



Penmai.com

Tamil Peoples Online Community...

Festival Recipes

Collection of Popular Indian Festival 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...

Festival Recipes (Tamil & English)

Collection of Popular Indian Festival Recipes

www.Penmai.com

Contributor: Uma Manoj

தினை அரிசி பால் பாயசம்

தேவையானப் பொருட்கள்

- தினை அரிசி - ஒரு கைப்பிடி
- வெல்லம் - 150 கிராம்
- ஏலக்காய், நெய், ஊற வைத்த பாதாம்பருப்பு
- பால் - 100 லீலி
- துருவிய தேங்காய் - 1 டேபிள் ஸ்பூன்

செய்முறை

1. தினை அரிசியை வெறும் வாணலியில் வறுத்து ிக்கியில் ஒரே ஒரு சுற்று சுற்றவும். பின்னர் தண்ணீரில் கழுவி வைக்கவும். சீக்கிரம் ஊறிவிடும். அப்போதைக்கு அப்போவே சமைக்கலாம். கழுவிய பின் ஊறிய தண்ணீரிலேயே சமைக்கவும்.
2. ஒரு அகலான பாத்திரத்தில் அரிசி வேகுளவு தண்ணீர் ஊற்றி அதில் அரிசி ிற்றும் தண்ணீருடன் சேர்த்து வேக வைக்கவும். ஒரு ஸ்பூன் நெய் சேர்த்து விடுங்கள்.
3. அரிசி வெந்ததும் வெல்லம் கரைத்து வடிகட்டிய கரைசலை வேகும் அரிசியுடன் சேர்க்கவும்.
4. பின் பால் சேர்த்து ஒரு கொதி வருமுன்னரே இறக்கி வைக்கவும். அதில் ஊற வைத்த பாதாம் சேர்க்கவும். வேண்டிய அளவு வேறு உலர் பருப்புகளையும் நெய்யில் வறுத்து சேர்க்கவும்.
5. துருவிய தேங்காயையும் ஏலக்காயும் சேர்த்து பரிிறவும். நீங்கள் சொன்னாலே அன்றி யாராலும் தினை அரிசி என்று கண்டறிய முடியாது. இதே போல் எல்லா சிறுதானிய அரிசியிலும் முயற்சி செய்யுங்கள்.



Penmai.com

Tamil Peoples Online Community...

Festival Recipes (Tamil & English)

Collection of Popular Indian Festival Recipes

www.Penmai.com

Contributor: Ponschellam

பொரிகடலை உருண்டை

தேவையானப் பொருட்கள்

- பொரிகடலை - 500 கிராம்
- சர்க்கரை - 250 கிராம்
- ஏலக்காய் பொடி - சிறிதளவு
- சுக்குப்பொடி - சிறிதளவு
- தேங்காய் - 1 (சிறியதாக இருந்தால் இரண்டு)
- முந்திரிப்பருப்பு - 50 கிராம்

செய்முறை

1. பொரிகடலையை நன்றாக ழிக்ஸியில் அரைத்துக் கொள்ளவும்.
2. அதே போல் சர்க்கரையையும் அரைத்துக்கொள்ளவும்.
3. தேங்காயைத் துருவி எடுத்துக்கொள்ளுங்கள்.
4. முந்திரியை நெய்யில் வறுத்து பொடித்து வைத்துக்கொள்ளவும்.
5. தேங்காயை பெரிய வாணலியில் வைத்து வதக்கவும் (பொறுக்கும் தூடு வரை போதும்).
6. ஒரு பெரிய சட்டியில் பொரிகடலை, சீனி, ஏலக்காய், சுக்குப்பொடி போட்டு நன்கு கிளறவும். பின்னர் அதில் வதக்கிய தேங்காயையும் போட்டு, முந்திரியையும் போட்டுச் சுடச்சுட உருண்டை பிடிக்க வேண்டியதுதான். சுவையான, சத்தான பொரிகடலை உருண்டை தயார்.



Penmai.com

Tamil Peoples Online Community...

Festival Recipes (Tamil & English)

Collection of Popular Indian Festival Recipes

www.Penmai.com

Contributor: M.Muthulakshmi

எள்ளுருண்டை

வாணலி நன்கு சூடானதும் அதில் கருப்பு எள்ளைப் போட்டு, தீயைக் குறைத்து கைவிடால் வறுக்கவும். படபடவென நன்கு வெடிக்கும். கருகவிடால் எடுத்து தட்டில் கொட்டி ஆறவிடவும். நன்கு ஆறியதும் பீக்சியில் போட்டு, விட்டு விட்டு அடிக்கவும். பின் பொடித்த வெல்லம் சேர்த்து அடிக்கவும். உருண்டைப் பிடிக்கும் பதம் வரும் வரை வெல்லம் சேர்க்க வேண்டும். அதிகமாக பீக்சியில் ஓட்டினால் எண்ணெய் கக்கிவிடும்.

www.Penmai.com



Penmai.com

Tamil Peoples Online Community...

Festival Recipes (Tamil & English)

Collection of Popular Indian Festival Recipes

www.Penmai.com

Contributor: Durgasakthi

மாரசிபான்

தேவையானப் பொருட்கள்

- முந்திரி - 1 கப்
- சர்க்கரை - 1 ½ கப்
- ஏலக்காய்/ரோஸ் எசென்ஸ் - ½ டீஸ்பூன்
- ஃபுட் கலர்
- மாரசிபான் டீ லாட்

செய்முறை

1. முந்திரியை நன்கு நைசாகப் பொடித்துக் கொள்ளவும். பொடித்த முந்திரியுடன் சர்க்கரை சேர்த்து அடுப்பில் வைத்து, 15 நிமிடம் தீயில் லேசாக கெட்டியாகும் வரை கிளறவும் (கையில் எடுத்து உருட்டிப் பார்த்தால் உருட்ட வரவேண்டும். அதற்கு டீ ல் அடுப்பில் வைத்து இருந்தால் கெட்டியாகப் போய்விடும். ஷேப் பண்ண முடியாது). அந்தப் பதத்தில் இறக்கி எசென்ஸ் சேர்த்து கிளறவேண்டும்.
2. முந்திரி கலவை முடிதாக ஆறும் வரை கிளறிவிட வேண்டும்.
3. ஆறியபின் கொஞ்சம் கொஞ்சம் மா பிரித்துத் தேவையான ஃபுட் கலர் சேர்த்து டீ லாட்டில் சர்க்கரைக் கலவையைத் தூவி, அதில் முந்திரிக் கலவை சேர்த்து அடித்தி எடுக்கலாம். டீ லாட் இல்லையென்றால் கையாலேயே விருப்பப்பட்ட வடிவங்களில் செய்து கொள்ளலாம்.



Penmai.com

Tamil Peoples Online Community...

Festival Recipes (Tamil & English)

Collection of Popular Indian Festival Recipes

www.Penmai.com

Contributor: M.Muthulakshmi

சிறுமா லட்டு

சிறு பருப்பு அல்லது பாசிப் பருப்பை வெறும் வாணலியில் வாசனை வரும் வரை வறுத்துப் பொடித்து சலித்து வைக்கவும். பருப்பிற்கு பதில் பொரிகடலையைப் பொடித்து சலித்தும் செய்யலாம். அதே அளவு சர்க்கரையையும் நன்கு பொடிக்கவும். இத்துடன் சிறிது ஏலத்தூள் சேர்த்து நன்கு கலந்து கொள்ளவும்.

ஒரு வாணலியில் டால்டா அல்லது பலகார நெய்யை நன்கு தூடாக்கவும். சிறிது டால்டாவை எடுத்து கலந்து வைத்துள்ள டால்டாவில் ஊற்றினால் புஸ் என்று நுரைத்து வரும். அதுதான் சரியான சூடு. இல்லையென்றால் இன்னும் சூடேற்ற வேண்டும். தூடான டால்டா ஊற்றிய உடனே கரண்டிக் காம்பால் நன்கு கிளறி விட்டு, சுடச்சுட உருண்டை பிடிக்க வேண்டியதுதான். ஆறினால் சரியாக வராது. நெய்/டால்டா சூடு கம்பியாக இருந்தால் லட்டு பதம் நன்றாகவே இருக்காது. இந்த லட்டை குறைவாக நெய் விட்டு நன்கு அடித்திப் பிடிக்க வேண்டும். கொஞ்சம் விட்டால் உடைந்து விடும். ஆனால் வாயில் போட்டால் கரையும். இதுவே சரியான பதம்.

திருநெல்வேலியில் லாலா கடைகளில் கிடைக்கும்.



Penmai.com

Tamil Peoples Online Community...

Festival Recipes (Tamil & English)

Collection of Popular Indian Festival Recipes

www.Penmai.com

Contributor: M.Muthulakshmi

Lonavala Chikki

தேவையானப் பொருட்கள்

- பொரிகடலை - 1 ½ கப்
- சர்க்கரை - 1 கப்
- நெய் - 1 டேபிள் ஸ்பூன்

செய்முறை

1. பொரிகடலையை லேசாக வறுக்கவும்.
2. ஒரு அடி கனமான வாணலியில் நெய்யை ஊற்றி தூடாக்கவும்.
3. அதில் சர்க்கரையைப் போட்டு அடுப்பை மீதமான தீயில் வைக்கவும்.
4. சிறிது நேரத்தில் சர்க்கரை கரைந்து, இளகி வரும். பின் கொஞ்சம் கொஞ்சமாக நிறம் மாறி, தேன் கலர் வரும். அதை நன்கு கிளறி விட்டு உடனே அடுப்பை அணைத்துவிடவும். இல்லாவிட்டால் கருகி கசப்பு தட்டும்.
5. வறுத்து வைத்துள்ள பொரிகடலையை அதில் கொட்டி உடனே கிளறி, நெய் தடவிய தட்டில் கொட்டி தட்டையான கிண்ணத்தின் அடிப்பகுதியால் சீராக பரத்தி விடவும். கிளறும் போதே நூல் நூலாகத் தெரியும்.
6. நெய் தடவிய கத்தியால் குறுக்கும் நெடுக்கும் வில்லைகளுக்காக கோடுகள் போடவும். சீக்கிரமே செட் ஆகிவிடும். மிகவும் மென்மையான இரும்புக் கருக்கம்.
7. தேன் பதம் கொஞ்சம் இளசாக இருந்தால் சவ்வு மீட்டாய் போல் அதுவும் நன்றாகவே இருக்கும். ஆனால் பயங்கர தூடாக இருப்பதால் கை வைத்து உருண்டையாக பிடிக்கலாமே என முயலக் கூடாது. பொத்துவிடும்.
8. இதே போல் முந்திரிப்பருப்பை வறுத்தும் செய்யலாம்.
9. வேர்க்கடலையை வறுத்து, தோல் நீக்கி இதே போல் செய்யலாம். பார்க்க கடலை மீட்டாய் கலரில் இருக்கும். இது சீனியில் செய்வது. கடலை மீட்டாய் வெவ்லத்தில் செய்வது, இரும்புச் சத்து நிறைந்தது.



Penmai.com

Tamil Peoples Online Community...

Festival Recipes (Tamil & English)

Collection of Popular Indian Festival Recipes

www.Penmai.com

Contributor: Deepika Mahesh

பால் மிட்டாய்

தேவையானப் பொருட்கள்

- பால் - 1 லிட்டர்
- தேங்காய் - ½ மூடி (துருவியது)
- சர்க்கரை

செய்முறை

1. கடாயில் பால் ிற்றும் தேங்காய் இரண்டையும் போட்டு நன்றாகக் கிளறவேண்டும். அது கொஞ்சம் சுருண்டு வரும்போது சர்க்கரை சேர்த்து நன்றாகக் கிளறவேண்டும்.
2. வில்லைகளாகப் போடும் பதம் வரும்வரை கிளறவேண்டும்.
3. அந்தப் பதம் வந்தவுடன் நெய் தடவிய தட்டில் கொட்டி, கொஞ்சம் ஆறியவுடன் வில்லைகளாகப் போடவும்.



Penmai.com

Tamil Peoples Online Community...

Festival Recipes (Tamil & English)

Collection of Popular Indian Festival Recipes

www.Penmai.com

Contributor: Durgasakthi

கை முறுக்கு

தேவையானப் பொருட்கள்

- அரிசி ௩ ாவு - 3 கப்
- உளுத்தம் ௩ ாவு - ¼ கப்
- சீரகம் - 100 கிராம்
- வெண்ணெய் - ½ கப்
- டால்டா - 2 டேபிள் ஸ்பூன்
- உப்பு - தேவையான அளவு
- எண்ணெய்

செய்முறை

1. ஒரு பாத்திரத்தில் அரிசி ௩ ாவுடன், உளுத்தம் ௩ ாவு, உப்பு, சீரகம் போட்டு, டால்டா, வெண்ணெயை உருக்கி, ௩ ாவோடு சேர்த்து தேவையான அளவு தண்ணீரை ஊற்றி நன்றாகப் பிசையவும்.
2. முதலில் ஒரு பேப்பரில்/சுத்த ௩ ான பருத்தி துணியில் சுற்றிக் கொள்ளவும் (பீகவும் லெல்லியதாகச் சுற்றக்கூடாது).
3. முறுக்கு சுற்றிய பிறகு கொஞ்ச நேரம் உலர வைத்து, பிறகு தட்டில் முறுக்கை எடுத்துக் கொள்ளவும்.
4. வாணலியில் எண்ணெய் ஊற்றி, காய்ந்ததும் முறுக்கைப் பொரித்து எடுக்கவும்.

முறுக்கு சுற்றும் முறை

1. ஒரு உருண்டை ௩ ாவை எடுத்துக் கொண்டு, கட்டை விரல், ஆள்காட்டி விரல் ௩ ற்றும் நடுவிரல் ஆகிய மூன்று விரல்களைக் கொண்டு முறுக்கினைச் சுற்றவும்.
2. கட்டை விரலாலும், ஆள்காட்டி விரலாலும் ௩ ாவினை சிறிது அழுத்திவிட்டு, பிறகு அதனைத் திருகித் திருகி, வட்ட வடிவில் சுற்றவும்.



Penmai.com

Tamil Peoples Online Community...

