லாம் நடுவில் சேர்த்து கூம்பு போல செய்யவும்.





Penmai.com

Tamil Peoples Online Community...

## Festival Recipes (Tamil & English)

Simple & Easy to make Recipes for Festivals

[www.Penmai.com](http://www.Penmai.com)

7. பின்னர் இவற்றை எல்லாம் இட்லிப் பானையில் வேகவைத்து எடுக்கவும்.

### பூரணம் தயாரிக்க

1. ஒரு கடாயில், (விருப்பமிருந்தால்) முந்திரி, பாதம் துண்டுகளை நெய்யில் வறுத்துக்கொள்ளவும்.
2. அந்தக் கடாயில் 2 ஸ்பூன் தண்ணீர் விட்டு, அதில் பொடித்த வெல்லத்தைப் போட்டு, அது கரைந்தவுடன் எடுத்து வடிகட்டிக் கொள்ளவும்.
3. இந்த வடிகட்டிய வெல்லத்தை கடாயில் போட்டு, அதில் தேங்காய் துருவலைப் போட்டு, ஏலப்பொடியைப் போட்டுக் கிளறவும். தேங்காய் துருவலில் துண்டுகளே இருக்கக்கூடாது.
4. ஒன்றாகச் சேர்ந்து வரும்போது, சிறிதளவு அரிசிமாவைத் தூவி இறக்கி விடவும்.
5. இந்தப் பூரணத்தைத்தான் கொழுக்கட்டை செய்ய உபயோகிக்க வேண்டும்.



Penmai.com

Tamil Peoples Online Community...

# Festival Recipes (Tamil & English)

Simple & Easy to make Recipes for Festivals

[www.Penmai.com](http://www.Penmai.com)

Contributor: Angu Aparna

## ஜவ்வரிசி பாயசம்

### தேவையானப் பொருட்கள்

- ஜவ்வரிசி - 100 கிராம்
- பால் - ஒரு லிட்டர்
- சர்க்கரை - 200 கிராம்
- ஏலக்காய் தூள் - சிறிதளவு
- வறுத்த முந்திரிப்பருப்பு - 10
- உலர் திராட்சை - 10
- கேசரி பவுடர் - சிறிதளவு

### செய்முறை

1. முதலில் ஒரு வாணலியில் ஜவ்வரிசியை லேசாக வறுத்து எடுத்துக் கொள்ளவும்.
2. பின் ஒரு பாத்திரத்தில் பாலை ஊற்றி அதனுடன் வறுத்து வைத்துள்ள ஜவ்வரிசியைப் போட்டு வேக விடவும்.
3. அரிசி நன்றாக வெந்ததும் சர்க்கரையைச் சேர்க்கவும்.
4. பின் பாயசம் நன்றாக கொதி வந்தவுடன் அடுப்பை அணைத்து விடவும்.
5. இன்னொரு வாணலியில் சிறிது எண்ணெய் அல்லது நெய் ஊற்றி முந்திரிப்பருப்பு மற்றும் உலர் திராட்சை போட்டு வறுத்து எடுக்கவும்.
6. பின் கேசரி பவுடர், ஏலக்காய் தூள், வறுத்து வைத்துள்ள முந்திரி, திராட்சையை பாயசத்தில் போட்டு நன்றாகக் கலக்கவும்.
7. சுவையான பாயசம் தயார்.





Penmai.com

Tamil Peoples Online Community...

## Festival Recipes (Tamil & English)

Simple & Easy to make Recipes for Festivals

[www.Penmai.com](http://www.Penmai.com)

Contributor: Amrudha

### பருப்பு வடை

#### தேவையானப் பொருட்கள்

- கடலைப் பருப்பு - ¾ கப்
- துவரம் பருப்பு - ¼ கப்
- பச்சை மிளகாய் - 2
- சிவப்பு மிளகாய் - 3
- வெங்காயம் - 1 (நறுக்கியது)
- கறிவேப்பிலை - சிறிதளவு
- பெருங்காயம், உப்பு - தேவைக்கேற்ப

#### செய்முறை

1. கடலைப் பருப்பு, துவரம் பருப்பு இரண்டையும் ஒரு மணிநேரம் ஊற வைத்துக் கொள்ளுங்கள். பின்னர் நீரை வடிகட்டி, அதிலிருந்து ஊறிய பருப்பு ஒரு கால் கப் தனியாக எடுத்து வைத்துக் கொள்ளுங்கள்.
2. மீதமிருக்கும் ஊறிய பருப்புடன் பச்சை மிளகாய், சிவப்பு மிளகாய், பெருங்காயம், உப்பு சேர்த்து அரைத்துக் கொள்ளுங்கள். இப்பொழுது அரைத்த மாவுடன் கறிவேப்பிலை, வெங்காயம் மற்றும் தனியாக எடுத்து வைத்த கால் கப் பருப்பைப் போட்டு பிசைந்து கொள்ளுங்கள்.
3. சின்னச் சின்ன தட்டையாகத் தட்டி எண்ணெயில் போட்டு பொரித்து எடுக்கவும்.



