



Penmai.com

Tamil Peoples Online Community...

Kuzhambu Recipes – Veg & Non Veg

Grab the Full Best list of Kuzhambu 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...

Kuzhambu Recipes – Veg & Non Veg (Tamil English)

Grab the Full Best list of Kuzhambu Recipes

www.Penmai.com

Contributor: Jv_66 @ Jayanthi

பருப்பு உருண்டைக் குழம்பு

தேவையானப் பொருட்கள்

உருண்டை செய்ய

- துவரம்பருப்பு - 1 கப்
- அரிசிமாவு - 4 டீஸ்பூன்
- நல்லெண்ணெய் - 1/4 கப் (சுமார் 8 ஸ்பூன்)
- கொத்தமல்லி - சிறிதளவு
- வரமிளகாய் - 4
- உப்பு - தேவையான அளவு

குழம்பு செய்ய

- புளி - எலுமிச்சை அளவு
- சாம்பார் பொடி - 1 1/4 டீஸ்பூன்
- உப்பு - 1 டீஸ்பூன்
- தாளிக்க - கடுகு, வெந்தயம், பெருங்காயம்
- கொத்தமல்லி - சிறிதளவு

செய்முறை

1. முதல் நாளோ அல்லது 2 மணி நேரமோ, துவரம்பருப்பு, மிளகாய் ஆகியவற்றை ஊறவைத்து, உப்பு கலந்து, தண்ணீரை வடித்து மிக்சியில் அரைத்துக்கொள்ளவும்.
2. அடுப்பில் ஒரு பெரிய அகலமான பாத்திரத்தில், தாளித்துவிட்டு, புளித்தண்ணீர், சாம்பார்பொடி, உப்பு கலந்து குழம்பைக் கொதிக்க விடவும்.
3. இப்போது அரைத்த பருப்பு விழுதை, ஒரு பாத்திரத்தில் எடுத்துக் கொண்டு, அதில் அரிசிமாவு, நல்லெண்ணெய், கொத்தமல்லி, இவற்றைக் கலந்து, உருண்டைகளாகப் பிடித்துக் கொள்ளவும்.
4. கடைசியில் பாத்திரத்தில் ஒட்டிக் கொண்டு இருக்கும் மாவை வழித்து, உருண்டை செய்யாமல், அதில் மட்டும் சிறிதளவு தண்ணீர் ஊற்றி கெட்டியாக வைத்துக் கொள்ளவும்.
குழம்பு நன்றாகக் கொதிக்கும் போது, தீயை மிதமாக வைத்து, இரண்டு இரண்டு உருண்டைகளாகப் போடவும்.



Penmai.com

Tamil Peoples Online Community...

Kuzhambu Recipes – Veg & Non Veg (Tamil English)

Grab the Full Best list of Kuzhambu Recipes

www.Penmai.com

5. முதல் இரண்டு உருண்டை, வெந்த பிறகு மேலே மிதக்கும். அப்போது, அது வெந்து விட்டது என்று தெரிந்து கொள்ளலாம். இப்போது அடுத்த இரண்டு உருண்டை. இதே போல எல்லா உருண்டைகளையும் போட்டு, எல்லாம் மிதந்து வரும் போது, அந்த கரைத்து வைத்துள்ள கெட்டியான கரைசலை அந்தக் குழம்பில் விட்டு விடலாம். குழம்பு இப்போது நல்ல திக்காக ஆகி விடும். இல்லாவிட்டால், ஒருவேளை குழம்பு தண்ணீராக இருக்க வாய்ப்பு உள்ளது.
6. இரண்டு நிமிடங்களில் குழம்பை இறக்கி வைத்து, கொத்தமல்லி தூவவும்.

