



Penmai.com

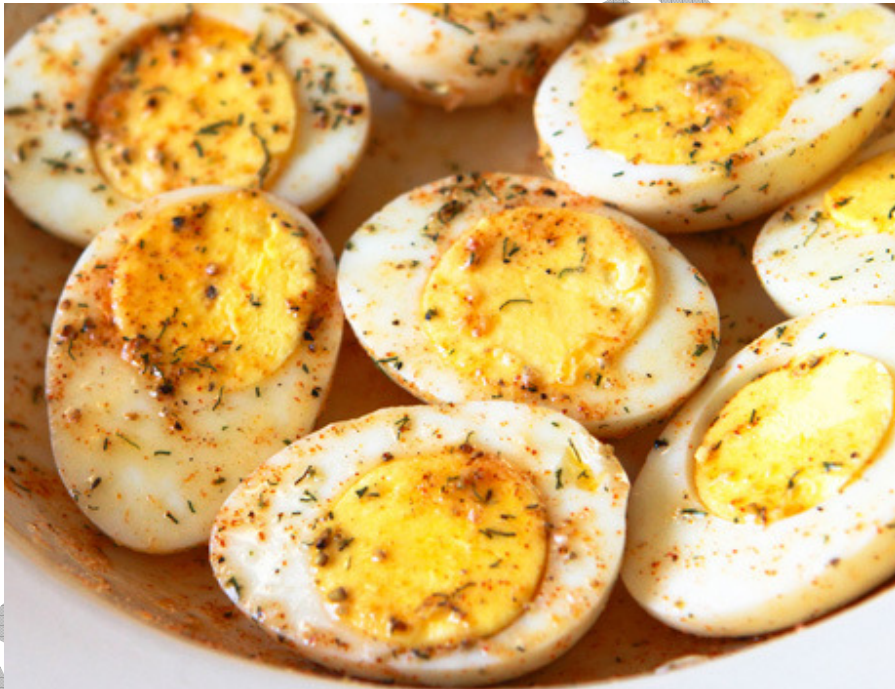
*Tamil People Online Community...*

## Egg Recipes

*Collection of Best dishes with Egg Recipes*

*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 People Online Community...

## Egg Recipes (Tamil & English)

Collection of Best dishes with Egg Recipes

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

Contributor: Suji VSP

### முட்டை க்யூப் கறி

#### தேவையானப் பொருட்கள்

- முட்டை - 4
- சின்ன வெங்காயம் - 15
- நாட்டு தக்காளி - 2
- குடை மிளகாய் - பாதி (க்யூப்ளாக நறுக்கவும்)
- இஞ்சி பூண்டு விழுது - 1 ஸ்பூன்
- பட்டை - 1 துண்டு
- லவங்கம் - 2
- சோம்பு - 1 ஸ்பூன்
- தேங்காய் - 1 ஸ்பூன்
- மஞ்சள் தூள் - சிறிதளவு
- எண்ணெய் - 3 ஸ்பூன்
- உப்பு - தேவைக்கேற்ப
- கறிவேப்பிலை, மல்லித்தழை - சிறிதளவு

#### செய்முறை

1. முட்டையை நன்கு அடித்துக்கொள்ளவும். சிறிது உப்பு போட்டு கலந்து கொள்ளவும்.
2. ஒரு வாணலியில் சிறிது எண்ணெய் ஊற்றி அடித்து வைத்த முட்டையை ஊற்றவும்.
3. அதை கிண்டாமல் அப்படியே ஆம்லெட் போல வேகவிடவும். பின் திருப்பிப் போட்டு எடுக்கவும்.
4. ஒரு தட்டில் வைத்து பனீர் துண்டுகளை போல நறுக்கவும்.
5. பின் வாணலியில் எண்ணெய் ஊற்றி பட்டை, லவங்கம், சோம்பு, இஞ்சி பூண்டு விழுது, பச்சைமிளகாய் சேர்த்து நன்கு வதக்கி ஆறவிடவும்.
6. ஆறியதும் மஞ்சள் தூள் மற்றும் தேங்காய் சேர்த்து நைசாக அரைக்கவும்.
7. மறுபடியும் எண்ணெய் ஊற்றி வெங்காயம், தக்காளியை நன்கு வதக்கவும். அதையும் அரைத்துக்கொள்ளவும்.



