



Penmai.com

*Tamil People Online Community...*

## Leftover Recipes

*Simple & Instant Recipes with leftover food 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...

## Leftover Recipes (Tamil & English)

Simple & Instant Recipes with leftover food

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

Contributor: Suji vsp

### இட்லி மஞ்சரியன்

#### தேவையானப் பொருட்கள்

- இட்லி - 5
- வெங்காயம் - 2 (பொடியாக நறுக்கியது)
- தக்காளி - 1 (பொடியாக நறுக்கியது)
- பூண்டு - 5-6 பெரிய பல் (பொடியாக நறுக்கியது)
- கடலை மாவு - 2 ஸ்பூன்
- அரிசிமாவு - சிறிதளவு
- இஞ்சி பூண்டு விழுது - ½ ஸ்பூன்
- மிளகாய் தூள் - தேவைக்கேற்ப
- உப்பு - தேவைக்கேற்ப
- டொமேடோ கெட்சப் - 1 ஸ்பூன்
- சோளமாவு - 1 ஸ்பூன்
- எண்ணெய் - பொரிக்க

#### செய்முறை

1. இட்லிகளை துண்டு துண்டாக பனீர் போல நறுக்கிக்கொள்ளவும்.
2. ஒரு பாத்திரத்தில் கடலைமாவு, அரிசிமாவு, சோளமாவு (அரை ஸ்பூன்), உப்பு, மிளகாய் தூள், இஞ்சி பூண்டு விழுது மற்றும் தண்ணீர் சேர்த்து பஜ்ஜி மாவு பதத்தில் பிசைந்துகொள்ளவும்.
3. இட்லி துண்டங்களை இந்த மாவில் தோய்த்து எண்ணெயில் பொரித்து எடுக்கவும். நல்ல பொன்னிறம் வரும்வரை பொரிக்கவும். இதை ஒரு தட்டில் தனியாக வைத்துக்கொள்ளவும்.
4. பின்னர் ஒரு வாணலியில் எண்ணெய் விட்டு நறுக்கிய வெங்காயம், தக்காளி, பூண்டு சேர்த்து வதக்கவும். வதங்கியதும் டொமேடோ கெட்சப் சேர்த்து கிளறவும்.
5. சோளமாவு மீதம் அரை ஸ்பூனை அரை டம்ளர் தண்ணீரில் கரைத்து வாணலியில் ஊற்றவும்.
6. இந்த கலவை பளபளப்பாக வரும்போது பொறித்த இட்லி துண்டுகளைச் சேர்த்து கிளறி, கொத்துமல்லி தழை தூவி இறக்கவும்.
7. மாலை நேரம் சுடச்சுட சாப்பிட சூப்பரா இருக்கும்.



Penmai.com

Tamil People Online Community...

## Leftover Recipes (Tamil & English)

Simple & Instant Recipes with leftover food

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

Contributor: Deepika Rani

### இடியாப்ப பாத்

#### தேவையானப் பொருட்கள்

- இடியாப்பம் - 5
- வெங்காயம் - 1 (பெரியது)
- தக்காளி - 1 (பெரியது)
- காரட் - 1 (பெரியது)
- மஞ்சள் தூள் - 1/2 டீஸ்பூன்
- மிளகாய் தூள் - 1 டீஸ்பூன்
- கரம் மசாலா தூள் - சிறிதளவு
- கொத்தமல்லி தூள் - 1/2 டீஸ்பூன்
- உப்பு - தேவைக்கேற்ப
- எண்ணெய், நெய் - 2 டீஸ்பூன்
- பட்டை, ஏலக்காய் - 2
- கொத்தமல்லி, புதினா தழை - சிறிதளவு

#### செய்முறை

1. முதலில் இடியாப்பத்தை உதிர்த்து வைத்துக் கொள்ளவும். பின்னர் ஒரு வாணலியில் எண்ணெய் மற்றும் நெய் ஊற்றி பட்டை, ஏலக்காய் போட்டு வதக்கவும்.
2. பின்னர் அதில் வெங்காயம் சேர்த்து, அது வதங்கியதும் தக்காளி சேர்த்து வதக்கவும்.
3. தக்காளி வதங்கிய பின்னர் சிறுசிறு துண்டுகளாக நறுக்கி வைத்துள்ள காரட்டைச் சேர்த்து நன்றாக வதக்கவும்.
4. அதனுடே மஞ்சள் தூள், மிளகாய் தூள், கொத்தமல்லி தூள், கரம் மசாலா தூள், உப்பு சேர்த்து சிறிது நேரம் வதக்கவும்.
5. காரட் கடித்து சாப்பிடும் பக்குவத்தில் இருந்தால் தான் நன்றாக இருக்கும்.
6. அதன் பின் அதில் உதிர்த்து வைத்துள்ள இடியாப்பத்தைச் சேர்த்து நன்றாகக் கிளறி, அதன் மேல கொத்தமல்லி, புதினா தழைச் சேர்த்து பரிமாறினால் மிகவும் நன்றாக இருக்கும்.



Penmai.com

Tamil People Online Community...