குறிப்பு

- இந்த வகை பருப்பு உருண்டை, உடையாமல் இருக்கும். இது உடையாமல் இருக்கவே, நான் கடலைப்பருப்பு சேர்ப்பதில்லை.
- அதே போல சிலர், இந்த உருண்டைகளை இட்லிப் பானையில் வேக வைத்துப் போடுவர். இது சாப்பிடக் கடினமாக இருக்கலாம்.
- அரிசிமாவு போடுவதால், உருண்டை உடையாது. இதில் இவ்வளவு நல்லெண்ணெய் விடுவது, அந்த அரிசிமாவினால் சுவை மாறாமல் நல்ல சுவையுடன் இருப்பதற்குத் தான்.



Penmai.com

Tamil Peoples Online Community...

Kuzhambu Recipes – Veg & Non Veg (Tamil English)

Grab the Full Best list of Kuzhambu Recipes

www.Penmai.com

Contributor: Sbsudha

தக்காளி வெங்காயம் வத்தக்குழம்பு

தேவையானப் பொருட்கள்

- தக்காளி - 1 நறுக்கியது
- சாம்பார் வெங்காயம் - கையளவு (உரித்து சுத்தம் செய்தது)
- நல்லெண்ணெய் - 2 டேபிள் ஸ்பூன்
- உப்பு - தேவையான அளவு
- புளி - சின்ன எலுமிச்சை அளவு
- சாம்பார் பொடி - 2 டேபிள் ஸ்பூன் (காரம் அவரவர் விருப்பபடி)
- வெல்லம் - சின்ன கோலிக் குண்டு அளவு

தாளிக்க

- கடுகு, வெந்தயம், கடலைப்பருப்பு, உளுத்தம் பருப்பு, பெருங்காயப் பொடி, கறிவேப்பிலை, ஒரு வர மிளகாய்.

செய்முறை

1. புளியை ஊறவைத்து பிழிந்து வைத்துக்கொள்ளவும்.
2. கனமான ஒரு பாத்திரத்தில் நல்லெண்ணெய் விட்டு அது காய்ந்ததும் கடுகு, உளுத்தம் பருப்பு, கடலைப்பருப்பு, வெந்தயம், கறிவேப்பிலை பெருங்காயப்பொடி போட்டு அவை நன்றாக வெடித்து நிறம் மாறியதும் வெங்காயத்தை போட்டு நன்கு வதக்கவும். பூண்டு வாசம் விரும்புவோர் நான்கு பல் பூண்டையும் உரித்து இந்த நேரத்தில் சேர்த்து வதக்கிக் கொள்ளலாம்.
3. வெங்காயம் நன்கு வதங்கி மேல் தோல் வழண்டு வரும் நேரம் தக்காளித் துண்டுகளைப் போட்டு ஒரு முறை லேசாகப் பிரட்டி பின் அதன் மேல் புளிக் கரைசலை விடவும்.
4. கூடவே உப்பு, மஞ்சள் தூள், சாம்பார் பொடி, வெல்லம் அனைத்தையும் போட்டு நன்கு கிளறிவிடவும்.
5. மிதமான தீயில் பத்து நிமிடம் கொதிக்க விடவும்.
6. கலவை கெட்டிப்படத் துவங்கும் நேரத்தில் அடுப்பிலிருந்து இறக்கி சூடான சாதத்துடன் பரிமாறலாம்.
7. உருளை, வெண்டை, கத்திரி வதக்கலுடன் நல்ல பொருத்தமாக இருக்கும்.
8. கெட்டியாக சுண்டியவுடன் இறக்கினால் நான்கு நாட்கள் கூட உபயோகப்படுத்தலாம்.



Penmai.com

Tamil Peoples Online Community...

Kuzhambu Recipes – Veg & Non Veg (Tamil English)

Grab the Full Best list of Kuzhambu Recipes

www.Penmai.com

Contributor: Sujivsp

Vathakulambu

Ingredients

- Small onion - 20 – 25 nos
- Garlic pods - 10
- Sunda Vathal - 4 tsp
- Curry leaves
- Kulambu powder
- Jaggery
- Oil
- Mustard seeds
- Urad dal
- Fenugreek
- Asafoetida
- Salt
- Coconut (Optional)
- Tamarind

Method

1. Fry the vathal in oil and keep aside.
2. Fry onion, garlic, curry leaves, coconut (optional).
3. Grind the fried items with half of sunnda vathal.
4. Add oil in a pan. Add mustard, urad dal, fenugreek and asafoetida.
5. Add the paste, kulambu powder, tamarind extract, salt and allow to boil.
6. When the oil gets separate, add some jaggery and remaining vathal.