Penmai.com

Tamil People Online Community...

## Egg Recipes (Tamil & English)

Collection of Best dishes with Egg Recipes

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

8. எண்ணெய் விட்டு சோம்பு தாளித்து, அரைத்த விழுதுகளைச் சேர்த்து, அரை டம்ளர் தண்ணீர் விட்டு தளதள என கொதிக்கவிடவும். காரம் தேவைப்பட்டால் மிளகாய் தூள் சேர்த்துக்கொள்ளவும்.
9. நன்கு வதங்கியதும் முட்டைத் துண்டுகளை போட்டு உடையாமல் கிளறி விடவும். குடை மிளகாயைச் சேர்த்து கிளறவும்.
10. கறிவேப்பிலை, மல்லித்தழை போட்டு இறக்கவும்.

குறிப்பு: இதை அப்படியே சாதத்தில் போட்டு சாப்பிடலாம். பருப்பு சாதம், ரசம் சாதத்திற்கும் மிகவும் நன்றாகப் பொருந்தும்.

www.Penmai.com



Penmai.com

Tamil People Online Community...

## Egg Recipes (Tamil & English)

Collection of Best dishes with Egg Recipes

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

Contributor: Amrudha

### பெப்பர் ஃப்ரை

#### தேவையானப் பொருட்கள்

- முட்டை
- சோள மாவு - 2 டீஸ்பூன்
- ஆல் பர்ப்பஸ் மாவு - 1 டீஸ்பூன்
- மிளகுத்தூள், உப்பு - தேவைக்கேற்ப
- பிரட் தூள் - ஒரு கப்

#### செய்முறை

1. சோள மாவு, ஆல் பர்ப்பஸ் மாவு, மிளகுத்தூள், உப்பு அனைத்தையும் சிறிது தண்ணீர் விட்டு சேர்த்து பஜ்ஜி மாவு பதத்திற்கு கலந்து கொள்ளவும்.
2. வேக வைத்த முட்டையை மஞ்சள் கருவை நீக்கி விட்டு, நீள வாக்கிலோ அல்லது க்யூப் போலவோ வெட்டிக் கொள்ளுங்கள்.
3. பின்னர் அதனை மாவில் முக்கி, பிரட் தூளில் பிரட்டி எடுத்து, வாணலியில் எண்ணெய் விட்டு பொரித்து எடுத்தால் கிரிஸ்பியான முட்டை ஃப்ரை ரெடி.

**Contributor: Ramyarajan**

### Kothu Chapathi

#### Ingredients

- Eggs - 2
- Chapathi – 2 (cut in to small pieces)
- Onion - 1
- Tomato - 1
- Green chilly - 1
- Chilli powder - 1 tbsp (Kuzhambu milagai thool)
- Salt - As required
- Oil - As required
- Curry leaves & coriander leaves

#### Method

1. In a pan, heat oil after its get heated add onion and chilly, saute this for some time. After it becomes golden color add tomato, cook till tomato get smashed (You can add little water also to cook tomato).
2. Now add chilli powder and salt.
3. Next add eggs and saute for some time.
4. Then add chapathi and mix well.
5. Finally garnish with curry and coriander leaves.
6. Instead of eggs you can add vegetables also.

**Contributor: Ramyarajan**

### Egg Roll

#### Ingredients

- Eggs - 2
- Onion - 1 (cut in to small pieces)
- Green chili - 1 (cut in to small pieces)
- Pepper powder - ½ tsp
- Capsicum (optional) - ¼ (cut in to small pieces)
- Salt - As required
- Oil - As required
- Curry leaves

#### Method:

1. In a pan heat oil. After it gets heated add onion and green chili saute it for some time. Then add capsicum and saute it.
2. In a bowl add eggs, sauted onion, chili, capsicum, pepper, salt and curry leaves. Mix it well.
3. In a tawa make chapathi. After one side gets cooked, turn and spread mixed eggs and vegetables on top.
4. Then slowly turn the chapathi and add little oil to it.
5. Finally roll it and serve.
6. Very easy and quick recipe.