Festival Recipes (Tamil & English)

Collection of Popular Indian Festival Recipes

www.Penmai.com

Contributor: Durgasakthi

கை முறுக்கு (இன்னொரு முறை)

தேவையானப் பொருட்கள்

- புழுங்கல் அரிசி - 1 கிலோ
- பொட்டுக்கடலை - ¼ கிலோ
- காய்ந்த பிளகாய்/தனி பிளகாய் தூள் - தேவையான அளவு
- வெண்ணெய் - ½ கப்
- டால்டா - 2 டேபிள் ஸ்பூன்
- உப்பு - தேவையான அளவு
- எண்ணெய்

செய்முறை

1. ஒரு பாத்திரத்தில் அரிசியை 2 ிணி நேரம் ஊற வைத்து அதனுடன் பிளகாய், உப்பு சேர்த்து, அதிக தண்ணீர் இல்லா ில் கிரைண்டரில் நன்கு நைசாக அரைத்துக் கொள்ளவேண்டும்.
2. பொட்டுக்கடலையை ிக்கியில் நன்றாகப் பொடித்து, சலித்து வைத்துக் கொள்ளவும்.
3. ஒரு பாத்திரத்தில் அரைத்த அரிசி ிாவு, பொட்டுக்கடலை ிாவு, அதனுடன் உருக்கிய டால்டா, வெண்ணெயைச் சேர்த்து நன்றாகப் பிசையவும். ிகவும் தோய்வாக இல்லா ில் பிசையவும்.
4. முதலில் ஒரு பேப்பரில்/சுத்த ிான காட்டன் துணியில் சுற்றிக் கொள்ளவும் (ிகவும் ிெல்லியதாகச் சுற்றக் கூடாது).
5. முறுக்கு சுற்றின பிறகு கொஞ்ச நேரம் உலர வைத்து தட்டில் முறுக்கை எடுத்துக் கொள்ளவும்.
6. வாணலியில் எண்ணெய் ஊற்றி, காய்ந்ததும் முறுக்கை பொரித்து எடுக்கவும்.



Penmai.com

Tamil Peoples Online Community...

Festival Recipes (Tamil & English)

Collection of Popular Indian Festival Recipes

www.Penmai.com

Contributor: Kasri66

கோவில்பட்டி வேர்கடலை பர்பி

ஒரு கப் வறுத்து தோலுரித்த வேர்கடலைக்கு அரை கப் வெல்லம் வேண்டும். வெல்லத்தை கெட்டிப்பாகு (ரெண்டு கம்பிக்கு 1 லே மூணு கம்பி பதம். தண்ணியில் போட்டால் கெட்டியா உருட்டும் பதம்) வைத்து அதில் பருப்பைக் கொட்டி அடுப்பிலேயே வைத்துக் கலந்து கலவை ஒட்டாபில் வந்ததும் நெய் தடவிய தட்டில் கொட்டி உடனே வில்லைகள் போடவேண்டும்.

www.Penmai.com



Penmai.com

Tamil Peoples Online Community...

Festival Recipes (Tamil & English)

Collection of Popular Indian Festival Recipes

www.Penmai.com

Contributor: Kasri66

இந்த தலைப்பில் நிறைய பேர் நிறைய இனிப்பு. கார வகை செய்முறைகளை எடுத்துக் கொண்டு வருவார்கள். நான் இங்கே புதிதாய் சமைப்பவர்களுக்கும் இனிப்புகள் செய்வதென்றாலே பயந்து ஓடும் தைரியசாலிகளுக்கும் ஈசியான செய்முறைகளைக் கொண்டு வந்திருக்கிறேன்.

முதலில் ஜன் அஷ்டி எனப்படும் ஸ்ரீ கிருஷ்ண ஜெயந்திக்கு செய்யும் சில இனிப்பு, கார வகைகளைப் பார்க்கலாம்.

கண்ணனுக்கு பிகவும் பிடித்தானது என்றால் அது அவல் தான். அதை வைத்து சில சுலபமான செய்முறைகள் பார்க்கலாம்.

அவல் கேசரி

இதற்கு சன்ன அவல் (மெல்லியதாக இருக்கும்) தேவை. ஒரு கப் அவலை முறம் இருந்தால் முறத்தில், இல்லாதவர்கள் ஒரு தட்டில் போட்டு புடைப்பது போல toss பண்ணினால் அதில் இருக்கும் உயி விழுந்துவிடும் (நல்ல டிபார்ட்மெண்டல் ஸ்டோரில் வாங்கினால் அவல் சுத்தமாகவே இருக்கும்).

சுத்தம் செய்த அவலை பீக்சியில் ஒரேயொரு முறை சுற்ற, ரவை போலாகும். வாணலியில் இரண்டு ஸ்பூன் நெய் விட்டு, முந்திரி, திராட்சையை வறுத்து எடுத்துவைக்கவும். அடுத்து இந்த ரவையை சீதமுள்ள நெய்யில் வறுக்கவும். பக்கத்து அடுப்பில் தண்ணீர் கொதிக்க வேண்டும். சுட்டார் ஒன்றரை கப் தண்ணீர் வைக்கவும். தண்ணீர் கொதிக்கும்போது அதிலேயே கேசரி கலரைப் போடவும். கொதிக்கும் நீரை அவல் ரவையில் விடவும். அவல் ரவை மூழ்கும்படி தண்ணீர் வேண்டாம், ஏற்கெனவே வறுபட்டது என்பதாலும் சேர்க்கும் தண்ணீரும் கொதிநிலையில் இருப்பதாலும் அவல் வேக அதிக நேரம் எடுக்காது என்பதாலும் சீக்கிரமே அவல் வெந்துவிடும். அப்படி தெரியாமல் அதிக நீர் விட்டாலும் அடுப்பை தணித்து, மூடி வைக்க, ரவை உப்பு போல ஆகும்.

இந்த வெந்த அவலில் ஒன்றே கால் கப் சர்க்கரைச் சேர்த்து, ஏலத்தாளும் சேர்த்து கிளற சர்க்கரை கரைந்து கொஞ்சம் நீர்க்க இருப்பது போலத் தெரியும். சர்க்கரை கரைந்து ஒரு கொதி வந்ததும் அடுப்பை அணைத்து பத்து நிமிடம் மூடி வைத்தால் சரியான பதத்தில் கேசரி தயார்.



Penmai.com

Tamil Peoples Online Community...

Festival Recipes (Tamil & English)

Collection of Popular Indian Festival Recipes

www.Penmai.com

எடுத்து வைத்த முந்திரிகளைச் சேர்த்து லே லே இன்னும் இரண்டு ஸ்பூன் நெய் விடவும். அவ்வளவாக இதற்கு நெய் தேவைப்படாது.

இதையே விரும்பினால் கேசரி கலர் சேர்க்காபில் குங்குப்பு ஒரு பின்ச் சேர்த்து செய்யலாம். நிறம் பளிச்சென்று இல்லாவிட்டாலும் சுவையில் இது பெஸ்ட்.

அவல் சர்க்கரைப் பொங்கல்

கெட்டி அவல் இருந்தால் இதை செய்துவிடலாம். ஒரு கப் கெட்டி அவலை ஒரு முறை தண்ணீரில் அலசி மூழ்கும்வரை நீர் விட்டு மூடி பத்து நிமிடம் வைக்கவும். அவல் ஊரும் நேரத்துக்குள் ஒன்றரை கப் வெல்லப்பொடி எடுத்து முக்கால் கப் நீர் விட்டு அடுப்பில் கரைய விடவும். வெல்லத்தில் குப்பை, லீண் இருக்கும் என்பதால் கரைந்தவுடன் டீ வடிகட்டியில் வடிகட்டிக்கொண்டு லீண்டும் வெல்லத்தண்ணீரை கொதிக்கவிடவும். தளபுளவென்று கொதித்து நுரைக்கும்போது ஏலக்காய் பொடி, பச்சைக் கற்பூரம் இவற்றை சேர்த்து ஊறிய அவலை பிழிந்து போடவும் (திட்டி ராக தண்ணீர் சேர்த்தால் பிழிந்தால் எதுவும் வராது).

அவல் வெல்லப்பாகில் கொதித்து கெட்டிப்படும்போது நாலு ஸ்பூன் நெய் சேர்த்து கொஞ்சம் தேங்காய் பாலும் சேர்த்து இறக்கவும்.

லே லே வறுத்த முந்திரி பாதாம் துண்டங்களுடன் பொரித்த திராசைகளுடனும் சேர்த்து வைக்கவும்.

குறிப்பு: தேங்காய் பால் இல்லாவிட்டால் வெறும் பால் இரண்டு ஸ்பூன் சேர்க்கலாம்.

அவல் லட்டு

இரண்டு கப் அவலை நன்றாகச் சுத்தம் செய்து வாணலியில் பொரிக்கவும். கெட்டி அவலை விட லேசான இலை அவல் பெஸ்ட். கருக்காபில் பொரிக்க வேண்டியது முக்கியம். இதனுடன் ஒரு கப் தேங்காய் துருவலையும் வாணலியில் ஈரம் போக வறுத்து பீக்சியில் அரைக்கவும். அவல், தேங்காய் அரைத்தது எவ்வளவு இருக்கிறதோ அதே அளவு சர்க்கரைப் பொடியும், ஏலப்பொடியும் சேர்த்து கலந்துகொண்டு, அதில் முந்திரியையும் வறுத்துச் சேர்த்து லட்டு பிடிக்கும் பதம் வரும்வரை உருக்கின நெய் சேர்த்து லட்டு பிடிக்கவும். அதிகம் நெய் தேவைப்படாது என்பது இதன் சிறப்பு.



Penmai.com

Tamil Peoples Online Community...

Festival Recipes (Tamil & English)

Collection of Popular Indian Festival Recipes

www.Penmai.com

அவல் புட்டு

தேவையானப் பொருட்கள்

- அவல் - 1 கப்
- வெல்லம் - 1 கப் (பொடித்தது)
- தேங்காய் துருவல் - 1 மூடி
- துவரம்பருப்பு - 1 டேபிள் ஸ்பூன்
- முந்திரி, ஏலத்தூள் - நெய்யில் வறுத்தது

செய்முறை

1. ஒரு கப் அவலை வாணலியில் லேசாக வறுக்கவும். பொரிய வேண்டும் ஆனால் கருக்கக்கூடாது. இப்படி வறுத்த அவலை ிக்கியில் போட்டு ரொம்பவும் ிவாகா ில் பாம்பே ரவையை விட ிலிதாகப் பொடிக்கவும்.
2. இந்தப் பொடியில் ஒரு சிட்டிகை உப்பும், கால் ஸ்பூன் ிஞ்சள் தூளும் சேர்த்து பிசிறி விடவும். இந்த ரவையில் வெந்நீரைத் தெளித்து பிசிறிவிடவும். பார்க்க bread crumbs போல இருக்கவேண்டும். உருண்டை பிடித்தால் பிடிக்க வரவேண்டும். விட்டால் உதிர்ந்து போகவேண்டும். இதுதான் சரியான பதம். அது வரும் வரை வெந்நீரைத் தெளித்து தெளித்து பிசிறலாம்.
3. வறுத்ததாலும், வெந்நீர் தெளித்ததாலும் அவல் ரவை சீக்கிரம் பத ிாகிவிடும். சரியாக இல்லை என்று தோன்றினால் ஐந்து நி ிடம் பிசிறி வைத்த ரவையை இட்லித்தட்டில் வைக்கலாம். வைக்கும்போதே ஒரு டேபிள் ஸ்பூன் துவரம்பருப்பையும் வைக்கவும். (துவரம்பருப்பை முதலிலேயே கொஞ்சம் நீரில் ஊறவைத்திருந்தால் ஆவியில் வைக்கும் இந்த ஐந்து நி ிடத்தில் அதுவும் இலை இலையாக வெந்துவிடும்).
4. இப்போது ஆவியில் வேகும் நேரத்தில் வெல்லத்தை கரைத்து வடிகட்டிக்கொண்டு பாகு வைக்கவும். பாகு கெட்டிப்பட ஆரம்பித்ததும் ஒரு கிண்ணத்தில் நீர் எடுத்து அதில் பாகு ஒரு சொட்டு விட்டுப்பார்த்தால் தண்ணீருக்குள் உருட்டும்படி பதம் வரவேண்டும். வந்ததும் அடுப்பை அணைத்துவிட்டு, ஆவியில் வெந்த அவல் ரவை, துவரம்பருப்பு, தேங்காய் துருவல், ஏலத்தூள் எல்லாம் சேர்த்து பாகுடன் கலந்து அப்படியே அமுக்கி வையுங்கள்.
5. அரை ிணி நேரம் பொறுத்துத் திறந்தால் பொலபொலவென்று நிறைய காணியிருக்கும். ிலே ஒரு ஸ்பூன் நெய்யில் வறுத்த முந்திரி திராசைகளைப் போட்டு கலந்து விடவும்.



Penmai.com

Tamil Peoples Online Community...

Festival Recipes (Tamil & English)

Collection of Popular Indian Festival Recipes

www.Penmai.com

குறிப்பு

- எந்த வித புட்டு செய்தாலும் நான் இப்படி கடைசிவரை செய்து அதை ஒரு ஸ்டீல் டப்பாவில் போட்டு ஈண்டும் ஆவியில் வைத்து எடுப்பேன். இப்படி செய்வது சில சமயம் பாவு வேகாதது போலிருந்தாலும் சரியாக்கிவிடும், நிறைய நாள் நன்றாக இருக்கும். பாகு உருட்டு பதம் வரவேண்டியதும் முக்கியம்.
- இந்த அவல் புட்டை நவராத்திரி சமயத்திலும் செய்யலாம். நெய்யே தேவையில்லாத ஒரு ஸ்வீட் இது.

இன்னும் ஈஸியா செய்ய வேண்டுமா? ஆவியில் செய்யும் கேக் இருக்கிறது. அதை செய்து பாருங்கள்... இனிப்பும் குறைவு, நெய்யும் வேண்டாம்.

Poha Cake

ஒரு கப் கெட்டி அவலைக் கழுவி, இரண்டு கப் பாலில் ஊற வைக்கவும். இரண்டு ஈணி நேரம் அப்படியே வைத்து பாலுடன் அரைக்கவும். நன்றாக அரைபட்டதும் அரை கப் சர்க்கரைச் சேர்த்து இன்னும் ஒரு கப் பாலும், ஒரு கப் தேங்காயும் சேர்க்கவும்.

தேங்காயை வேண்டுமானால் அரைத்துக்கொள்ளலாம். இந்த பாவு தோசை பாவு பதத்தில் இருக்கவேண்டும். அந்த பதம் வரும் வரை பால் சேர்க்கலாம். இந்த பாவில் ஒரு சிட்டிகை சோடா உப்பு (baking soda), சேர்த்துக் கலக்கி வைக்கவும்.

பொத்தே இரண்டு ஸ்பூன் நெய் வேண்டியிருக்கும். குக்கர் பாணில் (pan) நெய் தடவி ஈதமுள்ள நெய்யை பாவில் கலந்து கலவையை அதில் கொட்டவும். ஈலே முந்திரி, பாதாம் பருப்புகளை சீவி சேர்க்கலாம். விரும்பினால் ஏலத்தாள் அல்லது குங்குப்பூ, சேர்த்து ஆவியில் வேகும் வரை வைத்து எடுத்து, ஆறியதும் துண்டு போடவும். இது ஒரு இனிப்பு இட்லி என்று சொல்லலாம்.

ஸ்வீட்டே சாப்பிட முடியாது என்பவரா நீங்கள்?

அப்படியானால் எளிய முறையில் எலுமிச்சை அவல் செய்துவிடலாமே ?



Penmai.com

Tamil Peoples Online Community...

Festival Recipes (Tamil & English)

Collection of Popular Indian Festival Recipes

www.Penmai.com

ஈஸி எலுமிச்சை அவல்

பத்து நிமிட செய்முறை இது. இலை அவல் அல்லது சன்ன அவலை லேசாக வாணலியில் புரட்டி, ிக்கியில் ரவை போல உடைக்கவும்.