Penmai.com

Tamil Peoples Online Community...

Kuzhambu Recipes – Veg & Non Veg (Tamil English)

Grab the Full Best list of Kuzhambu Recipes

www.Penmai.com

Contributor: Angu Aparna

தக்காளிக் குழம்பு

தேவையானப் பொருட்கள்

- தக்காளி - 6
- சின்ன வெங்காயம் - 100 கிராம்
- துருவிய தேங்காய் - 3 டீஸ்பூன்
- காய்ந்த மிளகாய் - 7
- முந்திரிப்பருப்பு - 5
- கசகசா - 1 டீஸ்பூன்
- மல்லி விதை - 1 டீஸ்பூன்
- சீரகம் - ½ டீஸ்பூன்
- மிளகு - 6
- உப்பு - தேவையான அளவு

தாளிக்க

- கடுகு - ½ டீஸ்பூன்
- எண்ணெய் - தேவையான அளவு
- சோம்பு - ¼ டீஸ்பூன்

செய்முறை

1. தக்காளியை நன்றாகக் கழுவி, சுடு தண்ணீரில் சிறிது நேரம் வேக வைத்து தோலை உரித்து நன்றாக மசித்துக் கொள்ளவும்.
2. தேங்காய்த் துருவல், மிளகாய், முந்திரி, கசகசா, உப்பு, மல்லி, சீரகம், மிளகு ஆகியவற்றை வறுத்து மைய அரைத்துக் கொள்ளவும்.
3. சின்ன வெங்காயத்தை தோல் நீக்கி பொடியாக வெட்டிக் கொள்ளவும்.
4. வாணலியில் எண்ணை விட்டு கடுகு, சோம்பு தாளித்து பொடியாக நறுக்கிய வெங்காயத்தையும், தக்காளியையும் சேர்த்து பச்சை வாசனை போக வதக்கிய பின் அரைத்து வைத்துள்ள விழுதைப் போட்டு வதக்கி சிறிது தண்ணீர் விட்டு கொதித்து சிறிது குழம்பு பதத்திற்கு வந்து எண்ணெய் மேலே மிதக்கும் போது இறக்கவும்.
5. சுவையான தக்காளிக் குழம்பு தயார்.
6. இட்லி, களி போன்றவற்றிற்கு ஏற்ற குழம்பு வகை ஆகும்.



Penmai.com

Tamil Peoples Online Community...

Kuzhambu Recipes – Veg & Non Veg (Tamil English)

Grab the Full Best list of Kuzhambu Recipes

www.Penmai.com

Contributor: Sudha

பரங்கிக்காய் தேங்காய் அரைத்துவிட்ட குழம்பு (பொடி போட்ட புளிக்குழம்பு)

தேவையானப் பொருட்கள்

- பரங்கிக்காய் (மஞ்சள் பூசணி) - சிறு சிறு துண்டுகளாக நறுக்கியது (சிறிதளவு)
- கடுகு
- துவரம் பருப்பு
- கறிவேப்பிலை
- புளிக்கரைசல்
- சாம்பார் பொடி - தேவையான அளவு

பொடித்துக்கொள்ள தேவையானப் பொருட்கள்

- தேங்காய் - சிறிதளவு
- கடலைப்பருப்பு - சிறிதளவு
- தனியா - 2 டீஸ்பூன்
- சீரகம் - 2 டீஸ்பூன்
- மிளகாய் வற்றல் - 2 அல்லது 3