**Contributor: PriyagauthamH**

### Egg Dosa

#### Ingredients

##### For dosa

- Dosa batter - As required
- Oil

##### For Egg

- Eggs – 3 - 4
- Onion - 1 medium
- Tomato - 1 medium
- Green chilly – 1 - 2 as per taste
- Coriander leaf - 1 tbsp
- Cabbage - Handful
- Salt - To taste
- Pepper powder - 1/2 tsp or as per taste
- Turmeric powder - Pinch
- Oil – 1 tsp

#### Method

1. Chop onions, green chillies and cabbage finely. Remove seeds from tomato and chop it finely too.
2. Heat oil in kadai.
3. Add cabbage saute for a minute.



Penmai.com

Tamil People Online Community...

## Egg Recipes (Tamil & English)

Collection of Best dishes with Egg Recipes

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

4. Add onions, green chillies and saute until onion slightly translucent.
5. Add tomatoes and cook for couple of minutes.
6. Now add the turmeric powder, salt and pepper powder and mix well.
7. Remove from flame and let it come to room temperature.
8. Beat the eggs well. Add the cooled onion-veg masala and mix together.
9. Heat dosa tawa.
10. Pour a ladleful of dosa batter and spread as usual.
11. Now pour a ladle of the prepared egg mix over the dosa.
12. Sprinkle some oil and cook in medium flame.
13. Flip and turn over and cook other side too.
14. Serve hot with chutney of choice.
15. Lastly, can use carrots/mushrooms/capsicum or any veg of choice too.

www.Penmai.com





Penmai.com

Tamil People Online Community...

## Egg Recipes (Tamil & English)

Collection of Best dishes with Egg Recipes

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

Contributor: Salma

### மசால் முட்டை

#### தேவையானப் பொருட்கள்

- முட்டை - 2
- உள்ளி - சிறிதாக நறுக்கிக் கொள்ளவும்
- பொரிகடலை - சிறிதளவு
- உப்பு - தேவைக்கேற்ப
- தேங்காய் பூ - சிறிதளவு
- மிளகு, சீரகம் - சிறிதளவு
- மிளகாய்தூள் - ¼ டீஸ்பூன்
- எண்ணெய் - பொரிக்க

#### செய்முறை

1. முட்டை, தேங்காய் பூ, பொரிகடலை, உப்பு, மிளகாய் பொடி, மிளகு, சீரகம் எல்லாம் சேர்த்து மிக்ஸியில் அரைக்கவும். பின்னர் அதை வேறு பாத்திரத்தில் ஊற்றி, அதோடு நறுக்கி வைத்த உள்ளியைச் சேர்த்துக்கொள்ளவும்.
2. அடுப்பில் சட்டியில் எண்ணெய் ஊற்றி, 1 கரண்டி அளவாக கலவையை ஊற்றி பொறித்து எடுக்கவும்.



Penmai.com

Tamil People Online Community...

## Egg Recipes (Tamil & English)

Collection of Best dishes with Egg Recipes

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

Contributor: Smahi

### முட்டை, குடைமிளகாய் பொடிமாஸ்

#### தேவையானப் பொருட்கள்

- முட்டை - 4
- குடைமிளகாய் - 1
- வெங்காயம் - 1 பல்
- பூண்டு பல் - 4
- மஞ்சள் தூள் - ¼ டீஸ்பூன்
- மிளகாய் தூள் - ½ டீஸ்பூன்
- பச்சை மிளகாய் - 1
- எண்ணெய் - 3 டேபிள் ஸ்பூன்
- உப்பு - தேவையான அளவு
- கொத்தமல்லி தழை - சிறிதளவு.