ஒரு வாணலியில் நல்லெண்ணெய் விட்டு, கடுகு, உளுத்தம்பருப்பு, கடலைப்பருப்பு போட்டு தாளித்து, பெருங்காயம், கறிவேப்பிலை (விரும்பினால் வேர்கடலை அல்லது முந்திரி ஒரு ஸ்பூன் போடலாம்) போட்டு காரத்திற்குத் தகுந்த இஞ்சி, பச்சை ிளகாய் போட்டு, ிஞ்சள் தூள் சேர்த்து அவல் ரவையைக் கொட்டி உப்பும் போட்டு, லே தண்ணீர் தெளித்து மூடி வையுங்கள். அடுப்பு சிமீட்டில் இருக்கவேண்டும். அவல் வேக அதிக நேரம் பிடிக்காது, அப்படி வேகாதது போலத் தோன்றினால் இன்னும் கொஞ்சம் தண்ணீர் தெளித்து வைத்தால் வெந்துவிடும். லே லென் ஜூஸ் பிழிந்து அடுப்பை அணைக்கலாம். இது செய்வதும் சுலபம்... சாப்பிடுவதும் சுலபம்.

www.Penmai.com



Penmai.com

Tamil Peoples Online Community...

Festival Recipes (Tamil & English)

Collection of Popular Indian Festival Recipes

www.Penmai.com

Contributor: PriyagauthamH

Carrot Aval Kesari



Ingredients

- Carrot - 1 grated
- Aval - $\frac{3}{4}$ th cup
- Sugar - $\frac{3}{4}$ th cup
- Water - 2 $\frac{1}{2}$ cups
- Elaichi powder - pinch
- Saffron - pinch (crush it)
- Pachai karpooram - pinch (crush it)
- Ghee - 2 tbsp (i.e 6 tsp)
- Cashews - 5 (broken to small pieces)
- Melon seeds - 1 tbsp



Festival Recipes (Tamil & English)

Collection of Popular Indian Festival Recipes

Method

1. Heat a non stick kadai. Toast the aval in low flame until a mild aroma comes.
2. Rinse this aval in water once. Drain water immediately. Now toast the washed aval again in the dry kadai until the aroma comes. Use low flame. The aval will dry out. Keep it aside. Heat kadai and add a tsp ghee. Saute the grated carrot until raw smell disappears. Cool it.
3. Pulse the toasted aval in mixie to a powder. Now add the sauted carrot and pulse it too. It will not become a paste. It will still be a powder only.
4. Heat nonstick kadai and add 2 tsp ghee and fry the cashews until light golden.
5. Add the melon seeds and fry it too. Remove and leave aside.
6. In same kadai add the required water and bring it to boil. When water is boiling add the powdered aval, carrot mix. Stir continuously to avoid lumps. Cook until the aval is well done. This is important. If need be adding some more hot water to let the aval cook. If you add sugar without cooking aval well, it will stay raw after addition of sugar. Once aval, carrot mix is cooked add the sugar. Stir well and cook until kesari comes together.
7. Finally add the elaichi powder, crushed saffron strands, remaining one tbsp ghee and the crushed pachai karpooram. Mix well. You will notice the ghee oozing out. That's the stage to remove from flame. Garnish with the fried cashews and melon seeds.

Note

- Have used equal amounts of sugar to aval. This gives a just sweet kesari. So if it is too light please adjust to suit your taste buds.
- Also unlike regular kesari this consumes less ghee only.
- You can omit the carrots and instead use regular food colour to get kesari colour.



Penmai.com

Tamil Peoples Online Community...

Festival Recipes (Tamil & English)

Collection of Popular Indian Festival Recipes

www.Penmai.com

Contributor: PriyagauthamH

Thinai Pal Payasam



PG Thinai Pal Payasam

Ingredients

- Thinai – ¼ cup (approx. 4 tbsp)
- Full fat Milk - 1 litre
- Water - 1 cup
- Sugar – ½ cup (approx)
- Saffron - Pinch (soak in a tbsp of warm milk)
- Elaichi powder – ¼ tsp
- Badam - 15 chop into slivers



Festival Recipes (Tamil & English)

Collection of Popular Indian Festival Recipes

Method

1. Dry roast the Thinai in a Skillet until it turns a light brown colour and also a good aroma comes out. If using with skin it will have to pop.
2. Rinse the toasted thinai in water nicely.
3. Take a heavy bottomed vessel (uruli). Add one cup of water. When it starts to boil add the washed thinai. Mix and cook covered for 10 mins. The thinai can alternately be pressure cooked to 1-2 whistles.
4. Now add a litre of milk to the cooked thinai and bring it to a boil; keep stirring.
5. Once milk is boil simmer the stove to the lowest possible flame and keep cooking until the milk reduces to half. Stir continuously.
6. Add sugar and mix until it melts.
7. Add the elaichi powder and saffron milk to flavour the Payasam. Let it simmer for 5 more minutes.
8. Remove from flame. Cool it well and refrigerate until serving. Serve chilled with a garnish of the chopped almond slivers.

Notes

- Must to toast thinai until aroma comes or else you will feel the raw medicine like smell of the millet in the final product. Taste will be totally altered.
- Thinai to water ratio is 1:3 for Payasam, as you want it to cook until very soft and mushy. I have boiled thinai with water for two reasons. Thinai gets cooked in no time plus this watery mix does not catch in the vessel unlike a milk based one. Main point is using low flame once milk boils and also stirring continuously until milk reduces in quantity to avoid catching and burning of milk/thinai mix. Very tedious but worth the taste.



Penmai.com

Tamil Peoples Online Community...

Festival Recipes (Tamil & English)

Collection of Popular Indian Festival Recipes

www.Penmai.com

- I have used just under half a cup of demerera sugar (this is sweeter than the refined white sugar). So adjust sweetness to suit your taste.
- I have not used any ghee. Alternately the almonds can be toasted in a tsp of ghee and added.
- Most thinai Payasam recipes I checked used jaggery and coconut milk or jaggery and plain milk combo. Though I have not tried that combo I had a good idea that it will be a bit like paruppu pradhanam. I wanted something in the lines of Pal Payasam sans the rice. You can try it with jaggery too.
- Very healthy alternate to Rice based kheer / Payasam. No one can make out it is millet. My friends thought it is made out of broken rice.

www.Penmai.com



Contributor: PriyagauthamH

Cheat's Milk Adai Pradhamaan

Friends this is not your traditional adai pradhamaan. I have used milk and sugar instead of coconut milk and jaggery and have steamed adais in idly plates not in banana leaf. Still it tasted good. Hence sharing the recipe.

For Adai

- Pacharisi - 3 handfuls
- Grated coconut - 2 handfuls

Method

1. Soak Pacharisi for 4 hrs . Drain rice and grind it with coconut to as fine and as smooth a paste with water. Make a thin batter.
2. In your idly plates, coat a very thin layer of batter and steam it. Let it cool thoroughly. Peel it off the idly plate and chop to pieces. Use the entire batter to make adais.

For pradhamaan

- Full milk - 4 cups
- Elaichi powder - few pinches
- Saffron - Few strands soaked in milk
- Chopped Cashews - 1 tbsp
- Raisins - 1tbsp
- Grated coconut - 2 handfuls
- Ghee -1 tbsp
- Sugar - 1 to ½ cups



Festival Recipes (Tamil & English)

Collection of Popular Indian Festival Recipes

Preparation

1. Toast the cashew, raisins in ghee.
2. Grind the grated coconut in mixie until finely ground.

Procedure

1. Boil the milk. To this add the finely ground coconut and boil it again.
2. Add the sugar and let it dissolve completely.
3. Add the steamed adais along with half a glass of hot water and let the adais cook in milk.
4. Finally add the elaichi powder, saffron and toasted cashew and raisins.
5. Cook for few mins.

Note: The adais toughen if refrigerated. So please serve it warm or in room temp. Not sure if addition of coconut to rice batter was responsible for the toughness. Also I had smeared the idly plates with ghee to ease the removal. As I suspected it may have been a reason for toughening I have omitted that. Ensuring that it has cooled thoroughly will itself help in peeling adais.



Penmai.com

Tamil Peoples Online Community...

Festival Recipes (Tamil & English)

Collection of Popular Indian Festival Recipes

www.Penmai.com

Contributor: Deepika Mahesh

உப்பு கொழுக்கட்டை

பூரணம்

தேவையானப் பொருட்கள்

- உளுத்தம்பருப்பு - ½ கப் (2 ிணி நேரம் ஊறவைக்கவும்)
- சிவப்பு ிளகாய் - 4
- பெருங்காயத்தூள் - சிறிதளவு
- உப்பு

செய்முறை

1. ிலே கொடுத்துள்ளப் பொருட்களை ிக்கியில் அரைத்துக் கொண்டு இட்லி பானையில் வேகவிட்டு எடுத்துக் கொள்ளவும்.
2. தூடு ஆறிய பிறகு நன்கு உதிர்த்துக் கொள்ளவும்.
3. ஒரு கடாயில் எண்ணெய் விட்டு கடுகு போட்டு தாளித்து, உளுத்தம்பருப்பு கலவையை போட்டு நன்றாகக் கிளறினால் பூரணம் தயார்.

கொழுக்கட்டை மாவு

மூன்று முறையில் கொழுக்கட்டை ிாவு செய்யலாம்.

முதல் முறை

- கடையில் வாங்கிய அரிசி ிாவு - 1 கப்
- தண்ணீர்
- உப்பு
- நல்லெண்ணெய்

செய்முறை

1. அரிசி ிாவில் தண்ணீர் விட்டு நன்றாகக் கரைத்துக் கொள்ளவும். இதற்கிடையில் தண்ணீரைக் கொதிக்க வைத்து அதில் உப்பு ிற்றும் சிறிது எண்ணெய் சேர்க்கவும்.
2. இந்தக் கலவையை கொதிக்கும் தண்ணீரில் போட்டு கிளறினால் கொழுக்கட்டை ிாவு தயார்.

குறிப்பு: நிறைய தண்ணீர் சேர்த்தால் கொழுக்கட்டை பண்ண வராது. அதனால் தண்ணீர் சேர்ப்பதில் கவனம் தேவை. கடையில் வாங்கும் ிாவு நன்றாக இருந்தால் தான் கொழுக்கட்டை நன்றாக வரும்.



Penmai.com

Tamil Peoples Online Community...

Festival Recipes (Tamil & English)

Collection of Popular Indian Festival Recipes

www.Penmai.com

இரண்டாம் முறை

அரிசியை ஊறவைத்து, நன்றாகக் காயவைத்து ிக்கியில் அரைத்து, சலித்து நைசான ிரவு எடுத்துக் கொண்டு டேலே சொன்ன முறையில் கொழுக்கட்டை ிரவு தயாரிக்கலாம்.

மூன்றாம் முறை

அரிசியை ஒன்றிலிருந்து இரண்டு ிணி நேரம் வரை ஊற வைத்து ிக்கியில் நன்கு அரைத்துக் கொள்ள வேண்டும். இதில் ஏற்கனவே தண்ணீர் இருப்பதால் டேலும் தண்ணீர் சேர்த்துக் கரைக்கத் தேவை இல்லை. இந்தக் கலவையை வாணலியில் போட்டு அடுப்பில் வைத்துக் கிளறினால் கொழுக்கட்டை ிரவு தயார்.



Penmai.com

Tamil Peoples Online Community...

Festival Recipes (Tamil & English)

Collection of Popular Indian Festival Recipes

www.Penmai.com

Contributor: Gloria

பச்சைப்பயறு மாவு முறுக்கு

தேவையானப் பொருட்கள்

- பச்சைப்பயறு - 1 கப்
- அரிசி மாவு - 4 கப்
- ஓம் - ½ டீஸ்பூன்
- வெள்ளை எள் - 20 கிராம்
- உப்பு - தேவையான அளவு
- எண்ணெய் - பொரிக்கத் தேவையான அளவு

செய்முறை

1. பச்சைப்பருப்பை நன்கு குழைய வேக வைக்கவும்.
2. அரிசி மாவில் வெந்த பச்சை பயறு, எள், ஓம், உப்பு நீர் சேர்த்து பிசைந்து முறுக்காகப் பிழியவும்.
3. இந்த முறுக்கை அப்படியேவும் சாப்பிடலாம். லே லே ஐசிங் சுகர் தூவியும் சாப்பிடலாம். சுவையானது.



Penmai.com

Tamil Peoples Online Community...

Festival Recipes (Tamil & English)

Collection of Popular Indian Festival Recipes

www.Penmai.com

Contributor: Gloria

கஜூரா

தேவையானப் பொருட்கள்

- மை தா - 1 கப்
- வெண்ணெய் - ¼ கப்
- சர்க்கரை - 2 டேபிள் ஸ்பூன்
- உப்பு - 1 சிட்டிகை
- பேக்கிங்பவுடர் - ¼ டீஸ்பூன்
- எண்ணெய் பொரிக்க

செய்முறை

1. மை தா ிராவில் வெண்ணெயை சூடாக ஊற்றி நன்கு கலக்கும் படி இழைத்துப் பிசையவும். பின் சர்க்கரை, உப்பு சேர்த்து கொஞ்சம் கொஞ்சமாக நீர்விட்டு நன்கு அடித்துப் பிசையவும்.
2. பூரிக்கட்டை வைத்து கொஞ்சம் மெர்த்தாக உருட்டி சின்னச் சின்னதாகக் கட்டாக வெட்டி பொரிக்கவும்.



Penmai.com

Tamil Peoples Online Community...

Festival Recipes (Tamil & English)

Collection of Popular Indian Festival Recipes

www.Penmai.com

Contributor: Gloria

கடலை மாவு முறுக்கு

தேவையானப் பொருட்கள்

- கடலை மாவு - 1 கப்
- அவித்த கோதுமை மாவு - 2 கப்
- பிளகாய் தூள் - 1 டீஸ்பூன்
- சீரகத்தூள் - 1 டீஸ்பூன்
- சீரகம் - 1 டீஸ்பூன்
- எள் - 1 டேபிள் ஸ்பூன்
- ஒயில் - ¼ டீஸ்பூன்
- உப்பு - தேவையான அளவு

செய்முறை

1. மேலே குறிப்பிட்ட எல்லாவற்றையும் கலந்து நீர் விட்டு பதமாக்கப் பிசைந்து முறுக்காக பிழியவும்.



Penmai.com

Tamil Peoples Online Community...

Festival Recipes (Tamil & English)

Collection of Popular Indian Festival Recipes

www.Penmai.com

Contributor: Deepika Mahesh

அம்மணி உருண்டை

தேவையானப் பொருட்கள்

- கொழுக்கட்டை ிராவு
- இட்லி பொடி
- உப்பு
- எண்ணெய்

செய்முறை

1. ிரிச்சம் இருக்கும் கொழுக்கட்டை ிராவில் இட்லி பொடி, உப்பு, எண்ணெய் கொஞ்சம் விட்டு உப்பு பூரணம் இருந்தால் அதையும் சேர்த்துக் கொள்ளவும்.
2. எல்லாவற்றையும் நன்றாகக் கலந்து சின்னச் சின்ன உருண்டைகளாகப் பிடித்து இட்லி பாளையில் வேகவைத்தது எடுக்கவும். சூடாக சாப்பிட ிரிகவும் சுவையாக இருக்கும்.