செய்முறை

1. பொடித்துக் கொள்ள கொடுக்கப்பட்டுள்ள பொருட்கள் எல்லாவற்றையும் சிறிது எண்ணை விட்டு சிவக்க வறுத்து அரைத்துக்கொள்ள வேண்டும்.
2. பரங்கிக்காயை தோலை நீக்கிவிட்டு சிறு சிறு துண்டுகளாக நறுக்கி வைத்துக்கொள்ளவும்.
3. பிறகு புளியை கரைத்து வைத்துக்கொண்டு அடுப்பில் வாணலியை வைத்து சிறிது எண்ணை விட்டு, கடுகு, துவரம் பருப்பு தாளித்து, இந்தக் குழம்பு கரைசலையும் அதில் விட்டு, பரங்கித்துண்டுகளையும் அதில் போட்டு விட வேண்டும்.
4. குழம்பு நன்கு கொதித்து, காய் வெந்ததும் வறுத்துப் பொடி செய்து வைத்திருக்கும் பொடியையும் அதில் போட வேண்டும்.
5. பின்னர் குழம்பு நன்கு சேர்ந்து வரும்போது, சிறிதளவு வெல்லம் சேர்த்து இறக்கி விட வேண்டும்.



Penmai.com

Tamil Peoples Online Community...

Kuzhambu Recipes – Veg & Non Veg (Tamil English)

Grab the Full Best list of Kuzhambu Recipes

www.Penmai.com

Contributor: Angu Aparna

காலி:பிளவர் குழம்பு

தேவையானப் பொருட்கள்

- காலிபிளவர் - 1 சிறியது
- சின்ன வெங்காயம் - 150 கிராம்
- மல்லி விதை - 50 கிராம்
- சீரகம் - 2 டீஸ்பூன்
- மிளகு - 4
- வரமிளகாய் - 6 - 7
- தேங்காய் - 1/4 கப்
- கறிவேப்பிலை
- பூண்டு - 1
- இஞ்சி - 1 இஞ்ச்
- எண்ணெய் - தேவையான அளவு.
- உப்பு - தேவையான அளவு.
- கொத்தமல்லி இலை - சிறிதளவு.

செய்முறை

1. சின்ன வெங்காயத்தைத் தோல் உரித்து வைத்துக் கொள்ளவும். தேங்காயை துண்டுகளாக நறுக்கிக் கொள்ளவும்.
2. இஞ்சி மற்றும் பூண்டை அரைத்து எடுத்துக் கொள்ளவும்.
3. ஒரு வாணலியில் எண்ணை விட்டு, சீரகம், கறிவேப்பிலை, மிளகு, போட்டு தாளித்த பின், உரித்து வைத்துள்ள வெங்காயம் மற்றும் 5 பூண்டு வில்லைகள் சேர்த்து நன்கு பொன்னிறமாக வதக்கி தனியே எடுத்துக் கொள்ளவும்.
4. பின் மல்லி மற்றும் வர மிளகாய் இரண்டையும் வறுத்து தனியே எடுத்துக் கொள்ளவும்.
5. காலி:பிளவரை அளவான துண்டுகளாக நறுக்கிய பின், கொதிக்க வைத்துள்ள சுடு தண்ணீரில் போட்டு 5 நிமிடங்களுக்கு விட்டு, பின் தண்ணீர் வடிக்கட்டி தனியே எடுத்து வைக்கவும்.
6. இப்பொழுது, வறுத்து வைத்துள்ளவற்றை ஒன்றாகப் போட்டு, அதனுடன் நறுக்கி வைத்துள்ள தேங்காயையும் சேர்த்து மைய அரைத்து எடுத்துக் கொள்ளவும்.



Penmai.com

Tamil Peoples Online Community...

Kuzhambu Recipes – Veg & Non Veg (Tamil English)