## Leftover Recipes (Tamil & English)

Simple & Instant Recipes with leftover food

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

Contributor: Amrudha

### கொத்து பரோட்டா

#### தேவையானப் பொருட்கள்

- மிஞ்சிய பரோட்டா - சிறிது சிறிதாக வெட்டியது
- முட்டை - 2
- பெரிய வெங்காயம் - 2 (பொடியாக நறுக்கியது)
- தக்காளி - 1 (நறுக்கியது)
- பச்சை மிளகாய் - 2 (நேராக நறுக்கியது)
- மிளகுத்தூள் - 1 டீஸ்பூன்
- மிளகாய் தூள் - ½ டீஸ்பூன்
- மஞ்சள் தூள், கறிவேப்பிலை - சிறிது
- உப்பு - தேவைக்கேற்ப

#### செய்முறை

1. கடாயில் எண்ணெய் விட்டு சூடானதும் வெங்காயம், கறிவேப்பிலை, பச்சை மிளகாய் சேர்த்து வதக்கவும்.
2. பின் மஞ்சள் தூள், மிளகுத்தூள், மிளகாய் தூள் சேர்த்து நன்கு வதக்கவும். அதனுடன் தக்காளியும் சேர்த்து நன்றாய் மசித்து வதக்கவும்.
3. நன்றாய் வதங்கியவுடன் முட்டையை அடித்து கலக்கி அதில் சேர்க்கவும்.
4. உடனேயே வெட்டிய பரோட்டாவையும் சேர்த்து இரண்டு கரண்டிகளை வைத்து நன்கு கொத்திக் கலக்கவும். பின் தயிர் வெங்காயம் வைத்து சூடாகப் பரிமாறவும்.



Penmai.com

Tamil People Online Community...

## Leftover Recipes (Tamil & English)

Simple & Instant Recipes with leftover food

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

Contributor: Amrudha

### வடகறி

#### தேவையானப் பொருட்கள்

- காய்ந்த மிளகாய் - 2
- வெங்காயம் - 2 (நறுக்கியது)
- தக்காளி - 2 (நறுக்கியது)
- பச்சை மிளகாய் - 2
- கறிவேப்பிலை, இஞ்சி, பூண்டு - தேவைக்கேற்ப
- மஞ்சள் தூள், மிளகாய் தூள், தனியா தூள், கரம் மசாலா - தேவைக்கேற்ப
- பட்டை, லவங்கம், ஏலக்காய், பிரிஞ்சி இலை - தேவைக்கேற்ப
- தண்ணீர்
- கொத்தமல்லி - சிறிது
- தேங்காய்ப்பால் - ஒரு கப்
- மீந்த வடை - நான்கு

#### செய்முறை

1. கடாயில் எண்ணெய் விட்டு காய்ந்ததும், மேலே கூறிய பொருட்களை ஒன்றன்பின் ஒன்றாய் சேர்த்து தண்ணீர் ஊற்றி நன்றாகக் கொதிக்க விட்டு பின் கொத்தமல்லி தூவி மூடிபோட்டு வேகவிடவும்.
2. சிறிது நேரம் கழித்து தேங்காய் பால் ஊற்றி இரண்டு நிமிடம் கொதிக்க விடவும்.
3. பிறகு மீந்த வடையைப் போட்டு அரை நிமிடம் கழித்து இறக்கினால் சுவையான வடகறி தயார்.



Penmai.com

Tamil People Online Community...

## Leftover Recipes (Tamil & English)

Simple & Instant Recipes with leftover food

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

Contributor: gkarti

### Veg Cutlet

#### Ingredients

- Any leftover mixed veggies - 1 Cup
- Potatoes - 4 boiled & mashed
- Chilli Powder - 1 tsp
- Salt - To taste
- Oil

#### Method

1. Mash the Left over veggies and mix with potatoes.
2. Then add required salt and chilli powder to the mix.
3. Make the mix into patties and heat oil in a pan.
4. Fry till the cutlets turn into crispy & golden on both sides.
5. Drain the excess oil and serve hot with tomato sauce or ketchup.



## Leftover Recipes (Tamil & English)

Simple & Instant Recipes with leftover food

Contributor: gkarti

### Dal Poori

#### Ingredients

- Any leftover Dal - 1 Cup
- Whole wheat flour - As required (1 - ¾ cups maximum)
- Warm water – As required
- Oil - For deep frying

#### Method

1. Heat the dal on a low flame and stir well. Then switch off and keep it aside.
2. Put the whole wheat flour in a large bowl. Add all the dal into the flour and start to mix into a dough. Add salt if required.
3. If the dough is too sticky/soft, then add more flour. Add water only if needed.
4. Add 2 tbsp of oil and continue to twist. Once the dough is done, cover with a cloth and keep aside in the refrigerator for 20 minutes.
5. Then roll into small balls and make layers.
6. Heat the oil for deep frying in a pan on a medium flame. Deep fry the Pooris one at a time till become golden and then turn over, like wise fry on the other side.
7. It will puff up! Drain out the excess oil and serve hot with your favorite side dish.