Penmai.com

Tamil Peoples Online Community...

Festival Recipes (Tamil & English)

Collection of Popular Indian Festival Recipes

www.Penmai.com

Contributor: Deepika Mahesh

தேன்குழல்

தேவையானப் பொருட்கள்

- பச்சரிசி - 1 கிலோ
- உளுத்தம்பருப்பு - 250 கிராம் (இரண்டையும் நன்றாகக் களைந்து காயவைத்து டிரைனில் டிரைவாக அரைத்துக் கொள்ளவும்)
- தேன்குழல் டிரைவு - 2 கரண்டி
- வெண்ணெய் - 25 கிராம்
- சீரகம்
- உப்பு
- பெருங்காயத்தூள்

செய்முறை

1. டிரைவில் வெண்ணெயைப் போட்டு நன்றாகக் கலக்கவும்.
2. பிறகு சீரகம், பெருங்கயத்தூள், உப்பு போட்டு தண்ணீர் விட்டு பிசையவும்.
3. கடாயில் எண்ணெய் விட்டு காய்ந்த பிறகு முறுக்கு பிழியவும்.



Penmai.com

Tamil Peoples Online Community...

Festival Recipes (Tamil & English)

Collection of Popular Indian Festival Recipes

www.Penmai.com

Contributor: Girija Chandru

பால் கோவா பேணி

தேவையானப் பொருட்கள்

- பால் கோவா - ½ கிலோ (கடையில் வாங்கியது)
- பால் - 1 லிட்டர்
- ஏலக்காய் - 4
- குங்குபு - சிறிதளவு
- கோதுமை மாவு - ½ கிலோ
- எண்ணெய் - பொரிக்கத் தேவையான அளவு
- உப்பு - கொஞ்சம்

செய்முறை

1. முதலில் கோதுமை மாவை, உப்பு சேர்த்து பூரிக்கு பிசைவது போல் பிசைந்து கொள்ளவும்.
2. பிறகு சிறு சிறு பூரிகளாக இட்டுக் கொள்ளவும்.
3. பால் கோவாவை சிறு சிறு உருண்டைகளாக உருட்டிக் கொள்ளவும்.
4. பூரிக்குள் ஒரு கோவா உருண்டை வைத்து பிடித்த வடிவத்தில் செய்யவும் (உதாரணம்: முக்கோணம்/நாற்கோணம்/ மே தகம்/சமே தசா).
5. எண்ணெயில் பொரித்து, இந்த பேணிகளை கொஞ்சம் ஆற விடவும்.
6. ஒரு கடாயில், பால் வைத்து ½ லிட்டராக சுண்டும் வரை நன்கு காய்ச்சவும். பிறகு குங்குபு ப்பு, இட்டு, பொடி செய்த ஏலக்காய் போடவும்.
7. பால் நன்கு ஆறிய பிறகு, பொரித்த பேணிகளை பாலில் போட்டு ஊற வைக்கவும்.

குறிப்பு: வேண்டுமென்றால், ஆறிய பாலில் ரோஸ் எசென்ஸ், பாதாம் எசென்ஸ் சேர்க்கலாம்.



Penmai.com

Tamil Peoples Online Community...

Festival Recipes (Tamil & English)

Collection of Popular Indian Festival Recipes

www.Penmai.com

Contributor: Girija Chandru

1,2,3,4,5 ஸ்வீட்

தேவையானப் பொருட்கள்

- தேங்காய் - 1 (துருவியது)
- கடலைப் பருப்பு - 2 கப் (ஊற வைத்து நன்கு அரைத்தது)
- சர்க்கரை - 3 கப்
- நெய் - 4 கப்
- பால் - 5 கப்

செய்முறை

1. பாலை நன்கு கொதிக்க விடவும்.
2. அரைத்த கடலைப் பருப்பை சேர்க்கவும்.
3. பிறகு, சர்க்கரை சேர்த்து கிளறவும்.
4. தேங்காய் துருவலையும் சேர்த்து கிளறவும்.
5. இடை இடையே நெய் சேர்த்து கிளறவும்.
6. கெட்டியாகும் பதம் வந்தவுடன் இறக்கி, ஒரு பெரிய தாம்பாளத்தில் நெய் தடவி கொட்டி, பீஸ் போடவும் (பீஸ் போட வராவிட்டால், அல்வா போல சாப்பிடலாம்).

குறிப்பு: அலங்கரிக்க வெள்ளி ரேக்கு பேப்பர், முந்திரி/செர்ரி/பாதாம் வைக்கலாம்.



Penmai.com

Tamil Peoples Online Community...

Festival Recipes (Tamil & English)

Collection of Popular Indian Festival Recipes

www.Penmai.com

Contributor: Girija Chandru

மனோகரம்

தேவையானப் பொருட்கள்

- பச்சரிசி:- 1 கிலோ
- உளுந்து - 250 கிராம்

செய்முறை

1. பச்சரிசியை தண்ணீரில் களைந்து, காய வைத்து ஶாவு ஶிஷினில் அரைத்து ஶாவாக்கிக் கொள்ளவும்.
2. இந்த ஶாவில் உப்பு ஶற்றும் கொஞ்சம் சூடான தேங்காய் எண்ணெய் (1 குழி கரண்டி) விட்டு நன்கு பிசைந்து கொள்ளவும்.
3. பிறகு ஒரு வாணலியில் எண்ணெய் வைத்து, தேன்குழல் அச்சில் இந்த ஶாவைப் போட்டு (ரொம்ப சிவக்காஶல்) பொன்னிறஶாக பொறித்து எடுக்கவும்.
4. ஒரு கடாயில் 1 கிலோ வெல்லத்துடன் நீர் சேர்த்து வெல்லப் பாகு (கம்பி பதம்) காய்ச்சவும்.
5. நன்கு ஆறியதும், பொரித்த தேன் குழல்களை இந்த வெல்லப் பாகில் சேர்த்து ஊற வைக்கவும்.



Penmai.com

Tamil Peoples Online Community...

Festival Recipes (Tamil & English)

Collection of Popular Indian Festival Recipes

www.Penmai.com

Contributor: Deepika Mahesh

தட்டை

தேவையானப் பொருட்கள்

- அரிசி ிரவு - 2 கப்
- உளுத்த ிரவு- 1 டேபிள் ஸ்பூன்
- காரபொடி
- உப்பு
- பெருங்காயம்
- ஊறவைத்த கடலைப்பருப்பு
- வெண்ணெய் - 1 டேபிள் ஸ்பூன்
- வேர்கடலை அல்லது பொட்டுக்கடலை (தேவையானால்)

செய்முறை

1. ிலே கூறியுள்ள பொருட்கள் அனைத்தையும் ஒன்றாகக் கலந்து தட்டை தட்டவும். எண்ணெய் காய்ந்தவுடன் தட்டையைப் பொரிந்து எடுக்கவும்.



Penmai.com

Tamil Peoples Online Community...

Festival Recipes (Tamil & English)

Collection of Popular Indian Festival Recipes

www.Penmai.com

Contributor: Chan

பண்டிகை காலம் ஆரம்பித்துவிட்டது. சாபீக்கே சர்க்கரை வியாதி வந்து விடுவேன் என்று நினைக்க தோன்றுபு ளவு நம் பிரசாதத்தில் ஒரே இனிப்பு யம். அதனால் நான் சில காலமாகவே விசேச நாட்களுக்கு புஜை செய்ய பல விதமான பழங்களைக் கொண்டு சாபி கும்பிட ஆரம்பித்து விட்டேன்.

இருந்தாலும் நம் பண்டிகை கால பலகாரங்கள் ிறைந்து விடக்கூடாது என்று சில எளிதான அதிகம் இனிப்பு இல்லாத, விரைவில் காலி ஆகக் கூடிய பதார்த்தங்கள் செய்வது உண்டு. இவை அனைவரும் அறிந்ததே, இருந்தும் சிலவற்றை நினைவு படுத்துகிறேன்.

கிருஷ்ண ஜெயந்திக்கு

அவலை வைத்து பிரசாதம் உடனடியாகச் செய்யலாம்

அவலை தண்ணிரில் ஒரு முறை கழுவி, சிறிது பால் தெளித்து ஏலக்காய் பொடி, 2 அல்லது 3 ஸ்பூன் சர்க்கரை, சிறிது தேங்காய் துருவல் சேர்த்து தயார் செய்தால் உடனே காலியாகி விடும்.

அவல் கேசரியும் செய்யலாம்.

அடுத்து கிருஷ்ண ஜெயந்திக்கு சில இன்ஸ்டன்ட் ில்க் ஸ்வீட் செய்து பிரசாதமாக உபயோகிக்கலாம்.

மலாய் லட்டு

தேவையானப் பொருட்கள்

- பன்னிர் – 250 கிராம்
- ில்க்ெய்ட் அல்லது சர்க்கரை – 150 கிராம்
- ஏலக்காய் பொடி

செய்முறை

1. பன்னிரை நன்றாக உதிர்த்து விட்டுக் கொள்ளவும், பின் அதை நன்றாகப் பிசைந்து, ஒரு கடாயில் பன்னிர், ில்க்ெய்ட் இரண்டையும் கலந்து, குறைந்த தீயில் தொடர்ந்து கிளறவும்.



Penmai.com

Tamil Peoples Online Community...

Festival Recipes (Tamil & English)

Collection of Popular Indian Festival Recipes

www.Penmai.com

2. கலவை கடாயில் ஒட்டாில் வரும் போது எடுத்து விட வேண்டும். சிறிது ஆறிய பின் ிதிான தூட்டில் லட்டுகளாகப் பிடிக்கவும். இதற்கு உங்களுக்கு 20 நிிிடங்கள் ஆகும்.

பன்னிர், மில்க்மெய்ட் இரண்டும் இல்லை என நினைப்பவருக்கு

ில்க்ெய்ட் இல்லாவிடில் சர்க்கரை உபயோகிக்கலாம். அல்லது ில்க்ெய்ட் ிற்றும் சிறிது சர்க்கரை கலந்து செய்யலாம்.

பன்னிர் இல்லாவிடில் பால் கொதி வரும் போது ஒரு கப் தயிர் சேர்த்தால் திரிந்து விடும். தயிர் புளிப்பாக இல்லாவிடில் உடனே திரியாது. அப்போது சிறிது எலுிச்சை சாறு விடலாம். உடனே திரிந்து விடும். எலுிச்சை சாறு விடுவதை விட தயிர் சேர்த்தால் அதிக அளவு பன்னிர் கிடைக்கும். பின் அதை வடிகட்டி ஒரு ிஸ்லின் துணியில் இறுகக் கட்டி வைத்தால் அதிகப்படியான நீர் வடிந்து விடும். பின் உபயோகிக்கலாம்.

கலகந்த் – Kalakand

தேவையானப் பொருட்கள்

- பன்னிர் – 250 கிராம்
- ில்க்ெய்ட் -150 கிராம்
- பால் பவுடர் - 1 டேபிள் ஸ்பூன்
- ஏலக்காய் பொடி
- குங்குிப்பூ - சிறிதளவு

செய்முறை

1. பன்னிரை நன்றாக உதிர்த்து விட்டுக் கொள்ளவும்.
2. பின் அதை நன்றாகப் பிசைந்து, ஒரு கடாயில் பன்னிர், ில்க்ெய்ட், பால் பவுடர், குங்குிப்பூ, இருந்தால் சிறிது, ிதிான தூட்டில் உள்ள பாலில் ஊற வைத்து சேர்க்கவும். இதனால் உங்களுக்கு ிஞ்சள் கலர் பர்பி கிடைக்கும். இல்லாவிடில் வெண்ெயான நிறத்தில் வரும். சில சியம் பொன்னிறத்தில் வருவதும் உண்டு.
3. கலந்து குறைந்த தீயில் தொடர்ந்து கிளறவும். கலவை கடாயில் ஒட்டாில் வரும் போது, சிறிது ஏலக்காய் பொடி சேர்த்து எடுத்து விட வேண்டும். சிறிது ஆறிய பிறகு உங்களுக்குப் பிடித்த வடிவத்தில் கட் செய்யவும்.



Penmai.com

Tamil Peoples Online Community...

Festival Recipes (Tamil & English)

Collection of Popular Indian Festival Recipes

www.Penmai.com

குறிப்பு

- இதை நெய் தடவிய தட்டில் கொட்டும் முன் நான் பாதி கலவையைக் கொட்டி, சீதி கலவையில் பாலில் ஊற வைத்த குங்குபு ப்பு, கலந்து, சிறிது நேரம் அடுப்பில் வைத்து சீதான தீயில் கிளறி, பின் தட்டில் உள்ள பாதி கலவையின் சீது கொட்டி கட் செய்தால் உங்களுக்கு டபுள் கலர் பர்பி கிடைக்கும். நான் ஃபுட் கலர் உபயோகிப்பது இல்லை. உங்களுக்கு விருப்பம் என்றால் பிடித்த கலர் உபயோகிக்கலாம்.
- இல்லாவிடில் உங்களிடம் கோகோ பவுடர் இருந்தால் ஒரு லேயரில் கோகோ பவுடர் சேர்த்து செய்யலாம், சீதான சிறிது பூஸ்ட் சேர்த்தும் செய்யலாம். இல்லாவிடில் சீல்க் சாக்லேட் போட்டும் செய்யலாம்.
- நான் அவசரமாக ஸ்வீட் செய்ய வேண்டும் என்றால் எளிதாக பன்னிர் வைத்து செய்வேன். உங்களுக்கு அவசரத்தில் செய்யும் போது பதம் தப்பினாலும், பர்பியாக கட் செய்ய வரவில்லை என்றாலும், லட்டு பிடிக்கலாம். அதுவும் வரவில்லை என்றால் பதம் தப்பி முறிந்து விட்டால், சிறிது பால் தெளித்து சிறிது சீதான தட்டில் கிளறி பால் கோவா அல்லது பால் அல்வா என்று கூறி சீதானிக்கலாம்.
- பாரம்பரியமாக பால் சுண்டவைத்து செய்யும் முறை பல சீதான நேரம் எடுக்கும். பன்னிர் வைத்து எளிதாகச் செய்யலாம். சுவையில் சிறிதளவு வித்தியாசம் தெரியும், அதுவும் நீங்கள் சொல்லாத வரை.

தேங்காய் லட்டு

தேவையானப் பொருட்கள்

- தேங்காய் - 1 (துருவியது)
- பால் பவுடர் - 100 கிராம்
- சீல்க்லெய்ட் - 150 கிராம் (அல்லது சர்க்கரை உங்களின் சுவைக்கு தகுந்தவாறு)
- நெய் - 1 ஸ்பூன்

செய்முறை

1. ஒரு கடாயில் துருவிய தேங்காயை ஒரு ஸ்பூன் நெய் விட்டு பொன் நிறமாக வாசம் வரும் வரை வறுக்கவும்
2. பின் சீல்க்லெய்ட் சிறிதும், சர்க்கரை சிறிதும் கலந்து சேர்க்கலாம் (உங்கள் சுவைக்கு தகுந்தவாறு இனிப்பு சேர்க்கவும்).