Grab the Full Best list of Kuzhambu Recipes

www.Penmai.com

7. பிறகு, ஒரு பாத்திரத்தில் எண்ணெய் விட்டு காய்ந்ததும், கடுகு, கறிவேப்பிலை போட்டு தாளித்த பின்பு, இஞ்சி பூண்டு விழுது போட்டு பச்சை வாசனை போகும் வரை வதக்கிய பிறகு அரைத்து வைத்துள்ள மசாலாவை சேர்த்து சில நிமிடங்கள் கிளறி விடவும்.
8. பின் தேவையான அளவு தண்ணீர் மற்றும் உப்பு சேர்த்து குழம்பைக் கொதிக்க விடவும். குழம்பு கொதித்து வந்தவுடன், இறக்குவதற்கு ஒரு 5-10 நிமிடங்களுக்கு முன்பு காலி:பிளவர் துண்டுகளைப் போட்டுக் கொதிக்க வைக்கவும்.
9. காலி:பிளவர் வெந்ததும் குழம்பை இறக்கி கொத்தமல்லி இலை தூவிப் பரிமாறவும்.
10. இது சாதம் மற்றும் இட்லிக்கு ஏற்ற குழம்பு வகையாகும்.



Penmai.com

Tamil Peoples Online Community...

Kuzhambu Recipes – Veg & Non Veg (Tamil English)

Grab the Full Best list of Kuzhambu Recipes

www.Penmai.com

Contributor: Jv_66 @ Jayanthi

அரைத்துவிட்ட சாம்பார் (ஹோட்டல் சாம்பார்)

தேவையானப் பொருட்கள்

- புளி - எலுமிச்சை அளவு
- சாம்பார்பொடி - 1 டீஸ்பூன்
- உப்பு - தேவையான அளவு
- பெருங்காயம் - சிறிதளவு
- துவரம்பருப்பு - 1/2 கப்
- எண்ணெய் - 3 டீஸ்பூன்
- கடுகு, வெந்தயம் - தாளிக்க
- சின்ன வெங்காயம் - 100 கிராம்
- முருங்கைக்காய் - 2
- கத்தரிக்காய், வெண்டைக்காய் - தான்கள் (விருப்பமிருந்தால்)

அரைத்துக்கொள்ள

- தனியா - 2 டீஸ்பூன்
- உளுத்தம்பருப்பு - 1 டீஸ்பூன்
- கடலைப்பருப்பு - 3 டீஸ்பூன்
- வரமிளகாய் - 3
- தேங்காய் துருவல் - 3 அல்லது 4 டீஸ்பூன்

செய்முறை

1. முதலில் ஒரு வாணலியில், எண்ணெய் விடாமல் அரைக்கக்கொடுத்துள்ளவற்றை தேங்காயைத் தவிர, எல்லாவற்றையும் வாசனை வரும்வரை வறுத்து, பின்னர் தேங்காயுடன் அரைத்துக்கொள்ளவும்.
2. இதற்கு, முதலில் அப்படியே தண்ணீர் சேர்க்காமல் அரைத்துக் கொண்டு, பின்னர் தண்ணீர் விட்டு அரைத்துக்கொள்ளவும். அப்போதுதான் நன்கு அரைபடும்.
3. பின்னர் அதே வாணலியில் எண்ணெய் விட்டு, கடுகு, வெந்தயம் தாளித்து, உரித்த சின்ன வெங்காயத்தைப் போட்டு சிறிது நேரம் வதக்கவும்.



Penmai.com

Tamil Peoples Online Community...

Kuzhambu Recipes – Veg & Non Veg (Tamil English)

Grab the Full Best list of Kuzhambu Recipes

www.Penmai.com

4. இப்போது சாம்பார்பொடியைப் போட்டு, அதன்மேல் தான்களைப் போட்டு சிறிது வதக்கிப் புளித்தண்ணீரை விடவும், உப்பை சேர்க்கவும்.
5. நான் இதோடு, முருங்கைக்காயைப் போடுவதில்லை. அது வேகாது. அதனால், அதைத் தனியாக வேக வைத்து, இதனுடன் சேர்த்து விடுவேன்.
6. துவரம்பருப்பைத் தனியாகக் குழைய வேக வைத்து இதனுடன் சேர்க்கவும்.
7. காய்கள் வெந்தவுடன், அரைத்து வைத்துள்ளதைப் போட்டு, மேலும் 2 நிமிடம் கொதிக்க விட்டு இறக்கி வைத்து கொத்தமல்லித் தூவவும்.

www.Penmai.com



Penmai.com

Tamil Peoples Online Community...