## Leftover Recipes (Tamil & English)

Simple & Instant Recipes with leftover food

Contributor: gkarti

### Tangy Tomato Rice

#### Ingredients

- Leftover rice - 2 Cups
- Tomatoes - 4 (Chopped into cubes)
- Onion - 1 Finely chopped
- Green Chillies – 2 slit (Lengthwise)
- Mustard seeds - 1 tsp
- Ginger grated - 1 tsp
- Coriander powder - 2 tsp
- Cumin powder - 1 tsp
- Garam masala - 1 tbsp
- Salt - To taste
- Oil - As required

#### Method

1. Heat the oil in a pan and add the mustard seeds and green chillies.
2. Once spluttered add onion and fry till translucent.
3. Then add chopped tomatoes and ginger. Stir well till the tomatoes turn pulpy.
4. Finely add spicy powders such as coriander, cumin and garam masala along with salt and mix well.
5. Cook them on a low flame for 5 minutes and stir continuously.
6. Then switch off the flame and add the Left over rice. Mix well.
7. Serve with Papads.



**Contributor: gkarti**

### Egg Rolls

#### Ingredients

- Left over Chappathis - 4
- Eggs - 4
- Salt & Pepper - To taste
- Oil - As required
- Filling - Any of your choice like Paneer, Masala (Peas, Potato, Kheema or anything you like)

#### Method

1. Whisk one egg at a time and add salt and pepper into it.
2. Heat a pan and drizzle some oil. Then pour half the egg on the pan as making an omelette.
3. Then place the chappathi on top of the egg and turn over after few seconds.
4. Once flipped, Pour the remaining egg onto the chappathi and spread over it. Drizzle with some oil and turn again.
5. Cook till both sides are done (Repeat the process till all the egg & chappathi used up).
6. Then make the chappathi into a roll and serve with any sauce.
7. You can fill that chappathi with any masala of your choice.
8. You can also serve without a filling and enjoy them up.



## Leftover Recipes (Tamil & English)

Simple & Instant Recipes with leftover food

Contributor: gkarti

### Fried Masala Idli with Leftover Idlis

#### Ingredients

- Leftover Idlis - Cut into quarters
- Onion - 1 Chopped
- Tomato - 1 roughly chopped
- Curry leaves - As required
- Mustard seeds - 1/2 tsp
- Turmeric powder - 1/2 tsp
- Chilli powder - 1/2 tsp
- Salt - To taste
- Oil

#### Method

1. Heat the oil on a medium flame and add curry leaves and mustard seeds to splutter up.
2. Then add onion and give it a soft fry. Next add chopped tomato and continue to stir well (You can make this fried Idli without adding onion and tomato).
3. After 5 minutes, add the spicy powders and then the Idlis.
4. Season with salt & mix well.
5. Finally garnish with freshly chopped coriander leaves.
6. Serve with your favorite side dish and enjoy!



Penmai.com

Tamil People Online Community...

## Leftover Recipes (Tamil & English)

Simple & Instant Recipes with leftover food

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

**Contributor: Kasri66**

**சாத பகோடா:** சாதத்தை கையால் நன்கு நொறுக்கி பிசையவும். இந்த சாதம் கொள்ளும் அளவுக்கு கடலை மாவைப் போட்டு, உப்பு, மிளகாய் தூள், பெருங்காயத்தூள் போட்டு, கறிவேப்பிலை கிள்ளிப்போட்டு மேலே ஒரு ஸ்பூன் நெய் விட்டு பிசைந்து எண்ணையில் உதிர்த்துப் பொரிக்கவும். இது பிளான் பகோடா. வெங்காய பகோடாவாக செய்வதானால் 3 வெங்காயம், தேவையான பச்சை மிளகாய், காரப்பொடி, கொத்துமல்லி, உப்பு போட்டு பிசையவும். வெங்காயத்தில் உள்ள நீரே போதுமானது.

**வெஜிடபிள் ரைஸ் கட்லெட்:** இதற்கு சாதம் உதிரியாக இல்லாமல் குழைவாக இருந்தால்தான் நன்றாக இருக்கும். ஒரு கப் சாதம் இருந்தால் ஒரு காரட் தேவை. காரட்டை நீரில் வேக வைத்துக்கொள்ளவும். குக்கரில் வேக வைக்கலாம் அல்லது ஒரு இன்ச் துண்டுகளாக்கி மைக்ரோவேவ் செய்து கொள்ளலாம். வெந்த காரட்டை கையால் மசிக்கவும். மிக்சியில் அடித்தால் ஜூஸ் ஆகிவிடும்.

ஒன்றிரண்டாக மசித்தால் போதும். சாதத்துடன் மசித்த காரட்டையும் போட்டு கலந்து கொள்ளவும். ஒரு வாணலியில் கொஞ்சம் எண்ணெய் விட்டு பொடியாக நறுக்கிய வெங்காயம், நீள நீளமாக நறுக்கிய முட்டைகோஸ், நீளமாக நறுக்கிய குடைமிளகாய் போட்டு வதக்கவும். சீக்கிரம் வதங்கிவிடும். இதையும் சாதக்கலவையில் போடவும். வேறு ஒரு கப்பில் பிரட் crumbs ஒரு ஸ்பூன் என்றால் சோளமாவு ஒரு ஸ்பூன் சேர்த்து, அதை விட அதிகமாக அரிசி மாவு (சுமார் 3 ஸ்பூன்) சேர்த்து உப்பு, காரப்பொடி, மசாலா பொடி சேர்த்து கலக்கவும். இந்த கலவையை சாதக் கலவையில் சேர்த்து பிசையவும். தளர்த்தியாக இருந்தால் மீண்டும் bread crumbs, சோளமாவு மற்றும் அரிசிமாவு கலவை தயார் செய்து கலக்கவும். உப்பு, காரம் எல்லாம் அதிகமாக போடவேண்டும். ஏனென்றால் சாதம், காரட், காய்கறிகள் எல்லாம் இருக்கிறது. இதை உருட்டிக்கொள்ளவும். இன்னொரு கப்பில் 2 டேபிள் ஸ்பூன் மைதாவும் ஒரு டேபிள் ஸ்பூன் சோளமாவுமும் தோசை மாவு பதத்தில் கலந்து வைத்துக்கொண்டு, இந்த உருட்டி வைத்த உருண்டைகளை bullets போல நீள உருண்டைகளாகவோ, கட்லெட் வடிவிலோ செய்து மாவுக் கலவையில் தோய்த்து bread crumbs இல் புரட்டி ஒரு தட்டில் ஒன்று மேல் ஒன்று படாமல் பிரிட்ஜில் ஒரு மணி நேரம் வைத்து பின் எண்ணெயில் பொரிக்கலாம். மதியம் செய்து வைத்தால் மாலை நேர சிற்றுண்டியாக செய்யலாம். படிக்க பெரிதாக இருந்தாலும் செய்வது