Penmai.com

Tamil Peoples Online Community...

Festival Recipes (Tamil & English)

Collection of Popular Indian Festival Recipes

www.Penmai.com

3. பால் பவுடர், குங்கு ப்பு, இருந்தால் சிறிது ித ின சூட்டில் உள்ள பாலில் ஊற வைத்து சேர்க்கவும். பின் குறைந்த தீயில் தொடர்ந்து கிளறவும்.
4. கலவை கடாயில் ஒட்டா ில் வரும் போது சிறிது ஏலக்காய் பொடி சேர்த்து கலந்து எடுத்து விட வேண்டும்.
5. சிறிது ஆறிய பின் ித ின சூட்டில் லட்டுகளாகப் பிடிக்கவும்.

தேங்காய் பன்னிர் லட்டு

தேவையானப் பொருட்கள்

- தேங்காய் - 1 (துருவியது)
- பன்னிர் - 250 கிராம்
- ில்கெ ிய்ட் - 150 கிராம் (அல்லது சர்க்கரை உங்கள் சுவைக்கு தகுந்தவாறு)
- நெய் - 1 ஸ்பூன்

செய்முறை

1. ஒரு கடாயில் துருவிய தேங்காயை ஒரு ஸ்பூன் நெய் விட்டு பொன் நிற ிாக வாசம் வரும் வரை வறுக்கவும் பின் ில்கெ ிய்ட் சிறிதும் சர்க்கரை சிறிதும் கலந்து சேர்க்கலாம் (உங்கள் சுவைக்கு தகுந்தவாறு இனிப்பு சேர்க்கவும்).
2. பன்னிரை நன்றாக உதிர்த்து விட்டுச் சேர்க்கவும்.
3. பின் குறைந்த தீயில் தொடர்ந்து கிளறவும். கலவை கடாயில் ஒட்டா ில் வரும் போது சிறிது ஏலக்காய் பொடி சேர்த்து கலந்து எடுத்து விட வேண்டும்.
4. சிறிது ஆறிய பின் ித ின சூட்டில் லட்டுகளாகப் பிடிக்கவும்.

குறிப்பு: உங்களிடம் பன்னிர், பால் பவுடர் இருந்தால் வித வித ிாக ில்க் ஸ்வீட் செய்யலாம். நான் பால் பவுடரை விட பன்னிர் உபயோகித்து செய்வேன். முழுவதும் ில்க்பவுடரில் செய்யும் போது சில ச ியம் பிசுபிசுத் தன்னை வந்து விடும். அதனால் சில ஸ்பூன் பால் பவுடர் என்றால் எனக்கு ஓகே.



Penmai.com

Tamil Peoples Online Community...

Festival Recipes (Tamil & English)

Collection of Popular Indian Festival Recipes

www.Penmai.com

சில எளிய பிரசாதம்

தேவையானப் பொருட்கள்

- கனிந்த வாழைப்பழம் - 2
- பேரிச்சம்பழம் - 5
- கல்கண்டு - சிறிதளவு
- வெல்லம் - சிறிதளவு
- தேங்காய் துருவல் அல்லது நறுக்கியது (விருப்பப்பட்டால்)
- விருப்பமான உலர்ந்த பழங்கள்
- நெய் - 1 டீஸ்பூன்

செய்முறை

1. ஒரு கடாயில் நெய் ஊற்றி, தேங்காய் மற்றும் உலர்ந்த பழங்கள் (dry fruits) பொன் நிறமாக வறுத்துக் கொள்ளவும்.
2. பின் வறுத்த உலர்ந்த பழங்களை எடுத்து வைத்து விட்டு, கனிந்த வாழைப்பழம், பேரிச்சம்பழம், கல்கண்டு, வெல்லம் எல்லாம் போட்டு சித்து உலர்ந்த பழங்களுடன் போட்டு கலந்து வைக்கவும். இது வீட்டில் செய்யும் பஞ்சாபிரதம்.

2) உங்களுக்கு பிடித்தான பயறு வகைகளைக் கொண்டு வேக வைத்து பிரசாதம் தயாரிப்பது எல்லாவற்றிலும் விட சிறந்த எளிதான, ஆரோகியமான உணவு. யாருக்குக் கொடுத்தாலும் தயங்காமல் வாங்கிக் கொள்வார்கள். இனிப்புப் பிரசாதம் என்று கொண்டு போய் கொடுத்தால் இப்போது எல்லோரும் வாங்கத் தயங்குகிறார்கள்.

3) பின் எல்லாருக்கும் தெரிந்த சர்க்கரை பொங்கல், அரிசி பருப்பு வேக வைத்து, பின் பாதி எடுத்து வெண் பொங்கலாகவும், பாதி சர்க்கரை பொங்கல் செய்தால் சாம்பார், சட்னி வைத்து கொண்டால் வேலை எளிதாகும்.

4) கணேஷ் சதுர்த்திக்கு பூரணம் செய்யும் போது, தேங்காய் பூரணம் வேண்டாம் என்றால் முழு பச்சை பயறு வெல்ல பூரணம் செய்யலாம்.

5) கொழுக்கட்டை செய்ய நேரம் இல்லை என்று நினைப்பவர்களுக்கு எளிதாகச் செய்யும் கொழுக்கட்டை:

பாவில் நறுக்கிய தேங்காய், சிறிது நெய், வெல்லம், ஏலக்காய், உலர் பழங்கள் போட்டு கொழுக்கட்டை பிடித்து ஆவியில் வேக வைத்து எடுக்கலாம்.



Penmai.com

Tamil Peoples Online Community...

Festival Recipes (Tamil & English)

Collection of Popular Indian Festival Recipes

www.Penmai.com

Contributor: Amrudha

கார குழிப்பணியாரம்

தேவையானப் பொருட்கள்

- பச்சரிசி - ½ கப்
- புழுங்கலரிசி - ½ கப்
- உளுந்து - ½ கப்
- வெந்தயம் - 1 டீஸ்பூன்

தாளிக்க

- கடுகு
- உளுந்தம்பருப்பு
- கடலைப்பருப்பு
- முந்திரிப்பருப்பு
- ிளகு
- பெருங்காயம்
- கறிவேப்பில்லை

செய்முறை

1. இட்லி ிாவைப் போல், ிேல் கூறியவைகளை உப்பு சேர்த்து அரைத்து புளிக்க வைத்துக்கொள்ளுங்கள்.
2. சிறிதாக நறுக்கிய ில்லித்தழை, பச்சை ிளகாய், துருவிய காரட், அதனுடன் தாளிக்கக் கூறிய பொருட்களைத் தாளித்து ிாவுடன் கலந்து கொள்ளுங்கள்.
3. பின் குழிப்பணியாரச்சட்டியில் நநல்லெண்ணெய்ஊற்றி, ிாவை சிறு கரண்டியால் ஊற்றி இருபுறமும் பொன்னிறம் வரும்வரை வேகவைத்து ஊசியால் எடுக்கவும்.
4. தக்காளி, காரச் சட்னியுடன் சாப்பிடலாம்.



Penmai.com

Tamil Peoples Online Community...

Festival Recipes (Tamil & English)

Collection of Popular Indian Festival Recipes

www.Penmai.com

Contributor: Ramya Rajan

பால் கொழுக்கட்டை

தேவையானப் பொருட்கள்

- பச்சரிசி ி ாவு - 2 கப்
- பால் - 1 கப்
- தண்ணீர் - 2 கப்
- ஏலக்காய் தூள் - ½ ஸ்பூன்
- வெல்லம்/சர்க்கரை - தேவையான அளவு
- தேங்காய் துருவல் - ¼ கப்
- உப்பு - ½ ஸ்பூன்

செய்முறை

1. பச்சரிசி ி ாவை ஒரு பாத்திரத்தில் போட்டு அதோடு உப்பு சேர்த்து கிளறவும்.
2. அடுப்பில் சிறிது தண்ணீர் கூட வைத்து, அந்த நீரைக் கொண்டு ி ாவு பிசையவும்.
3. பின்பு அதை சிறு சிறு உருண்டைகளாக உருட்டிக் கொள்ளவும்.
4. ி ற்றொரு பாத்திரத்தில் பாலும், நீரும் சேர்த்து கொதிக்க விடவும்.
5. கொதித்ததும் அதில் உருட்டி வைத்த உருண்டைகளைப் போட்டு வேக விடவும். அதோடு இரண்டு ஸ்பூன் பச்சரிசி ி ாவையும் அதில் தூவி விட வேண்டும்.
6. ி ாவு உருண்டை பாதி வெந்ததும் அதில் சர்க்கரை என்றால் அப்படியே சேர்க்கவும். அல்லது வெல்லத்தை கரைத்து வடிகட்டி ஊற்றவும்.
7. ி ாவு உருண்டை முழுதாக வெந்ததும் அதில் ஏலக்காய் தூள் ி ற்றும் தேங்காய் துருவல் சேர்த்து ஒரு கொதி விட்டு இறக்கவும். சுவையான பால் கொழுக்கட்டை தயார்.



Penmai.com

Tamil Peoples Online Community...

Festival Recipes (Tamil & English)

Collection of Popular Indian Festival Recipes

www.Penmai.com

Contributor: Thenuraj

அவல் வடை

தேவையானப் பொருட்கள்

- அவல் - 2 கப்
- வெங்காயம் - 1
- பச்சை பீளகாய் - 2
- இஞ்சி -- சிறிது
- கறிவேப்பிலை - சிறிதளவு
- கொத்தி ல்லி இலை - சிறிதளவு
- கடலை ிரவு - 2 டீஸ்பூன்
- அரிசி ிரவு - 1 டீஸ்பூன்
- பீளகாய் தூள் - ¼ டீஸ்பூன்
- பெருங்காயத்தூள் - 2 சிட்டிகை
- உப்பு - தேவையான அளவு
- எண்ணெய் - பொரித்தெடுக்க

செய்முறை

1. ஒரு பெளலில் அவலை எடுத்துக்கொண்டு, அதில் 1 கப் சூடான நீரை ஊற்றி நன்றாகக் கிளறி, மூடி 10 நிமிடம் வைக்கவும்.
2. பொடிதாக நறுக்கிய வெங்காயம், பச்சை பீளகாய், இஞ்சி, கறிவேப்பிலையை அவலுடன் சேர்த்து, கடலை ிரவு, அரிசி ிரவு, பீளகாய் தூள், பெருங்காயம், உப்பு அனைத்தையும் சேர்த்து, நன்றாக வடை ிரவு போல கலந்து கொள்ளவும்.
3. பின்பு ஒவ்வொரு வடையாகத் தட்டி, எண்ணெயில் பொரித்தெடுக்கவும்.
4. சுவையான அவல் வடை ரெடி. விருப்பமான சட்னியுடன் சாப்பிடலாம்.



Penmai.com

Tamil Peoples Online Community...

Festival Recipes (Tamil & English)

Collection of Popular Indian Festival Recipes

www.Penmai.com

Contributor: Kasri66

நவராத்திரி பண்டிகை வருகிறது. இந்த பண்டிகையில் தொடர்ந்து ஒன்பது நாட்கள் தினம் தினம் ஒவ்வொரு பாயசம் செய்து படைப்பது வழக்கம். இங்கே சில வகை பண்டிகைக்கால பாயசங்கள் செய்முறைகளை சொல்கிறேன்.

பால் பாயசம்

ஒரு லிட்டர் பாலை குக்கரிலேயே விட்டு அதில் களைந்து வடிகட்டிய அரை கப் பச்சரிசியை சேர்க்கவும். அடுப்பை பற்ற வைத்து குக்கரை மூடி வைத்து விடவும். இப்போது குக்கர் வெயிட்டை போட வேண்டாம். கொஞ்ச நேரத்தில் குக்கர் வென்ட் (வெயிட் போடும் இடம்) டிலிருந்து சிறிது சிறிதாக தண்ணீர் வர ஆரம்பிக்கும். அப்போது வெயிட் போட்டு அடுப்பை சிம்மில் வைத்துவிடவும். சரியாக இருபது நிமிடங்கள் ஆனதும் அடுப்பை அணைத்து விடவேண்டும் (எனக்கு ஹாக்கின்ஸ் மூன்று லிட்டர் குக்கரில் இப்படி இருபது நிமிடம் வைத்தால் அதற்குள் ஒரு விசில் வந்துவிடும் என்பதால் ஒரு விசில் வந்ததும் அணைத்துவிடுவேன்).

அடுப்பை அணைத்த பிறகு சரியாக பத்து நிமிடம் கழித்து திறந்தால் கொஞ்சம் சந்தன கலரில் பதமாக அரிசி வெந்திருக்கும். இந்தக் கலவை சூடாக இருக்கும்போதே ஒரு கப் சர்க்கரை (பால் இயற்கையிலேயே இனிப்பு சுவை கொண்டது என்பதால் ஒரு கப் போதும், சிலருக்கு கொஞ்சமாக சாப்பிட்டாலும் நிறைய இனிப்பு சேர்த்து சாப்பிடுவது பிடிக்கும் என்றால் சர்க்கரை அளவை அதிகரிக்கலாம்) சேர்த்து கிளறவும். கொஞ்ச நேரம் அடுப்பை பற்ற வைக்கலாம், ஆனால் கலவை கொதிக்கும் நிலைக்கு போகாமல் பார்க்கவும். அடுப்பை அணைத்துவிட்டு வாசனைக்கு ஏலத்தூள், குங்குமிப்பூ சேர்த்து இறக்கவும்.

வேலை நெய்யில் வறுத்த முந்திரி, பாதாம் shaves கொண்டு அலங்கரிக்கலாம். சிலருக்கு திராசை சேர்ப்பது பிடிக்கும் என்றால் அதையும் வறுத்து சேர்க்கலாம்.

சுலபான முறையில் நிறைய பேர் வந்தாலும் செய்துவிடக் கூடிய பாயசம் இது. இதை ஒரு புத்தகத்தில் படித்து பலமுறை வெற்றிகரமாக செய்துள்ளேன். சிறிய குடும்பம் என்றால் வேலை தந்த அளவை அப்படியே பாதியளவாக மாற்றி செய்யலாம்.

வெல்லம் போட்ட பாயசம்

முக்கால் கப் பச்சரிசியுடன், கால் கப் பாசிப்பருப்பு சேர்த்து களைந்து வடிகட்டி 1:3 என்ற அளவில் வெறும் பாலோ, அல்லது பாலும் தண்ணீருமாகக் கலந்தோ குக்கரில்



Penmai.com

Tamil Peoples Online Community...

Festival Recipes (Tamil & English)

Collection of Popular Indian Festival Recipes

www.Penmai.com

பொங்கல் போல செய்து கொள்ளவும்.