Penmai.com

Tamil Peoples Online Community...

# Festival Recipes (Tamil & English)

Simple & Easy to make Recipes for Festivals

www.Penmai.com

Contributor: Amrudha

## போளி

### தேவையானப் பொருட்கள்

- மைதா - 1 கப்
- கடலைப் பருப்பு - ½ கப்
- தேங்காய் - ¼ துருவியது
- வெல்லம் - ¾ கப்
- ஏலக்காய் பொடி - தேவைக்கேற்ப
- மஞ்சள் தூள் - ஒரு சிட்டிகை
- எண்ணெய் - தேவைக்கேற்ப
- வாழை இலை - போளி தட்ட

### செய்முறை

1. மைதா மாவுடன் மஞ்சள் தூள், நீர் சேர்த்து நன்றாகப் பிசைந்து கொள்ளுங்கள்.
2. அதில் சிறிது எண்ணெய் விட்டுப் பிசைந்து இரண்டு அல்லது மூன்று மணி நேரம் எண்ணெயில் மாவு நன்றாக ஊற மூடி வைத்துக் கொள்ளுங்கள்.

### பூரணம் செய்முறை

1. கடலைப் பருப்பை குழைவாக வேக வைத்துக் கொள்ளுங்கள். பின்னர் நீரை வடித்து பருப்பை உலர வைப்புகள்.
2. உலர்ந்ததும் அதில் தேங்காய், வெல்லம், ஏலக்காய், நெய் சேர்த்து அரைத்துக் கொள்ளவும். அதனை உருண்டைகளாக உருட்டி வைக்க வேண்டும்.

### போளி செய்முறை

1. வாழை இலையில் சிறிது எண்ணெய் தடவி வைத்து கொள்ளுங்கள். அதில் சின்ன உருண்டையாக மாவினை எடுத்து வட்டமாகத் தட்டிக் கொள்ளுங்கள்.
2. பின்னர் பூரணம் உருண்டையை அதன் நடுவில் வைத்து தட்டிய மாவினை மூடவும்.
3. பிறகு அதை ரொட்டி போல் தட்டவும். சிறிது எண்ணெய் விட்டு அதனை சூடான தோசைக் கல்லில் போட்டு எடுத்தால் போளி ரெடி.



Penmai.com

Tamil Peoples Online Community...

## Festival Recipes (Tamil & English)

Simple & Easy to make Recipes for Festivals

www.Penmai.com

Contributor: jv\_66 @ Jayanthi

சுய்யன்

### தேவையானப் பொருட்கள்

- மைதாமாவு - 3/4 கப்
- அரிசிமாவு - 1 டீஸ்பூன்
- மஞ்சள் தூள் - 2 சிட்டிகை
- சமையல் சோடா - 1 சிட்டிகை
- உப்பு - 1 சிட்டிகை
- எண்ணெய் - பொரித்தெடுக்க

### பூரணம் தயாரிக்க

- தேங்காய் துருவல் - 1 கப்
- வெல்லம் பொடித்தது - 1 கப்
- ஏலப்பொடி
- அரிசிமாவு - சிறிதளவு

### செய்முறை

1. வெல்லப்பொடியை கடாயில் சிறிதளவு (1 ஸ்பூன்) தண்ணீர் சேர்த்து நீர்க்கச் செய்து, வடிகட்டிக் கொள்ளவும். கடாயில் இதைக்கொட்டி, தேங்காய் துருவல், ஏலப்பொடியைச் சேர்த்து ஒன்றாகச் சேர்ந்து வரும்போது அரிசிமாவைத் தூவி கிளறி இறக்கி வைக்கவும். இதுதான் பூரணம். இவற்றை சிறிய உருண்டைகளாகப் பிடித்து வைத்துக் கொள்ளவும். இதில் இன்னொரு முறையாக, கடலைப்பருப்பை வேக வைத்து, அதனுடன் தேங்காய் துருவல், வெல்லம் சேர்த்து அரைத்து, அதை அடுப்பில் சிறிதளவு கிளறி வைத்துக்கொண்டும் பூரணமாக உபயோகிக்கலாம்.
2. ஒரு பாத்திரத்தில் மைதா, அரிசி மாவு, உப்பு, மஞ்சள் தூள், சமையல் சோடா இவற்றைப் போட்டு தோசைமாவு பதத்தில் கரைத்துக் கொள்ளவும்.
3. கடாயில் எண்ணெய் ஊற்றிக் காய்ந்ததும், அதில் பூரண உருண்டைகளை, இந்த மைதாக் கரைசலில் நன்றாக முக்கி எடுத்து, மெதுவாக எண்ணெயில் போடவும். இதன் மீது மேலும் சிறிது மாவுக் கரைசலை விடவும்.
4. அடுப்பை சிம்மில் வைத்து திருப்பி விட்டு, கோல்டன் பிரவுன் நிறம் வந்த பிறகு எடுத்து வைக்கவும். சில சமயம் மாவின், வெல்லத்தின் தன்மையால், வெந்த பிறகும், இது வெள்ளை நிறத்திலேயே கூட இருக்கும். அப்படியும் இருக்கலாம். ஒரு ஈட்டிற்கு 4 உருண்டைகளைப் போடலாம். சுய்யன் தயார்.