Penmai.com

Tamil People Online Community...

## Leftover Recipes (Tamil & English)

Simple & Instant Recipes with leftover food

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

சுலபம்தான்.

**சாத அடை:** ரெண்டு கப் சாதம் என்றால் ஒரு காரட் (சீவிக்கொண்டு), ஒரு வெங்காயம் அல்லது வெங்காயத்தாள், (பொடியாக நறுக்கவும், விரும்பாதவர்கள் முட்டைகோசை நறுக்கிப் போடலாம்) பச்சை மிளகாய், கொத்தமல்லி, எல்லாம் போட்டு, ஒரு ஸ்பூன் கோதுமை மாவு, ரெண்டு ஸ்பூன் கடலை மாவு போட்டு, உப்பு போட்டு நன்கு பிசையவும். கெட்டியாக இருந்தால் ரெண்டு ஸ்பூன் தயிர் விட்டு பிசையலாம். தோசை கல்லில் அடையாகத் தட்டி ரெண்டு பக்கமும் எண்ணெய் விட்டு நிதான தீயில் வேகவிடவும். சுடச்சுட சாப்பிட நன்றாக இருக்கும். கடலை மாவு, கோதுமை மாவு எல்லாம் பச்சையாக இருப்பதால் நிதானமாக வேக விடவும். கையில் ஒட்டாமல் இருக்க ஈரக்கையால் ஒரு வாழை இலை அல்லது பிளாஸ்டிக் கவரில் தட்டலாம்.

**தோசை:** மீந்த சாதத்தை மிக்சியில் கொஞ்சமாக நீர் விட்டு நைசாக அரைத்து தோசை மாவுடன் கலந்து வார்த்தால் கரகரப்பான தோசைகள் கிடைக்கும்.



Penmai.com

Tamil People Online Community...

## Leftover Recipes (Tamil & English)

Simple & Instant Recipes with leftover food

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

Contributor: Kasri66

சேமியா உப்புமா மீந்தால்...

சேமியா உப்புமா மீந்து விட்டால் அது கெட்டியாகும் அளவுக்கு கடலை மாவு மற்றும் அரிசிமாவு (2:1 விகிதம்) சேர்த்து, இன்னும் கொஞ்சம் பச்சை மிளகாய், இஞ்சி, வெங்காயம், கறிவேப்பிலை, கொத்தமல்லி, முந்திரித் துண்டுகள் அதிகப்படி சாமானுக்கு தகுந்த உப்பு போட்டு பகோடாக்களாக பொரிக்கலாம்.

ரவை உப்புமா மீந்தால்...

இது கொஞ்சம் சுவாரசியமான ஐட்டமாக மாற்றலாம். உப்புமாவில் கொஞ்சம் தயிர் ஊற்றி தளர்த்தவும். மேலே குடை மிளகாய், முட்டைகோஸ் மற்றும் வெங்காயம் இவற்றையெல்லாம் நூல் போல மெலிதாக நறுக்கி போடவும். தனியா பொடி, சீரகப் பொடி, கரம் மசாலா எல்லாம் ஒரு கால் கால் ஸ்பூன் போட்டு கலக்கவும். இந்த கலவை பிரட் மீது தடவும் பதத்தில் இருக்கவேண்டும்.

ஒரு பிரட் ஸ்லைஸ் எடுத்து வெண்ணெய் தடவும். மறுபுறம் செய்துவைத்த கலவையை பிரட் ஸ்லைஸ் மீது தடவும். தவாவில் முதலில் அப்பளை பண்ணிய பாகம் கீழே இருக்கும்படி போட்டு சுற்றிலும் நெய் அல்லது எண்ணெய் விடவும். அடுப்பு சிம்மில் இருக்கட்டும். அடுத்து வெண்ணெய் தடவின பக்கத்தைத் திருப்பிப் போட்டு டோஸ்ட் ஆனதும் தட்டில் அடுக்கி வைக்கவும். மேலே ரவை மசாலாவுடன் டொமாதோ சாஸ் தடவி சாப்பிடலாம். சூடாக சாப்பிட நன்றாக இருக்கும். ரெண்டு ஸ்லைஸ் சாப்பிட்டாலே வயிறு நிரம்பிவிடும்.