#### செய்முறை

1. முதலில் வெங்காயம், குடைமிளகாய், பச்சை மிளகாய், பூண்டு இவற்றை பொடியாக நறுக்கி வைத்துக்கொள்ளவும்.
2. ஒரு பெளலில் மஞ்சள் தூள், மிளகாய் தூள், உப்பு சேர்த்து, 2 ஸ்பூன் நீர் சேர்த்து கலந்து அதில் முட்டைகளை உடைத்து ஊற்றி நன்றாக அடித்துக் கலக்கவும்.
3. வாணலியில் எண்ணெய் ஊற்றி சூடானதும் நறுக்கி வைத்த பூண்டு, பச்சை மிளகாய், வெங்காயம், கடைசியாக குடை மிளகாயை சேர்த்து 2 சிட்டிகை உப்பும் சேர்த்து நன்றாக வதக்கி முட்டைக் கலவையை அதில் ஊற்றி கலந்து, உதிரி உதிரியாக வரும் வரை வறுத்தெடுத்து கடைசியாக கொத்தமல்லித் தழை தூவி இறக்கவும்.
4. சுவையான கம கமக்கும் முட்டை, குடைமிளகாய் பொடிமாஸ் சாப்பிட தயார்.
5. குழந்தைகளுக்கு காலை உணவாக பிரட் துண்டுகளின் நடுவில் வைத்து கொடுத்தால் விரும்பி சாப்பிடுவார்கள். மற்றும் சாம்பார், ரசம், காரக்குழம்பு சாதத்துடன் சேர்த்து சாப்பிட சுவையாக இருக்கும்.

குறிப்பு: முட்டை வாய்வு நிறைந்த உணவு என்பதால் பூண்டு சேர்த்து செய்தால் உடம்பிற்கும் மிகவும் நல்லது மேலும் சுவையும் மணமும் கூடும்.



Penmai.com

Tamil People Online Community...

## Egg Recipes (Tamil & English)

Collection of Best dishes with Egg Recipes

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

Contributor: Smahi

### முட்டை குருமா

#### தேவையானப் பொருட்கள்

- முட்டை - 4
- வெங்காயம் - 1
- தக்காளி - 1
- மஞ்சள் தூள் - 1/4 டீஸ்பூன்
- மிளகாய் தூள் - 3/4 டீஸ்பூன்
- தனியா தூள் - 1/2 டீஸ்பூன்
- கரம் மசாலா - 1/4 டீஸ்பூன்
- உப்பு - தேவையான அளவு
- கொத்தமல்லி தழை - சிறிதளவு (பொடியாக நறுக்கியது)

#### அரைக்க

- தேங்காய் துருவல் - 3 டேபிள் ஸ்பூன்
- சோம்பு - 1/4 டீஸ்பூன்
- பச்சை மிளகாய் - 2
- கசகசா - 1/2 டீஸ்பூன்
- பூண்டு - 2 பல்
- இஞ்சி - சிறிய துண்டு

#### தாளிக்க

- எண்ணெய் - 3 டேபிள் ஸ்பூன்
- கடுகு - 1/2 டீஸ்பூன்
- சோம்பு - 1/4 டீஸ்பூன்
- பச்சை மிளகாய் கீறியது - 1
- இஞ்சி பூண்டு விழுது - 1/4 டீஸ்பூன்
- கறிவேப்பிலை - சிறிதளவு.

#### செய்முறை

1. முதலில் முட்டையை வேக வைத்து உரித்து எடுத்து வைத்துக் கொள்ளவும்.
2. வெங்காயம், தக்காளி இவற்றைப் பொடியாக நறுக்கி வைத்துக் கொள்ளவும்.



Penmai.com

Tamil People Online Community...