Penmai.com

Tamil Peoples Online Community...

## Festival Recipes (Tamil & English)

Simple & Easy to make Recipes for Festivals

[www.Penmai.com](http://www.Penmai.com)

Contributor: Susibabu @ Susila

### கார சீடை

#### தேவையானப் பொருட்கள்

- அரிசி மாவு - 1 கப் (அரிசியைக் கழுவி துணியில் காய வைத்து மிஷினில் அரைக்கவும்)
- உளுந்து மாவு - 1/4 கப்
- வெள்ளை எள் - 2 டீஸ்பூன்
- தேங்காய் - 3 கரண்டி (துருவியது)
- வெண்ணெய் - 200 கிராம்
- உப்பு - தேவைக்கேற்ப

#### செய்முறை

1. கொடுத்துள்ளவற்றை ஒன்றாகக் கலந்து தண்ணீர் விட்டு பிசையவும்.
2. உருண்டை உருண்டையாக உருட்டி ஒரு துணியில் போடவும்.
3. கொஞ்சம் காய்ந்த பின் எண்ணெயில் பொறித்து எடுக்கவும்.
4. ஆற வைத்து பரிமாறவும்.

குறிப்பு: ஈர மாவுடன் போட்டால் வெடிக்கும்.



Penmai.com

Tamil Peoples Online Community...

# Festival Recipes (Tamil & English)

Simple & Easy to make Recipes for Festivals

www.Penmai.com

Contributor: sbsudha

## நெய்யப்பம்

### தேவையானப் பொருட்கள்

- கோதுமை மாவு - 1 கப்
- உடைத்த பாகு வெல்லம் - ¾ கப்
- அரிசி மாவு - 1 டேபிள் ஸ்பூன்
- ஏலத்தூள் - ½ ஸ்பூன்
- உப்பு - 1 சிட்டிகை
- நெய்யில் வறுத்த மிகச்சிறிய தேங்காய் துகள்கள் - 1 டேபிள் ஸ்பூன்

### செய்முறை

1. வெல்லத்தை ஒரு கப் நீரில் ஊற வைத்து கையால் கரைத்து வைத்துக் கொள்ளவும். அடுப்பில் வைக்க வேண்டாம்.
2. பின் சிறிது சிறிதாக கோதுமை மாவு, அரிசி மாவு இதில் கலந்துகொண்டே வரவும், கட்டி பிடிக்காமல் இதை கிளறுவது கொஞ்சம் சிரமமான விஷயம்தான்.
3. கெட்டி தோசை மாவு பதத்தில் இருக்க வேண்டும்.
4. இதில் சிட்டிகை உப்பு, ஏலப்பொடி, தேங்காய் அனைத்தையும் கலந்து பத்து நிமிடம் ஊற விடவும்.
5. பின் அப்பக்குழியை அடுப்பில் ஏற்றி, அதில் முதலில் ஒவ்வொரு குழியிலும் சிறிதளவு நெய்யும் பின் அதன் மேலே சமையல் எண்ணெயையும் கலந்து சூடாக்க வேண்டும்.
6. எண்ணெய் சூடானதும் மிதமான தீயில் வைத்துவிட்டு, ஒவ்வொரு குழியாக இந்த மாவு விட்டு நிரப்ப வேண்டும். ஒரு நிமிடம் கழித்து நீண்ட கம்பியோ, ஸ்க்ரூ டிரைவரோ கொண்டு மெல்லத் திருப்பி விட வேண்டும். மொத்தமாக சிவந்த நிறம் வரும்வரை காத்திருந்து, பின் எண்ணெயை வடித்து வடிதட்டில் டிஷ்யூ பேப்பரில் எடுத்து வைத்துக்கொள்ளுங்கள். அப்பம் ரெடி.

குறிப்பு: இது எங்களது அனைத்து பண்டிகை தினங்களிலும் கண்டிப்பாக செய்தாக வேண்டிய ஒன்று. கேரளா கோவில்களிலும் இது மிகப் பிரபலம்.