## Leftover Recipes (Tamil & English)

Simple & Instant Recipes with leftover food

Contributor: Kasri66

Bread loaf வாங்கியதில் நாம் உபயோகித்தது போக சில சமயம் நான்கைந்து ஸ்லைஸ் மீந்துவிடும். அதை என்னவெல்லாம் செய்யலாம்?

1. ஓரங்களை நீக்கி ஸ்லைஸ் தண்ணீரில் ஒரு முறை நன்கு அமிழ்த்திவிட்டு உடனே பிழிந்து வைக்கவும். எல்லா ஸ்லைசையும் இப்படி செய்துவிட்டு பின் ஒன்றாகப் பிசைந்து சின்ன சின்ன உருண்டைகளாக உருட்டி வைக்கவும். ஒரு பவுலில் கெட்டி தயிரை எடுத்துக்கொண்டு அதில் உப்பு போட்டு, பச்சை மிளகாய் விழுதையும் போட்டு கலக்கவும். கடுகு தாளித்து தயாராக வைக்கவும். உருட்டி வைத்த பிரட் உருண்டைகளை எண்ணெயில் பொரித்து தயிரில் போட்டு வைக்க உடனே ஊறிவிடும். மேலே கொத்தமல்லி தழைகளால் அலங்கரித்து பிரிட்ஜில் வைத்தால் பச்சடி ரெடி.

2. அடுத்து ஒரு ஸ்வீட். மீந்த ஸ்லைஸ்களை ஓரமெல்லாம் வெட்டிவிட்டு diagonal ஆக வெட்டிக்கொள்ளவும். ஒரு ஸ்லைஸ் ஓடுக்கு நான்கு முக்கோண துண்டுகள் கிடைக்கும். இதை எண்ணெயில் பொரித்து, கேசரி கலர் கலந்த சர்க்கரை பாகில் போட்டு சாப்பிடலாம். சூடாக இருக்கும்போது பிரட் மொறுமொறுப்பாகவும் ஊறியும் ஊறாமலும் இருக்கும் சுவை அலாதியானது. (குலாப்ஜாமுன் அல்லது ஜாங்கிரி செய்து பாகு மீந்தாலும் இதை செய்து பாருங்கள். அப்புறம் பிரட் ஜாமுன்க்கு fan ஆகிடுவீர்கள்).

3. இதே போல பிரட் ஸ்லைசை விரும்பும் விதத்தில் பொரித்துக்கொண்டு, சர்க்கரை பாகு வைக்க நேரமில்லாவிட்டால், மேலே milk மில்க் மெய்ட் ஊற்றி sliced nuts-ஆல் அலங்கரித்து சாப்பிடலாம்.

4. கட்லெட் செய்ய bread crumbs வைத்திருப்போம். சில சமயம் அது அதிகமாகிவிடும். அதை steamed bread crumbs cake ஆக்கலாம். இதற்கு முட்டை தேவை. Eggless ஆக விரும்பினால், egg replacer use பண்ணவும். முதலில், அரை கப் crumbs ஐ அரை லிட்டர் பாலில் போட்டு கிளறி கொஞ்சம் கெட்டியானதும் ஆறவிடவும். நன்கு ஆறவேண்டும். வேறு ஒரு பவுலில் இரண்டு முட்டையை அடித்து வைக்கவும். இன்னொரு பவுலில் அரை கப் powdered sugar உடன் 2 டேபிள் ஸ்பூன் ப்ளைன் வெண்ணெய் சேர்த்து beat செய்துகொண்டு bread crumbs mixture ஐயும் கலந்து அடித்து வைத்த முட்டையுடன் கலந்து ஒரு கேக் mould இல் போட்டு ஸ்டீம் செய்யவேண்டும். முப்பது அல்லது நாற்பது நிமிடங்கள் கேக் firm ஆகும் வரை வைத்து ஆறவிடவும். அதிகம் வேலை எடுக்காத கேக் இது.



Penmai.com

Tamil People Online Community...

## Leftover Recipes (Tamil & English)

Simple & Instant Recipes with leftover food

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

Contributor: Kasri66

இனி சில துக்கடாக்கள்:

ரவா இட்லி மிக்ஸ் வாங்கியதில் கொஞ்சம் மீந்தால் அதை உப்புமாவாக மாற்றலாம். ஜஸ்ட் மோர் விட்டு கலந்து , எண்ணெயில் கடுகு உளுத்தம்பருப்பு கடலைபருப்பு தாளித்து, ரவா மிக்ஸ் கலவையை கொட்டி கிளறவும்.

குலாப் ஜாமுன் மிக்ஸ் கொஞ்சமாக இருந்தால் உருட்டி பொரித்து உப்பு பச்சை அரைத்துக்கலந்த தயிரில் போட்டு மேலே பூந்தி தூவி அலங்கரித்து சாப்பிடலாம்.

கடையில் வாங்கிய ஊறுகாய் என்றால் சாறு அதிகம் இருக்கும். சாறை சப்பாத்தி மாவுடன் பிசைந்து சப்பாத்தி செய்தால் தொட்டுக்க தயிர் இருந்தால் போதும். ஊறுகாய் எண்ணெய் வாசனை வராமல் இருப்பது முக்கியம்.