## Egg Recipes (Tamil & English)

Collection of Best dishes with Egg Recipes

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

3. அரைக்கக் கொடுத்துள்ள பொருட்களை மிக்ஸியில் போட்டு நைசாக அரைத்து எடுத்துக் கொள்ளவும்.
4. வாணலியில் 3 டேபிள் ஸ்பூன் எண்ணெய் விட்டு காய்ந்ததும், கடுகு, சோம்பு போட்டு கடுகு பொரிந்ததும், கறிவேப்பிலை, நறுக்கி வைத்துள்ள வெங்காயத்தைப் போட்டு நன்றாக வதங்கியதும், தக்காளியையும் சேர்த்து குழைய வதக்கி மஞ்சள் தூள், மிளகாய் தூள், கரம் மசாலாத்தூள், உப்பு சேர்த்து மிதமான தீயில் எண்ணெய் பிரிந்து வரும் வரை வதக்கி ஒரு கப் தண்ணீர் சேர்த்து மூடி போட்டு 5 நிமிடம் கொதிக்க விடவும்.
5. பின் மூடியைத் திறந்து அரைத்து வைத்துள்ள தேங்காய் விழுது, தண்ணீர் சேர்த்து 5 நிமிடம் கொதிக்க விட்டு, வேக வைத்த முட்டைகளை கத்தியால் கீறிவிட்டு அதையும் குருமாவில் சேர்த்து சிறிது நேரம் கொதிக்கவிட்டு நறுக்கிய கொத்தமல்லி தழையையும் சேர்த்து அடுப்பை அணைத்து விடவும்.
6. இப்பொழுது சுவையான முட்டை குருமா தயார். இந்த குருமாவை சாதம், சப்பாத்தியுடன் சேர்த்து சாப்பிட மிகவும் சுவையாக இருக்கும்.



Penmai.com

Tamil People Online Community...

## Egg Recipes (Tamil & English)

Collection of Best dishes with Egg Recipes

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

Contributor: Myworld @ Anitha

### முட்டை மசாலா

#### தேவையானப் பொருட்கள்

- அவித்த முட்டை - 3
- தக்காளி - 2 (நறுக்கியது)
- பெரிய வெங்காயம் - 2 (நறுக்கியது)
- பச்சை மிளகாய் - 4
- இஞ்சி பூண்டு விழுது - சிறிதளவு
- கொத்தமல்லி இலை - சிறிதளவு
- உப்பு, எண்ணெய் - தேவையான அளவு

#### மசாலா பொடி

- மஞ்சள் பொடி - சிறிதளவு
- மிளகாய் பொடி - 1 டீஸ்பூன்
- தனியா பொடி - 2 டீஸ்பூன்
- சீரக பொடி - ¼ டீஸ்பூன்
- கரம் மசாலா பொடி - ½ டீஸ்பூன்
- மிளகு பொடி - ¼ டீஸ்பூன்

#### தாளிக்க

- அன்னாசிப்பூ - 1
- கடல் பாசி - சிறிதளவு
- பிரிஞ்சி இலை - சிறிதளவு
- பட்டை - சிறிதளவு
- ஏலக்காய் - 2
- கிராம்பு - 2

#### செய்முறை

1. அடுப்பில் வாணலியை வைத்து எண்ணெய் விட்டு காய்ந்ததும் தாளிக்கக் கொடுத்துள்ள பொருட்களைப் போட்டு தாளிக்கவும். பின்பு அதனுடன் நறுக்கிய வெங்காயம் போட்டு வதக்கவும். வதங்கியதும் இஞ்சி பூண்டு சேர்த்து 5 நிமிடம் வதக்கவும். பின்பு பச்சை மிளகாய் போட்டு வதக்கவும்.



Penmai.com

Tamil People Online Community...

## Egg Recipes (Tamil & English)

Collection of Best dishes with Egg Recipes

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

2. மிளகாய் லேசாக வதங்கியதும், தக்காளி சேர்த்து சிறிது உப்பு போட்டு வதக்கவும். தக்காளி வதங்கியதும், கொடுக்கப்பட்டுள்ள மசாலா பொடி வகைகளைச் சேர்த்து வதக்கவும்.
3. மசாலா கலந்ததும், தண்ணீர் விட்டு நன்றாகக் கொதிக்க விட வேண்டும்.
4. தேவையான உப்பு சேர்க்கவும். அதற்குள் அவித்த முட்டையில் மெதுவாக சில ஓட்டைகள் போடவும். அப்போது தான் மசாலா நன்றாக முட்டையோடு கலக்கும். மசாலா கொதித்து வரும் பொது அவித்த முட்டையைப் போட்டு 5 நிமிடங்கள் மிதமான தீயில் வைக்கவும்.
5. தண்ணீர் வற்றியதும் மெதுவாக முட்டை உடையாதவாறுக் கிளறி, கொத்தமல்லி இலை சேர்த்து இறக்கவும். சுவையான முட்டை மசாலா தயார்.

www.Penmai.com