வெந்த இந்தப் பொங்கலில் ஒரு கப் பொடித்த வெல்லம் (வெல்லம் வெளுப்பானதாக இருந்தால் முக்கால் கப் வெல்லமும் கால் கப் சர்க்கரையும் சேர்த்து போடலாம், இது நிறத்தைக் கூட்டிக்காட்டும்) சேர்த்துக் கரைந்ததும் தேவையான பாலை விட்டு ஏலத்துள் சேர்த்து இறக்கவும். லே லே நெய்யில் வறுத்த முந்திரி, த்ராசைகளை அலங்கரிக்கவும்.

குறிப்பு

- இந்த பாயசத்தை செய்யும்போது வெல்லத்தை நேராகச் சேர்க்காமல் கொஞ்சம் நீரில் கரைத்து வடிகட்டி சேர்ப்பது வெல்லத்தில் உள்ள கல், லேண், குப்பைகள் பாயசம் சாப்பிடும்போது வாயில் வந்து லாட்டால் காக்கும்.
- லே லே அவசர முறை பால் பாயசம் செய்வது போல வெந்த சாதம் லட்டும் எடுத்து லசித்து சர்க்கரைக்கு பதில் கரைத்த வெல்லம் சேர்த்து செய்யலாம்.
- எந்த முறையானாலும் வெல்லம் சேர்த்து செய்யும் பாயசங்களில் முதலில் வெல்லத்தை சேர்த்து பிறகு பால் சேர்ப்பது நல்லது. பால் முதலில் சேர்த்து விட்டு கடைசியில் வெல்லம் சேர்த்தால் பால் திரிந்தது போலாகும். அப்படி திரிந்தாற்போல் ஆனாலும் இரண்டு சிட்டிகை சலையல் சோடா (ஆப்ப சோடா) சேர்க்க லுபடி திரிந்த பால் நேராகும்.

தேங்காய் பால் வெல்ல பாயசம்

இதுவும் செய்முறை லே லே சொன்னது போலத்தான். வெந்த சாதத்தில் இரண்டு கரண்டி எடுத்து சாதா பாலுடன் லசித்து வெல்ல நீருடன் சேர்த்துக் கிளறவும்.

(பொதுவாக எந்த பாயசம் செய்தாலும் அடுப்பை விட்டு அங்கே இங்கே நகரால் கரண்டியால் கிளறிக்கொண்டே இருந்தாலும், அடுப்பை சிம்பில் வைத்து செய்தாலும், அடிப்பிடிக்கால் வருவதோடு பால் பொங்கி வழியால் லும் இருக்கும்)

வெல்லமும் சாதமும் கலந்து கொண்டதும் லே லே தேவையான அளவு தேங்காய் பால் சேர்த்து உடனே அடுப்பை அணைக்கவும். இது தேங்காய் வாசனையுடன் பிர லாத லாய் இருக்கும். இதற்கு முந்திரி போன்ற அலங்காரங்கள் தேவையில்லை. விரும்பினால் பல் பல்லாகக் கீறிய தேங்காய் துண்டுகளை நெய்யில் பொறித்து சேர்க்கலாம்.

இது போன்ற பாயசத்தில் முந்திரிக்கு பதில் வறுத்த வேர்க்கடலையை தோல் நீக்கி விட்டு லேசாக நெய்யில் வறுத்து சேர்த்தால் வித்தியாச லான சுவையுடன் இருக்கும்.



Penmai.com

Tamil Peoples Online Community...

Festival Recipes (Tamil & English)

Collection of Popular Indian Festival Recipes

www.Penmai.com

கோதுமை மாவு பாயசம்

ஒரு அடுப்பில் வெந்நீர் தயாராக இருக்கட்டும். கொஞ்சம் அதிகளவு நீர் வைத்துக்கொள்வது நலம்.

ஒரு வாணலியில் தாராளமாக நெய் விட்டு முந்திரி, திராசைகளை வறுத்து தனியாக எடுக்கவும்.

ஈதி நெய்யில் ரெண்டு ஸ்பூன் கோதுமை மாவுவை போட்டு நன்றாக பொன்னிறம் வரும்வரை நிதானமாக வறுக்கவும். மாவு வறுபட்டதும் வீடே மாணக்கும் அதுதான் கணக்கு. உடனே வெந்நீரை கொஞ்சம் கொஞ்சமாகச் சேர்த்து அதே சமயத்தில் கை விடாமல் கிளறிவிடவும். மாவு வெந்து சீக்கிரம் கெட்டிப்படும். அரை கப் சர்க்கரையை சேர்த்து அது கலந்ததும் ஏலத்தூளும் சேர்த்து கொதித்ததும் பால் சேர்த்து இறக்கலாம்.

கொஞ்சம் ஆறியதும் பாதாம் எசென்ஸ் சேர்த்தாலும் பாதாம் கீர் போல சுவை தரும். மேலே வறுத்த முந்திரி பருப்புகளை போட்டு அலங்கரிக்கவும்.

கடலைமாவு பாயசம்

மேலே சொன்ன அதே முறைதான் என்றாலும் இது அதை விட வாசனையில் தூக்கி சாப்பிடும் படி இருக்கும். மைசூர் பாகு போலவே வாசனை வரும்.

நெய்யில் (இதுவும் கொஞ்சம் அதிகளவு நெய் எடுப்பது நல்லது. அதிகளவு என்றால் ரெண்டு ஸ்பூன்) பருப்புகளை வறுத்து எடுத்துவிட்டு, மாவு ரெண்டு ஸ்பூன் சேர்த்து வெந்நீர் சேர்த்து கை விடாமல் கிளறவும். இந்த கடலை மாவுக்கு நீர் சற்றே அதிகம் தேவை, குறைவாக விட்டு, மாவு சரியாக வறுபடாவிட்டால் மாவு வாசனை வந்துவிடும்.

நன்றாக வெந்து தோசை மாவு போலானதும் சர்க்கரை சேர்த்து கரைந்ததும் பால் சேர்க்க வேண்டியதுதான். அளவு மேலே சொன்ன பாயசத்தின் அளவே. இறக்கி ஏலத்தூள் மாட்டும் போட்டு முந்திரி பருப்புகளால் அலங்கரிக்கலாம்.

பாசிப்பருப்பு, ஜவ்வரிசி வெல்லப்பாயசம்

இந்த கலப்படம் விரத நாட்களிலும் செய்யலாம். ரெண்டுமே உடலுக்கு குளுமை என்பதால் ஆரோக்கியமான உணவும் கூட.

ஜவ்வரிசியை ஊற வைக்கவும். ஊறிய ஜவ்வரிசியுடன் பாசிப்பருப்பை களைந்து



Penmai.com

Tamil Peoples Online Community...

Festival Recipes (Tamil & English)

Collection of Popular Indian Festival Recipes

www.Penmai.com

சேர்க்கவும். ரெண்டும் சஃ அளவு எடுக்கலாம்.

குக்கரில் வேக வைத்து வெல்லம் சேர்த்து கொதிக்க வைத்து பால் சேர்த்து இறக்கவும். ரொம்பவும் சுலபஃான ஒன்று. ஃலே ஏலத்தூள் முந்திரிகள் போட ஃறக்க வேண்டாம்.

கடலைப்பருப்பு வெல்ல பாயசம்

ரெண்டு டேபிள்ஸ்பூன் கடலைப்பருப்பை வேக விடவும். செய்வதற்கு முன்பேயே கால் கப் அல்லது ஒரு பிடி பச்சரிசியை ஊற விடுங்கள். ஊறியதும் ஒரு மூடி தேங்காயை சேர்த்து ஃக்சியில் தண்ணீர் விட்டு அரையுங்கள்.

கடலைப்பருப்பு வெந்ததும் அரைத்த விழுதைக் கொட்டி கிளறவும். அரைத்த விழுதுடன் நிறைய தண்ணீர் சேர்த்து வைக்க வேண்டும். ஏன் என்றால் அரிசி அரைத்ததைக் கொட்டி கிளறும்போது கெட்டியாகக் கொழுக்கட்டை ஃலே ஃரவு ஃாதிரி ஆகிவிடும். ஆனால் அரிசி வெந்திருக்காது, அதனால் நிறைய தண்ணீர் விட்டு வைக்கவும். சீக்கிரஃெ கெட்டிப்படும். ஃரவு வெந்து விட்டது என்று தோன்றினால் அதில் மூன்று டம்ளர் பாலையும் சேர்த்து கிளறவும். தளதளவென்று கொதிக்கும்போது வெல்லத்தைப் பொடித்து சேர்க்க வேண்டும்.. இந்தளவுக்கு ஒரு உருண்டை வெல்லம் தேவைப்படும்.

(வெல்லத்தில் நிறைய குப்பை இருக்கும் என்பதால் வெல்லத்தை தனியாக கொஞ்சம் நீர் விட்டு கரைத்து கொதித்ததும் வடிகட்டிச் சேர்க்கலாம். பாலை முதலில் சேர்க்காஃல் வெல்ல நீரை சேர்த்து கொதிக்க விட்டு கடைசியில் பாலை சேர்த்தாலும் நல்லது)

எல்லாம் சேர்ந்து கொதித்ததும் ஏலத்தூள், பச்சை கற்பூரம் போட்டு நெய்யில் வறுத்த முந்திரி திராசைகளை சேர்த்து இறக்கவும்.

குறிப்பு: ஃலே சொன்ன இந்த அளவில் செய்தால் மூன்று லிட்டர் ஹாக்கின்ஸ் குக்கரில் முக்கால்வாசி வரும். நிறைய காணும் பாயசம் இது. புசுபுசு என்று நிறைய தெரியும், வாயில் கரையும், ஸ்பூனில் எடுத்து சாப்பிடும் பதத்தில் இருக்கும். உங்கள் தேவைக்கேற்ற விகிதத்தில் செய்து கொள்ளுங்கள்)

பரங்கிக்காய் பாயசம்

பார்க்க காரட் பாயசம் போலவே இருக்கும் இது சுவையிலும் டாப் தான். சொன்னால் ஒழிய தெரியாது எதில் செய்தது என்று. பரங்கிக்காய் இயற்கையாகவே இனிப்புச்



Penmai.com

Tamil Peoples Online Community...

Festival Recipes (Tamil & English)

Collection of Popular Indian Festival Recipes

www.Penmai.com

சுவை கொண்டது. அதனால் அதிகம் இனிப்பும் தேவைப்படாது.

முற்றிய பரங்கிக்காய் (yellow pumpkin) ஒரு பத்தை எடுத்து தோல் சீவி காரட் போலவே துருவிக்கொள்ளவும். இந்த துருவலை நெய்யில் நன்றாக வாசனை போக வதக்கவும். வதங்கியதும் கொஞ்சம் பால் சேர்த்து வேக விடவும். பாலில் நன்றாக வெந்ததும் தேவையான சர்க்கரை சேர்த்து கரைய விட்டு ிண்டும் ிே லே கொஞ்சம் ில்க்டெ ய்ட் அல்லது சுண்டக்காய்ச்சிய பால் சேர்த்து இறக்கவும். ஏலத்தூள் ிற்றும் முந்திரி, பிஸ்தா பருப்புகளை சீவி ிே லே அலங்கார ிாக போட்டு பரி ிறவும். பிஸ்தா பருப்புகளின் துருவல் தலா ஒரு ஸ்பூன் சேர்த்து பிரிட்ஜில் வைத்து தரலாம். பாதாம் கீர் போலவே கலரிலும் சுவையிலும் இருக்கும் இது.

இதை இன்னும் கொஞ்சம் ரிச் ஆக்கியும் சாப்பிடலாம். அதாவது ஒரு ஸ்பூன் கசகசாவையும் பத்து முந்திரி, பாதாமை யும் வெந்நீரில் ஊற வைத்து தேங்காய் துருவலுடன் அரைத்து பாலில் உருளைக்கிழங்கு கலவை வேகும்போது கலக்கலாம். ஆனால் இதை பாதாம் கீர் என்று சொன்னால் நம் ி சந்தேகத்தோடு பார்ப்பார்கள்.

சேமியா பாயசம்

இப்போது வறுத்த சே ியா ரெடி ி டாகக் கிடைக்கிறது, அது இல்லாவிட்டாலும் நெய்யில் அரை கப் சே ியாவை வறுத்துக்கொண்டு கொதிநீர் விட்டு வேக விடவும். சே ியா வெந்ததும் பால் சேர்த்து கொதித்ததும் சர்க்கரை சேர்த்து, கரைந்ததும் தேவையான பால் சேர்த்து சிறிது நேரம் கிளறி இறக்கலாம். இது பொதுவாக ஆற ஆற கெட்டியாகிவிடும் என்பதால் பாயசம் தளர இருந்தால் கவலைப்பட வேண்டாம்.

ிே லே வாசனைக்கு ஏலக்காய் தூள் சேர்த்து முந்திரி வகைகளால் அலங்காரம் செய்யவும்.

(புதிதாக ச ிை ப்பவர்களுக்கு ஒரு டிப்: பொதுவாக வேண்டிய அளவு சர்க்கரை சேர்த்து என்று எல்லா இடத்திலும் சொல்லிவிடுகிறேன், வேண்டிய அளவு என்றால் என்ன என்று கேட்டால் ஒரு கப் அரிசியோ சே ியாவோ எந்த வகை பாயசம் என்றாலும் சர்க்கரை ஒரு கப் என்று கணக்கு. ஒரு முறை செய்து பார்த்தால் ந ி து நாக்கின் சுவை புரியும், இனிப்பு அதிகம் என்று தோன்றினால் அடுத்த முறை கால் கப் சர்க்கரையை குறைத்துக்கொள்ளலாம், இனிப்பு பத்தாது என்பவர்கள் கொஞ்சம் கூட்டிக்கொள்ளலாம். இது நாம் செய்து பார்த்ததும் ஒரு நோட்டில் குறித்து வைத்துக்கொண்டால் அடுத்த முறைக்கு உபயோக ியிருக்கும்.)



Penmai.com

Tamil Peoples Online Community...

Festival Recipes (Tamil & English)

Collection of Popular Indian Festival Recipes

www.Penmai.com

ஜவ்வரிசி பாயசம்

கண் கண்ணாக ஓராயிரம் தவளைகள் முழித்துப் பார்ப்பது போலிருக்கும் ஜவ்வரிசி பாயசத்துக்கு அடிமை ஆகாதவர்கள் யார்? விரத நாட்களிலும் செய்யக்கூடிய பாயசம் இது.

கால் கப் ஜவ்வரிசி எடுத்தாலே நன்றாக காணும். ஜவ்வரிசியை ஒரு ிணி நேரம் அல்லது ரெண்டு ிணி நேரத்துக்கு ஊற வைக்கவும். சிலர் வெந்நீரில் ஊற வைக்கிறார்கள். வெந்நீர் என்றாலும் குறைந்தது ஒரு ிணி நேரம் ஊறினால் நன்றாக இருக்கும். ஊறின ஜவ்வரிசியை மூழ்கும் வரை நீர் விட்டு குக்கரில் வைத்து வேகவிடவும். வெந்த ஜவ்வரிசியுடன் சூடாக இருக்கும்போதே அரை கப் சர்க்கரை சேர்த்து ஒரு கப் பாலையும் சேர்த்து கிளறவும். எல்லாம் நன்றாக கொதித்ததும் இறக்கி ஏலத்தூள் சேர்த்து நெய்யில் வறுத்த முந்திரி, திராட்சை சேர்த்து இறக்கவும்.