தயிர் மீந்தால் மோர்க்குழம்பு செய்யலாம். மோர் குழம்பு மீந்தால் (ஒரு கரண்டி அளவு இருந்தால் போதும்) சப்பாத்தி மாவுடன் பிசைந்து செய்யலாம்.

ரசம் செய்து அடியில் மீந்த பருப்பை வீணாக்காமல் இருக்க அதையும் சப்பாத்தி மாவுடன் கலந்து செய்யலாம். soft chappatis கிடைக்கும்.

கீரை மசியல் மீந்தாலும் அப்படியே இப்படி மீந்ததைஎல்லாம் சப்பாத்திகளாக செய்து உங்கள் வீட்டில் சப்பாத்தியா ? ஆளை விடுன்னு ஓடினால் நான் பொறுப்பல்ல.





Penmai.com

Tamil People Online Community...

## Leftover Recipes (Tamil & English)

Simple & Instant Recipes with leftover food

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

Contributor: Kasri66

புளிப்பான ஆப்பிள்களை வைத்துக்கொண்டு தவிக்கிறீர்களா? கைவசம் நிறைய ஐடியா இருக்கிறது.

வெந்தயக்குழம்பில் தானாகப் போடலாம்.

மெலிதாக சீவினால் பஜ்ஜி ரெடி.

பொட்டுக்கடலை, தேங்காய், உப்பு, மிளகாய், கொத்தமல்லி வைத்தரைக்க தூப்பர் சட்னி தயார்.

தோல் சீவி துண்டாக நறுக்கி, பயத்தம்பருப்புடன் குக்கரில் வேகவிடவும்.

வாணலியில் நல்லெண்ணெய் விட்டு, கடுகு, உளுத்தம்பருப்பை தாளித்து, வெங்காயம், இஞ்சி, பச்சை மிளகாயைப் போட்டு வதக்கி, வெந்த பருப்பு + ஆப்பிள் கலவையைக் கொட்டி உப்பு போட்டு, சாம்பார் பொடி விரும்பினால் போட்டு வாசனை போக கொதி வந்ததும் இறக்கவும். ஆப்பிள்கள் மசிந்து விடும் என்பதால் யாருக்கும் தெரியாது.



Penmai.com

Tamil People Online Community...

## Leftover Recipes (Tamil & English)

Simple & Instant Recipes with leftover food

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

**Contributor: Kasri66**

வாழைப்பழம் பலருக்கு பிடிக்காது. அவற்றை விருந்தாளிகள் வாங்கி வந்துவிட்டால் வேறே விதமாக உபயோகிக்கலாம்.

ஆறு பழத்தை மசிக்கவும். அதிலேயே ஸ்வீட் இருப்பதால் ஒரு கப் வெல்லத்தை பொடித்து கலக்கவும். வாணலியில் நெய் ஒரு ஸ்பூன் விட்டு, ஒரு கப் ரவையை மணமாக வறுக்கவும். ஒரு சிட்டிகை உப்பு போட்டு மசித்த பழ வெல்லக்கலவையையும் கொட்டி ஒரு 5 நிமிடம் வதக்கவும். மேலே விரும்பின essence அல்லது ஏலத்தாள் சேர்த்து ஒரு greased pan இல் கொட்டி ஸ்டீம்மில் ஒரு பதினைந்து இருபது நிமிடம் வைத்து நன்கு ஆறியதும் துண்டு போடவும்.

ஒண்டு அல்லது இரண்டு பழம் தான் மீந்தது என்றால் சுண்டக்காய்ச்சிய பாலில் சர்க்கரை சேர்த்து பழத்தையும் மசித்து கலந்து சின்னச் சின்ன கப்பளில் ஊற்றி ப்ரீசர் இல் வைத்து சாப்பிடலாம். ஒரு மணி நேரம் வைத்தால் போதும். இதை மாம்பழம், சப்போட்டா உபயோகித்தும் செய்யலாம்.



Penmai.com

Tamil People Online Community...

## Leftover Recipes (Tamil & English)

Simple & Instant Recipes with leftover food

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

**Contributor: Kasri66**

சில சமயம் மாங்காய் சாதம் செய்யும் போது ரொம்ப கொஞ்சமாக மாங்காய் மீந்து போகும். அதை சட்னி ஆக்கினால் இட்லி தோசை மேலும் இரண்டு அதிகமாக இறங்கும்.

ஒரு சிட்டிகை கடுகும், இரண்டு ஸ்பூன் உளுந்தும் வறுக்கவும். இத்துடன் மாங்காய் துருவல், பச்சை மிளகாய், தேங்காய் துருவல் உப்பு வைத்து அரைக்கவும். வறுக்கும்போது ஒரு சிட்டிகை வெந்தயம் வறுத்தால் நல்ல வாசனையாக இருக்கும். எல்லாவற்றையும் அரைத்து மேலே கடுகு தாளிதம் செய்து கறிவேப்பிலை கிள்ளி போட்டு பரிமாறவும்.

www.Penmai.com



Penmai.com

Tamil People Online Community...

## Leftover Recipes (Tamil & English)

Simple & Instant Recipes with leftover food

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

Contributor: M. Muthulakshmi

### கொத்து பரோட்டா

#### தேவையானப் பொருட்கள்

- பரோட்டா - 2
- குருமா - ஒரு சிறிய கிண்ணம்
- பெரிய வெங்காயம் - 1
- தக்காளி -1 பெரியது.
- மிளகாய் தூள் - 1 டீஸ்பூன்
- கரம் மசாலாத்தூள் - ¼ டீஸ்பூன்
- கொத்தமல்லி இலை - சிறிதளவு
- உப்பு - சிறிதளவு
- எண்ணெய் - ஒரு குழிக்கரண்டி

#### செய்முறை

1. வெங்காயம், தக்காளியைப் பொடியாக அறியவும். பரோட்டாவை சிறு சிறு துண்டுகளாக்கவும்.
2. தோசைக் கல்லை அடுப்பில் வைத்து சூடாக்கவும். அதில் எண்ணெயை ஊற்றி நன்கு சூடானதும் வெங்காயம் சேர்த்து வதக்கவும்.
3. பின் தக்காளி, சிறிது உப்பு, மிளகாய் தூள், கரம் மசாலாத்தூள் சேர்த்து வதக்கவும். பின் பரோட்டா துண்டுகள் போட்டு, குருமா சேர்த்து நன்கு கலந்து விடவும். தோசை திருப்பியை செங்குத்தாக வைத்து கொத்தி கொத்தி விடவும். கல்லில் பரவலாக கொத்து பரோட்டாவை பரப்பி, தீயை நன்கு குறைத்து விடவும்.
4. 2 நிமிடங்கள் கழித்து திருப்பி விட்டு, 2 நிமிடங்கள் வேக விடவும்.
5. தேவைப்பட்டால் சிறிது எண்ணெய் ஓரத்தில் சுற்றியும் விடலாம். லேசாக மொறுமொறுப்பாகும். மீண்டும் நன்கு கலந்து விட்டு இறக்கி, மல்லி இலை தூவவும். சூடாக சாப்பிட அருமையாக இருக்கும்.

**குறிப்பு:** முட்டை சாப்பிடுவோர், தோசைக் கல்லில் பரப்பி வைத்த கொத்து பரோட்டாவின் நடுவே குழி செய்து அதில் அடித்த முட்டையை ஊற்றி, அதை மட்டும் கிளற scrambled egg போல வரும். அதை மற்ற கொத்து பரோட்டா கலவையுடன் சேர்த்து கிளறி இறக்கவும்.



Penmai.com

Tamil People Online Community...

## Leftover Recipes (Tamil & English)

Simple & Instant Recipes with leftover food

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

Contributor: jv\_66 @ Jayanthy

### இட்லி பஜ்ஜி /ப்ரெட் பஜ்ஜி

#### தேவையானப் பொருட்கள்

- இட்லி அல்லது ப்ரெட்
- கடலைமாவு - 1 கப்
- அரிசிமாவு - 1 டீஸ்பூன்
- ஆப்ப சோடா - 1 சிட்டிகை
- உப்பு - தேவையான அளவு
- மிளகாய் தூள் - 1/2 டீஸ்பூன்
- எண்ணெய் - பொரித்தெடுக்க

#### செய்முறை

1. இட்லி அல்லது ப்ரெட்டை வேண்டிய வடிவத்தில் சிறியதாக வெட்டிக் கொள்ளவும்.
2. ஒரு பாத்திரத்தில், கடலைமாவு, அரிசிமாவு, உப்பு, மிளகாய் தூள், ஆப்ப சோடா இவற்றை போட்டு, அதில் காய வைத்த எண்ணெயை ஒரு கரண்டி விட்டு, தோசை மாவு பதத்தில் கலந்து வைத்துக் கொள்ளவும்.
3. அடுப்பில் ஒரு கடாயில் எண்ணெயை ஊற்றி நன்கு காய்ந்த பிறகு, அதில் இட்லித் துண்டுகள் அல்லது ப்ரெட் துண்டுகளைக் கலந்து வைத்துள்ள மாவு கரைசலில் முக்கி எடுத்து ஒவ்வொன்றாகப் போட்டு எடுத்து, பொன்னிறமாக வரும் போது எடுக்கவும்.
4. மீந்த இட்லி/ப்ரெட்டை இப்படி சுவையானதாக மாற்றி உண்ணலாம்.



Penmai.com

Tamil People Online Community...

## Leftover Recipes (Tamil & English)

Simple & Instant Recipes with leftover food

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

Contributor: jv\_66 @ Jayanthi

### இட்லி மசாலா / ப்ரெட் மசாலா

#### தேவையானப் பொருட்கள்

- மீந்த இட்லி அல்லது ப்ரெட்
- தக்காளி - 2 பெரியது
- வெங்காயம் - 2
- பச்சைப் பட்டாணி - 1/4 கப்
- மிளகாய் தூள் - 1 டீஸ்பூன்
- தனியாத்தூள் - 1/2 டீஸ்பூன்
- கரம் மசாலாத் தூள் - 3/4 டீஸ்பூன்
- மஞ்சள் தூள் - 1/2 டீஸ்பூன்
- உப்பு - தேவையான அளவு
- எண்ணெய் - 3 டீஸ்பூன்
- வேறு சில காய்கறிகள் - விருப்பமிருந்தால்