ஜவ்வரிசியுடன் சர்க்கரைக்கு பதில் வெல்லம் சேர்த்து பாயசம் செய்யலாம். அதன் சுவையும் நன்றாக இருக்கும். வெல்லம் + சர்க்கரை என்ற சேர்க்கையில் செய்வதும் வித்தியாசமாக இருக்கும்.

பாம்பே ரவை பாயசம்

இது போல ஒரு சமைய சஞ்சீவி எதுவும் கிடையாது. ஒரு அவசர ஆத்திரத்துக்கு உதவுவது ரவைதான். திடீர் விருந்தாளியா? எடு ரவையை என்றால், பிடி ஓட்டம் என்று ஓடிவிடுபவர்கள் கூட ரவை பாயசம் என்றால் சாப்பிடுவர்.

ஒரு டேபிள்ஸ்பூன் நெய்யில் ஒரு கரண்டி ரவையை ிணமாக வறுக்கவும். வறுக்க ஆரம்பிக்கும்போதே பக்கத்து அடுப்பில் தண்ணீர் மூண்டு டம்ளர் அளவுக்கு எடுத்து கொதிக்க விடவும். ரவை வறுபட்டதும் கொதி நீரை தாராளமாக சேர்த்து கிளறினால் கட்டியின்றி சீக்கிரம் வேகும். அதில் அரை சர்க்கரை அல்லது வெல்லம் சேர்த்துக் கரைந்ததும் பால் சேர்த்துக் கொதிக்க விடவும்.

இறக்கி ஏலத்தூள் சேர்த்து வறுத்த முந்திரி போன்ற நட்ஸ் (nuts) தூவி அலங்கரிக்கவும்.

சுலபான அதே சமயம் அதிகம் காணக்கூடிய பாயசம் இது.

தினையரிசி பாயசம்

அரை கப் தினையை கழிவி வடிகட்டி ஒரு ஸ்பூன் நெய்யுடன் வறுத்து 1:2 என்ற விகிதத்தில் நீர் சேர்த்து குக்கரில் வேக விடவும். வெந்ததும் வெல்லம் கரைத்துச் சேர்த்து கொதித்ததும் (வெல்லத்தில் அளவாக நீர் சேர்த்தால் போதும், கரைப்பது



Penmai.com

Tamil Peoples Online Community...

Festival Recipes (Tamil & English)

Collection of Popular Indian Festival Recipes

www.Penmai.com

குப்பை நீக்கவே) பால் விட்டு இறக்கி ஏலத்தூள் சேர்க்கவும். இந்த பாயசத்தில் வெறும் பாலுக்கு பதில் தேங்காய் பால் சேர்த்து செய்தால் அதன் சுவை தனி. நெய்யில் வறுத்த கொப்பரைத் துண்டுகளை கடைசியில் சேர்த்தால் ஆரோக்கியமான பாயசம் தயார்.

தினைக்கு பதில் வரகு, சாலை போன்றவற்றிலும் லேலே சொன்ன முறையிலேயே பாயசம் செய்யலாம்.

பயத்தம்பருப்பு கடலைப்பருப்பு பாயசம்

தனியாக பயத்தம்பருப்பு ட்டும் குக்கரில் வேக வைத்து வெல்லம் போட்டும் செய்வார்கள் சிலர். இது பயத்தங்கஞ்சி என்ற பேர் வாங்கி விட்டதால் அதை விடுத்து இந்த பாயசத்தை ட்டும் சொல்கிறேன். அரை கப் பாசிப்பருப்புடன் ஒரு கரண்டி கடலைப் பருப்பையும் கழிவி குக்கரில் வேக விடவும். வெந்த பருப்புகளுடன் ஒரு கப் வெல்லத்தை கரைத்து வடிகட்டி சேர்க்கவும். எல்லா ட்டாகக் கொதித்ததும் பால் சேர்த்து இறக்கி ஏலக்காயைப் பொடித்து சேர்க்கலாம்.

இந்த வகை பாயசத்தில் தேங்காயைத் துருவி சேர்ப்பதும் ஒரு வித சுவையைத் தரும். எப்பவும் போல லேலே முந்திரி த்ராசைகளை வறுத்து சேர்க்கலாம். இது பண்டிகை நாட்களில் செய்யக்கூடிய பாயசம்.



Penmai.com

Tamil Peoples Online Community...

Festival Recipes (Tamil & English)

Collection of Popular Indian Festival Recipes

www.Penmai.com

Contributor: Kasri66

கொழுக்கட்டை பண்ணலாமா?

கொழுக்கட்டை செய்ய முதலில் ஷேல் ஷாவு தயாரிக்க வேண்டும். அதை செய்துவிட்டு என்னென்ன பூரணங்களெல்லாம் பண்ணலாம் என்றும் சில குயிக் டிப்ஸ்சும் பார்க்கலாம்.

மேல் மாவு எப்படி தயாரிக்கலாம்?

ஒன்றரை கப் பச்சரிசியை நன்றாகக் களைந்து இரண்டு ஷாணி நேரம் ஊற விடுங்கள். ஊறியதும் கிரைண்டரில் போட்டு நன்றாக தண்ணீர் விட்டு நீர்க்கவே அரைக்கலாம். இது நீர்க்க இருந்தாலும் பரவாயில்லை. ஷிக்கியை விட கிரைண்டரில் அரைப்பது பெஸ்ட். நைசாக அரைக்கவேண்டியது முக்கியம். அரைத்த ஷாவுடன் அரை ஸ்பூன் உப்பு, ஒரு ஸ்பூன் ஷை தாவைச் சேர்த்து நன்றாகக் கரைத்துக்கொள்ளவும்.

ஒரு வாணலியில் தாராளமாக நல்லெண்ணெய் விட்டு அதில் நீர்க்கக் கரைத்த இந்த ஷாவை (ஷாவு நைசாக இருந்தாலும் கெட்டியாக இருக்கக் கூடாது, அப்படி இருந்தால் கொஞ்சம் நீர் சேர்த்து கரைத்து வைக்கவும்) கொட்டி ஒரு ஷத்தால் கை விடாமல் கிளறவேண்டும்.

இங்கே ஒரு டிப்ஸ்

ஒரு கரண்டி பாலை சேர்த்தால் கொழுக்கட்டை வெளுப்பாக வரும்.

கிளறும்போது ஒட்டுவது போலத் தோன்றினால் இன்னும் கொஞ்சம் நல்லெண்ணெய் சேர்க்கவும். தண்ணீர் சீக்கிரம் சுண்டினாலும் இன்னும் கொஞ்சம் நீர் சேர்க்கவும்.

கை விடாமல் கிளறின ஷாவு ஒரு பந்து போல ஷேலே எழும்பி வரணும். ஷாவும் கண்ணாடி போல பளபளவென்று வெந்திருக்கும். அவ்வளவுதான், ஷேல் ஷாவு ரெடி. அது கொஞ்சம் ஆறும் வரை பூரணங்கள் செய்து வைக்கலாம்.

பூரணங்கள்

தேங்காய்ப் பூரணம்

தேங்காயை ஒடில்லாமல் பு போலத் துருவி வைக்கவும். தேங்காய் பு உடன் வெல்லத்தையும் பொடித்துப் போட்டுக் கிளறவும். இரண்டும் கலந்து வெல்லத்தில் பாகு விட்டுக்கொண்டு கெட்டியாகும். அதில் ஏலத்தூள் போட்டு இறக்கவும். அளவு கண்ணளவுதான். வெல்லம் அதிகம் போலத் தோன்றினால் இன்னும் கொஞ்சம் தேங்காய் துருவல் சேர்க்கலாம். தேங்காய் அதிகம் என்று தோன்றினால் இன்னும்



Penmai.com

Tamil Peoples Online Community...

Festival Recipes (Tamil & English)

Collection of Popular Indian Festival Recipes

www.Penmai.com

வெல்லம் சேர்க்கலாம். தேங்காய் பூரணம் தயார்.

கடலைப்பருப்பு பூரணம்

அரை கப் கடலைப்பருப்பை வேக விடவும். கையால் நசுக்கிப் பார்த்தால் நசுங்கும் அளவு வெந்ததும் தண்ணீரை வடிகட்டி பருப்பை ிக்கியில் அரைக்கவும். இது ிாவு போல பொடியாகும், பிடித்தால் உருண்டை பிடிக்கும் பதத்திலும் விட்டால் உதிரும்படியும் இருக்கும். இதில் வெல்லத்தாளையும் சேர்த்து அரைக்கவும். பூரணம் உருட்டும் அளவு வெல்லம் சேர்த்ததும் நிறுத்திவிடவும். வெல்லம் அதிக ிானால் நீர்த்துவிடும். ஏற்கெனவே பருப்பு வெந்திருப்பதால் ிறுபடி கிளற வேண்டியதில்லை, ஏலத்தூள் சேர்த்து எடுக்கவும். பூரணம் ரெடி.

கடலைப்பருப்பு பூரணம் மற்றொரு விதம்

கடலைப் பருப்பை வேக வைத்து அரைத்து அதனுடன் சர்க்கரை (அதிகம் சர்க்கரை சேர்த்தால் நீர்த்துவிடும்) தேங்காய் துருவல் சேர்த்து அப்படியே பச்சையாக வைக்க வேண்டியதுதான். வாசனைக்கு ஏலத்தூள் சேர்க்கலாம்.

செர்ரி பழ கடலைப்பருப்பு பூரணம்

ேலே சொன்ன விதத்திலேயே கடலைப்பருப்பு எடுத்து நன்றாக வேக வைத்து ிக்கியில் போட்டு பொடியாக வரும்படி அரைக்க வேண்டும். பருப்பு எடுத்த அளவுக்கு இரண்டு பங்கு வெல்லம் எடுத்துக் கொஞ்ச ிாக நீர் சேர்த்து கரைந்ததும் வடிகட்டி, அதை பாகு வைக்க வேண்டும். பாகு தண்ணீரில் போட்டால் உருட்ட வரவேண்டும், அந்த பதம் வந்ததும் வெந்த பருப்புப் பொடியைக் கொட்டி புட்டு போல உதிர் உதிராக வரும் அளவு கிளறி இறக்கி ஒரு டப்பாவில் அழுத்தி வைக்க வேண்டும்.

இந்த ிாவில் முந்திரிகளை வறுத்துச் சேர்க்கலாம். ஏலத்தூள் போட வேண்டும். செர்ரி பழங்கள் (dried cherries) சின்ன சின்னதாக கட் செய்து போட வேண்டும். செர்ரி பழம் இல்லாவிட்டால் டூட்டி ப்ருட்டி இருந்தால் அதுவும் போதும். எதுவுமே இல்லாவிட்டால் காய்ந்த திராட்சை போட்டாலும் போதும். ஆறியதும் பூரண ிாக வைக்கலாம்.

குறிப்பு: இந்த பூரணம் பொடியாகத்தான் இருக்கும் என்பதால் ேல் ிாவை சொப்பு போல செய்துகொண்டு உள்ளே இந்தப் பொடியை அழுத்தி வைத்து மூடிவிடலாம்.



Penmai.com

Tamil Peoples Online Community...

Festival Recipes (Tamil & English)

Collection of Popular Indian Festival Recipes

www.Penmai.com

எள் பூரணம்

கருப்பு எள்ளை வறட்டு வாணலியில் பட படவென்று பொறியும் படி வறுத்து அதனுடன் கொஞ்சம் வெல்லம் சேர்த்து ிக்கியில் பொடிக்கவும். வெல்லம் சேர்க்கும்போது ிட்டும் நிதானாக சேர்ப்பது நல்லது. அதிக ினால்தான் கஷ்டம், போதாவிட்டால் ிறுபடி இன்னும் கொஞ்சம் போடலாம். ஏலத்தூள் போட்டு ஒரு முறை அரைத்து இறக்கவும்.

ரவை பூரணம்

அரை கப் பாம்பே ரவையை வறட்டு வாணலியில் வறுத்து வைக்கவும். அரை கப் பொடித்த வெல்லத்தில் கொஞ்ச ிக நீர் சேர்த்து கரைந்ததும் வடிகட்டி, இந்த ரவை, தேங்காய் துருவல், முந்திரித் துண்டுகள், ஏலத்தூள் எல்லாம் சேர்த்து கேசரி பதம் வரும் வரை கிளறவும். வெல்லம் பாகு வர ஆரம்பித்ததும் எல்லா ிக சேர்ந்து கொள்ளும். வேண்டு ின்றால் ஒரு ஸ்பூன் நெய் சேர்த்து கிளறலாம். நன்றாக ஆறியதும் நெய் தடவிய கையால் பூரண ிக உருட்டி வைக்கலாம்.

பேரிச்சம்பழ பூரணம்

அரை கப் பேரிச்சம்பழம் எடுத்து குக்கரில் வேகவிடவும். தண்ணீர் எதுவும் சேர்க்கவேண்டாம். சாதம் வைக்கும்போது ிலே ஒரு பாத்திரத்தில் வைக்கலாம், அல்லது கொஞ்சம் தண்ணீர் விட்டு வாணலியிலேயே வேக விடலாம் அல்லது ிக்ரோவேவில் ரெண்டு நி ிடம் வைத்து எடுக்கலாம்.

வெந்த பழங்களை நன்றாக ிக்கவும் அல்லது ிக்கியிலிட்டு ஒரு முறைச் சுற்றவும். கொட்டையுள்ள பேரிச்சை என்றால் கொட்டைகளை நீக்கிவிட்டு நேரடியாக ிக்கியில் அரைத்தாலே போதும். ிகவும் குறைவாக வெல்லம் சேர்த்து (பழ ி இனிப்பு என்பதால்) கிளறவும். வறட்டு வாணலியில் ஒரு டேபிள்ஸ்பூன் கடலை ிரவை நன்றாக வாசனை வரும்படி வறுத்து வைத்தால் அதை இந்த கலவையில் சேர்க்க பூரணம் கெட்டிப்படும்.

Dates n nuts பூரணம்

முந்திரி, பாதாம், பிஸ்தா என்று தலா ஒரு பிடி எடுத்து தனித்தனியாக வறுத்து ரவை போல பொடிக்கவும். அதில் கெட்டியாகும் அளவுக்கு பேரிச்சம்பழம் சேர்த்து ஒரு முறை ிக்கியில் திருப்பி எடுத்து வைக்கவும். இதில் சர்க்கரை, வெல்லம் என்று எதுவும் தேவையில்லை. பழத்தின் இனிப்பே போதும். கையில் ஒட்டுவது போல இருந்தால் கொஞ்சம் நெய் தடவிக் கொண்டு உருட்டலாம்.



Penmai.com

Tamil Peoples Online Community...

Festival Recipes (Tamil & English)

Collection of Popular Indian Festival Recipes

www.Penmai.com

பழ பூரணம்

பாம்பழத்தில் செய்ய வேண்டும் இதை. ஆனால் சீசன் இல்லை என்பதால் வேறு பழத்தில் செய்யலாம். வெயில் காலத்தில் பாம்பழம் கிடைக்கும்போது பாம்பழத்தில் பண்ணலாம்.

அன்னாசி பழம் அல்லது வாழைப்பழம் நல்ல இனிப்பாகத் தேர்ந்தெடுத்து சித்து வைக்கவும். அரை கப் வேர்கடலையை கொதிநீரில் கொஞ்ச நேரம் ஊற வைத்து நைசாக அரைக்கவும். இது சட்னி போல இருக்கும்.

வேர்கடலை பாவுக்கு தகுந்த வெல்லம் சேர்த்து அடுப்பிலேற்றிக் கிளறவும். சித்த பழத்தையும் சேர்த்து கிளறவேண்டியது. கொஞ்சம் நெய் சேர்த்தால் பூரணம் ஒட்டாபில் வந்துவிடும். பழம் சேர்ப்பது அளவாக இருக்க வேண்டும். ஆறியதும் உருட்டலாம். விரும்பினால் எசென்ஸ் சேர்க்கலாம்.

குறிப்பு: இப்படி பழத்தை வைத்து பூரணம் செய்தால் அதை இட்லித்தட்டில் வைத்து எடுத்ததும் ரொம்ப ருதுவாகிவிடும். அதனால் நன்றாக ஆறும்வரை காத்திருந்து எடுக்க வேண்டும். லேலே தேங்காய்பால் விட்டு ஸ்பூனால் தான் சாப்பிடவேண்டும்.

கார பூரணம்

அரை கப் உளுந்தை ஊறவைத்து ிக்கியில் அரைக்கவும். உப்பும், பச்சை ிளகாயும் சேர்த்து அரைக்கவும். அரைத்த பாவை ஒரு வாணலியில் நல்லெண்ணெய் விட்டு கடுகு, பெருங்காயம் தாளித்து பாவையும் கொட்டி பருப்பு உசிலி போல கிளறவேண்டும். நிறைய எண்ணெய் இழுக்கும் என்றாலும் சுவையில் டாப்.

நிறைய பூரணங்கள் ரெடி. இனி கொழுக்கட்டை செய்ய வேண்டியதுதான் வேலை.

கிளறிவைத்த பாவை சற்று நேரம் மூடி வைத்தால் பாவு பதபாக வெந்திருக்கும். டைதா சேர்ப்பது சொப்பு விரியாபில் வரவும், பால் சேர்ப்பது கொழுக்கட்டை வெளுப்பாக வரவும்தான். இந்த முறையில் செய்தால் லேல் பாவு கொஞ்சபாகத் தான் தேவைப்படும், அதாவது நிறைய கொழுக்கட்டைகள் கிடைக்கும்.

டிப்ஸ்

கார பூரணம் வைத்தால் அதை பாவினுள் வைத்து ரெண்டாக டித்து மூடி ஓரங்களை அழுத்திவிடவும்.

இனிப்பு பூரணம் என்றால் உருண்டையாக செய்து லேலே குடுபி போல தேங்காய்



Penmai.com

Tamil Peoples Online Community...

Festival Recipes (Tamil & English)

Collection of Popular Indian Festival Recipes

www.Penmai.com

வடிவத்தில் செய்யவும்.

சிலதை அப்படியே உருட்டியும் வைக்கலாம். இப்படி செய்வதால் எந்தெந்த வடிவம் என்ன பூரணம் கொண்டது என்று தெரிந்துகொள்வது சுலபம்.

ஷேப் வராவிட்டால் என்ன செய்வது?

சிலர் கடையில் கிடைக்கும் ஷாவினும் ஷேல் ஷாவு தயாரிப்பர். அதில் ஷாவு நிறைய இழுக்கும். அரைத்து செய்யும் ஷாவில் அந்தப் பிரச்சனை இல்லை. அரைக்க நேரம் இல்லை என்றால் ரெடிஷேல் ஷாவையே நீர்க்கக் கரைத்துக்கொண்டு அதில் தாராளமாக நல்லெண்ணெய் ஷற்றும ஒரு கரண்டி பால் சேர்த்து ஷேல் சொன்ன முறையில் கிளறலாம். வாணலியில் ஷட்டாஷல் வந்ததும் இறக்கி அப்படியே மூடி வைத்து விட்டால் அரை ஷணிநேரம் கழித்து கையில் எண்ணெய் தடவிக்கொண்டு ஷறுபடி பிசைந்து சொப்பு செய்யலாம்.

சொப்பு செய்ய வராவிட்டால் ஒரு குழிக்கரண்டியை திருப்பிப்போட்டு ஷேல் எண்ணெய் தடவி ஷாவை ஷெலிதாக தட்டிவிட்டு ஷேசாக உதறினால் கரண்டி shapeல் ஷாவு கழண்டுவிழும், அதில் பூரணத்தை வைத்து ஷடிக்கவோ உருட்டவோ செய்யலாம். இது நான் சமீபத்தில் படித்து தெரிந்து கொண்ட ஷிப்.

மேல் மாவு தயாரிப்பதும் சொப்பு செய்வதும் தலைகீழே நின்றாலும் எனக்கு வராது, என்ன பண்ணலாம்?

யாரையாவது செய்து தரச் சொல்லி சாப்பிடலாம் என்று கடிக்காஷல் ஒரு ஷடியா இருக்கிறது. பிரட்டில் கொழுக்கட்டை தயாரிக்கலாம்.

பிரட் இனிப்பு கொழுக்கட்டை

பிரட் ஷரங்களை நீக்கிவிட்டு தண்ணீரில் நனைத்து பிழிந்து உள்ளே ஷேல் சொன்ன ஏதாவது ஒரு பூரணத்தை வைத்து மூடி ஷட்டவும். இதை இட்லித்தட்டில் வைக்கும்போது ஷன்றோடொன்று ஷட்டாஷல் வைக்க வேண்டும். சூடாக இருக்கும்போது ஷேல் வெண்ணெயை brush பண்ணி எடுக்கவும். சுடச்சுட சாப்பிடலாம். ஆனால் பண்டிகைக்கு உகந்ததா தெரியாது.

பிரெட் காரக் கொழுக்கட்டை

ஷேல் சொன்னது போல உளுந்து பூரணம் செய்யலாம் அல்லது கடலைப்பருப்பை வேக வைத்து வடித்து அதில் கொஞ்சம் ஷிளகாய்த்தாள் அல்லது ஷிளகுத்தாள் சேர்த்து உப்பும் சேர்த்து அரைக்கவும். ஷாவு போல இருக்கும் இதில் கறிவேப்பிலை



Penmai.com

Tamil Peoples Online Community...

Festival Recipes (Tamil & English)

Collection of Popular Indian Festival Recipes

www.Penmai.com

கொத்தி ல்லி எல்லாம் போட்டு லே லே கொஞ்சம் எலுரிச்சைச் சாறு விட்டு கலந்து பிரட் ஸ்லைசுக்குள் வைத்து மூடி நிறைய இடைவெளி விட்டு ஆவியில் வேக வைக்கவும். சூடாக இருக்கும்போது வெண்ணெய் தடவி எடுத்துவிடவேண்டும்.

குறிப்பு: இந்த வகையில் கொழுக்கட்டை செய்வதை என் தோழியின் அம்மாவிடம் கேட்டுத் தெரிந்துகொண்டேன். எங்கள் வீட்டில் வழக்கபில்லை என்பதால் நான் செய்ததில்லை.

ஆந்திராவில் இருந்தபோது அரிசி உப்பு ரா கொழுக்கட்டையை லட்டு போல ஒரேயளவாக உருட்டி உண்ட்ராலு என்ற பெயரில் செய்வதைக் கண்டிருக்கிறேன்.

www.Penmai.com



Penmai.com

Tamil Peoples Online Community...

Festival Recipes (Tamil & English)

Collection of Popular Indian Festival Recipes

www.Penmai.com

Contributor: jv_66 @ Jayanthi

தயிர் வடை

தேவையானவைப் பொருட்கள்

- உளுத்தம்பருப்பு - ½ ஆழாக்கு
- பச்சைபிளகாய் - 2
- உப்பு - ¼ டீஸ்பூன்
- எண்ணெய் - பொரித்தெடுக்க

தயிரைத் தயார் செய்ய

- கெட்டித்தயிர் - 3 கப்
- பச்சைபிளகாய் - 1
- தேங்காய் துருவல் - 1 கப்
- உப்பு - ¼ டீஸ்பூன்
- கொத்தி ல்லி தழை - ½ கப்

செய்முறை

1. உளுந்தை 2 ி ணிநேரம் ஊற வைத்து, பச்சைபிளகாய், உப்பு
2. சேர்த்து நைசாக அரைத்துக்கொள்ளவும்.
3. இதற்கு நீர் விட்டு அரைக்கா ில் சிறிதளவு தெளித்துக்கொண்டு அரைக்கவும்.
4. ிக்கியில் தேங்காய்த்துருவல், உப்பு, பச்சைபிளகாய் இவற்றை தண்ணீர் விடா ில் அரைத்து வைக்கவும்.
5. புளிப்பில்லாத கெட்டித்தயிரை ஒரு பெரிய பாத்திரத்தில் போட்டு அதில் இந்த அரைத்த விழுதைப் போட்டு நன்றாகக் கலக்கவும்.
6. இப்போது அடுப்பில், ஒரு கடாயில் எண்ணெயை விட்டு, நன்கு காய்ந்த பிறகு அரைத்த உளுந்தை எடுத்து வடைகளாகச் சுட்டு எடுக்கவும்.
7. அடுப்பை சிம் ில் வைத்து செய்யவும். இல்லாவிட்டால் வேகாது.
8. இந்த வடைகள் ி று ி றுவென்று ஆகும் வரை அடுப்பில் இருக்கத் தேவையில்லை. ஆனால் வேகா ி லும் எடுத்து விடக்கூடாது.
9. வெந்தவுடன் எடுத்து, தயாராக வைத்துள்ள தயிர்க் கலவையில் போட்டு விட வேண்டும்.
10. முக்கிய ி றானது, வடை நல்ல சூடாக இருக்கும் போதே தயிரில் போட வேண்டியது தான்.



Penmai.com

Tamil Peoples Online Community...

Festival Recipes (Tamil & English)

Collection of Popular Indian Festival Recipes

www.Penmai.com

11. கொஞ்சம் ஊறியவுடன், அந்த வடைகளைத் தயிரில் திருப்பிப் போட்டு லே லும் சிறிது ஊற வைக்கவும்.
12. இப்போது எல்லா வடைகளையும் இது போலவே தயிரில் போட்டு ஊற வைக்கவும்.
13. இப்போது கழுவிய கொத்தி ல்லியைப் பொடியாக நறுக்கி, இந்த வடைகளின் ிது தூவி அலங்கரித்துப் பரி ாறவும்.
14. விருப்பமுள்ளவர்கள் சிறிதளவு பூந்தியை இந்த வடைகளின் லே ல் தூவலாம். துருவிய காரட் கூடத் தூவலாம்.
15. அதே போல விருப்பிிருந்தால், சிறிதளவு சர்க்கரையையும் தயிர் கலவையில் சேர்க்கலாம்.
16. சுவையான தயிர் வடை தயார்.

www.Penmai.com



Penmai.com

Tamil Peoples Online Community...

Festival Recipes (Tamil & English)

Collection of Popular Indian Festival Recipes

www.Penmai.com

Contributor: Uma Manoj

அவல் கொழுக்கட்டை

தேவையானப் பொருட்கள்

- கெட்டி அவல் - 2 கப்
- தண்ணீர் - 2 கப்
- உப்பு
- எண்ணெய்
- தேங்காய் துருவல்

தாளிக்க

- கடுகு
- உளுத்தம்பருப்பு
- கடலைப்பருப்பு
- கறிவேப்பிலை
- வெங்காயம் - 1 (நறுக்கியது)
- பச்சைபிளகாய் - 1 (பெ லிதாக நறுக்கியது)
- கொத்தி ல்லி தழை - நறுக்கியது

செய்முறை

1. அவலை வெறும் வாணலியில் வறுத்து ிக்கியில் ஒன்றிரண்டாக அரைக்கவும்.
2. வாணலியில் எண்ணெய் விட்டு தாளிக்கும் பொருட்களைச் சேர்த்து அதில் நீர் ஊற்றி உப்பு சேர்த்து கொதிக்கவிடவும்.
3. பின் அதில் வறுத்த அவலைச் சேர்த்து நன்கு கிளறவும்.
4. இறக்கியதும் தேங்காய் துருவல், கொத்தி ல்லி சேர்த்து உருண்டைப் பிடித்து இட்லி தட்டில் வேகவிடவும்.
5. தக்காளி சட்னியுடன் சேர்த்து சாப்பிட்டால் அருமை யாக இருக்கும்... சத்தானதும் கூட.



Penmai.com

Tamil Peoples Online Community...

Festival Recipes (Tamil & English)

Collection of Popular Indian Festival Recipes

www.Penmai.com

Contributor: Uma Manoj

கொழுக்கட்டை பால் பாயசம்

Traditional food for Marathi people (Uondrallu)

கோதுளை ிாவை உப்பில்லா ில் ஒரு பிடி அளவு எடுத்து சப்பாத்தி ிாவு பதத்தில் பிசைந்து அதில் கடுகை விட ஒரு சைஸ் அளவு உருண்டை உருண்டையாகப் பிடித்து ஒரு தட்டில் போட்டுக்கொண்டே வரவும். அதை தினமும் என்று ஒரு வாரம் செய்துக்கொண்டே வந்தால் மூன்று பேர் சாப்பிடும் அளவு கிட்டும். இதை வெளியே வைத்து காய வைத்தால் காலையில் நன்கு கடின ிாக இருக்கும். விநாயகர் சதுர்த்தி ஒரு வாரம் முன்னே செய்ய ஆரம்பித்தால் சரியாக இருக்கும்.

தேவையானப் பொருட்கள்

- கொழுக்கட்டை உருண்டை - 1 கப்
- வெல்லம் - 200 கிராம்
- ஊற வைத்த பாதாம், முந்திரி - சிறிதளவு
- ஏலக்காய் - 4
- தேங்காய் பால் - 1 டம்ளர்
- நெய்

செய்முறை

1. ஒரு அகன்ற வாணலியில் மூன்று கப் தண்ணீர் விட்டு நன்கு கொதி வந்தபின் அதில் கொழுக்கட்டை கோதுளை உருண்டைகளைப் போட்டு வேக வைக்கவும்.
2. பத்து நிமிடங்கள் குறைந்த தீயில் வைத்து வேக வைக்கவும். இல்லையெனில் அடிபிடிக்கும்.
3. நன்கு வெந்ததும் அதில் வடிகட்டிய வெல்லக் கரைசலை ஊற்றி கொதிக்க விடவும்.
4. பின் தேங்காய் பாலை ஊற்றி கொதி வருமுன் இறக்கவும்.
5. ஏலக்காய் பொடி தூவவும்.
6. அதில் சிறு துண்டாக வெட்டிய பாதாம் போடவும்.
7. நெய்யில் வறுத்த முந்திரி போடவும். கொழுக்கட்டை பால் பாயசம் தயார்... தூடாக பரி ிறவும்.