#### செய்முறை

1. இட்லி அல்லது ப்ரெட்டை சிறு துண்டங்களாக செய்து கொள்ளவும்.
2. பச்சைப் பட்டாணியை வேக வைத்துக் கொள்ளவும். வேறு காய்கறிகள் போடுவதானால் அவற்றையும் வேக வைத்துக் கொள்ளவும்.
3. தக்காளி, வெங்காயம் இவற்றை அரைத்தும் உபயோகிக்கலாம் அல்லது பொடியாக அரிந்தும் உபயோகிக்கலாம்.
4. அடுப்பில் ஒரு கடாயில் எண்ணெய் ஊற்றி, முதலில் இட்லி /ப்ரெட் துண்டங்களை வறுத்து எடுக்கவும். இதை தனியே எடுத்து வைக்கவும்.
5. இப்போது அதே எண்ணெயில், மிளகாய் தூள், மசாலாத் தூள், தனியாத் தூள், இவற்றைப் போட்டு, பிறகு தக்காளி, வெங்காயம் அரைத்த விழுதோ அல்லது அரிந்ததோ, போட்டு நன்கு வதக்கவும். உப்பைச் சேர்க்கவும்.
6. பட்டாணி மற்றும் வேக வைத்த கறிகாய்களைச் சேர்த்து வதக்கவும். சிறிதளவு தண்ணீர் சேர்த்துக் கொள்ளவும். பின்னர், லேசாகப் பொரித்த இட்லி /ப்ரெட் துண்டங்களை இதில் சேர்த்து, ஒரு 2 நிமிடம் கழித்து கிரேவி பதத்தில் எடுத்துப் பரிமாறவும்.
7. ஒன்றாகச் சேர்ந்துவராமல் இருந்தால், சிறிதளவு ஏதேனும் மாவைத்தூவினால் சேர்ந்துவிடும். சப்பாத்தி, தோசைக்கான வித்தியாசமான மசாலா சைட்டிஷ் இது.



Penmai.com

Tamil People Online Community...

## Leftover Recipes (Tamil & English)

Simple & Instant Recipes with leftover food

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

Contributor: jv\_66 @ Jayanthi

### மோர்களி

தோசை மாவு மீந்து விட்டால், அதை மோர்களியாக செய்து விடலாம்.

1. கடாயில் 5 அல்லது 6 ஸ்பூன் எண்ணெய் விட்டு, கடுகு, பருப்புகள், மிளகாய், பெருங்காயம் போட்டு தாளித்து, அதில் இந்த தோசை மாவை அப்படியே விட்டு, ஒரு நன்றாகக் கிளற வேண்டும்.
2. தோசை மாவிலேயே உப்பு இருப்பதால், தனியாக சேர்க்க வேண்டாம்.
3. நன்றாகச் சேர்ந்தார் போல வந்து, நிறம் மாறும். மாவு வெந்த நிறத்தில் இருக்கும்.
4. தேவையானால், மேலும் கொஞ்சம் எண்ணெய் சேர்த்து, இறக்கி வைத்துப் பரிமாறவும்.
5. தட்டில் போட்டு அப்படியே கையால் லேசாக உதிர்த்தால், உதிரும். உப்புமா போல சாப்பிடலாம்.
6. மிகவும் எளிதான டிபன் இது.





Penmai.com

Tamil People Online Community...

## Leftover Recipes (Tamil & English)

Simple & Instant Recipes with leftover food

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

Contributor: Ramya Raj

### சாத வாடாம்

பழைய சாதத்தை மிக்சியில் போட்டு நல்லா கெட்டியா மசித்துக் கொள்ளவேண்டும். அத்துடன் சீரகம், உப்பு, பெருங்காயம், அரைத்த பச்சை மிளகாய் எல்லாம் சேர்த்து நன்றாகக் கலந்து முறுக்குப் பிழியும் அச்சில் போட்டு நமக்கு எப்படி வேண்டுமோ அப்படி பிழிந்து கொள்ளவேண்டும். இதை நன்றாக வெயிலில் காய வைத்து எடுத்து எண்ணெயில் போட்டு வறுத்தால் மொறுமொறுவென்ற வடாம் தயார்.

www.Penmai.com



Penmai.com

Tamil People Online Community...

## Leftover Recipes (Tamil & English)

Simple & Instant Recipes with leftover food

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

Contributor: Ramya Raj

### ஆப்பம்

#### தேவையானப் பொருட்கள்

- பச்சை அரிசி - 1 டம்ளர்
- உளுத்தம்பருப்பு - 2 ஸ்பூன்
- வெந்தயம் - 1 ஸ்பூன்
- சாதம் - 2 கப்
- உப்பு - ½ ஸ்பூன்

#### செய்முறை

1. அரிசி, உளுத்தம் பருப்பு, வெந்தயம் மூன்றையும் ஒன்றாகக் கலந்து மூன்று மணி நேரம் ஊறவைக்கவும்.
2. கிரைண்டரில் ஊற வைத்த அரிசியுடன், சாதத்தையும் சேர்த்து நீர் விட்டு நன்றாக அரைத்துக்கொள்ளவும்.
3. அரைத்து வைத்துள்ள மாவில் சிறிது உப்பு சேர்த்து நன்றாகக் கலந்து மூடி வைக்கவும். மறுநாள் இதில் ஆப்பம் வார்த்தால், மிருதுவான ஆப்பம் கிடைக்கும், சுவையாகவும் இருக்கும்.