Kuzhambu Recipes – Veg & Non Veg (Tamil English)

Grab the Full Best list of Kuzhambu Recipes

www.Penmai.com

Contributor: Ammuradhika

அன்னாசிப்பழ மோர்குழம்பு

தேவையானப் பொருட்கள்

- அன்னாசிப்பழம் - 1 கப் (தோல் நீக்கி, துண்டுகளாக நறுக்கிக் கொள்ளவும்)
- தேங்காய் துருவியது - 1/2 மூடி
- பச்சை மிளகாய் - 6 அல்லது 7
- இஞ்சி - 1 பெரிய துண்டு
- சீரகம் -1 டீஸ்பூன்
- தயிர் - 2 கப் (கெட்டியான தயிர்)

தாளிப்பதற்கு

- கடுகு - 1/2 டீஸ்பூன்
- கறிவேப்பிலை -1 ஈர்க்கு
- தேங்காய் எண்ணெய் - சிறிதளவு

செய்முறை

1. தேங்காய் துருவல், இஞ்சி, பச்சை மிளகாய், சீரகம் இவற்றை மிக்ஸில் போட்டு நைஸாகவும் இல்லாமல் கொரகொரப்பாகவும் இல்லாமல் நடுத்தரமாக கெட்டியாக அரைத்துக்கொள்ளவும்.
2. அரைத்த விழுதை 2 ஸ்பூன் தவிர மீதியை அந்த கெட்டித் தயிரில் போட்டு, பாதி உப்புப் போட்டு கலக்கவும். கரண்டியால் கலந்தால் தயிர் நன்றாக கெட்டியான மோர் ஆகிவிடும் (இதனை தயிர் பாத்திரத்திலேயே செய்யவும்).
3. மீதி உள்ள 2 ஸ்பூன் அரைத்த விழுதை தண்ணீர் விட்டு நன்றாக மிக்ஸி ஜாரில் கலக்கவும். இப்பொழுது ஒரு கடாயில் அன்னாசிப்பழத்தைப் போட்டு மிக்ஸில் உள்ள கலக்கி வைத்துள்ள விழுது சேர்த்தத் தண்ணீரை அதில் ஊற்றி பாதி அளவு அல்லது கால் அளவு உப்பு போட்டு அடுப்பில் வைக்கவும்.
4. சிறிது நேரத்தில் அன்னாசிப்பழத்தில் ஊற்றிய விழுது கலந்த நீர் சுண்டிப் பொரியல் போல் வரும் பொழுது கலந்து வைத்துள்ள தயிரை அந்த அன்னாசிப்பழம் உள்ள கடாயில் ஊற்றவும். மோர்க்குழம்பு நுரைத்து கிளம்புபோது கிழே இறக்கி வைக்கவும்.
5. மற்றொரு கடாயில் சிறிது தேங்காய் எண்ணெய் விட்டு கடுகு, கறிவேப்பிலை தாளித்து அதனைக் குழம்பில் சேர்க்கவும். இனிப்பு, புளிப்பு, உப்பு, உறைப்பு என்று நான்கு சுவைகளுடன் அருமையாக இருக்கும். இதற்கு சேப்பங்கிழங்கு வறுவல் அல்லது பீன்ஸ் உசிலி பொருத்தமாக இருக்கும்.



Penmai.com

Tamil Peoples Online Community...

Kuzhambu Recipes – Veg & Non Veg (Tamil English)

Grab the Full Best list of Kuzhambu Recipes

www.Penmai.com

Contributor: Premabarani

துவாதசிக்குழம்பு

தேவையானப் பொருட்கள்

- முருங்கைகாய்
- வெண்டைக்காய்
- பாகற்காய்
- முள்ளங்கி
- கோவக்காய்
- கொத்தவரங்காய்
- அவரைக்காய்
- பூசணிக்காய்
- பரங்கிக்காய்
- வாழைக்காய்
- வாழைத்தண்டு
- செளசௌ
- கருணைக்கிழங்கு
- சேப்பங்கிழங்கு
- புடலங்காய்
- பீர்க்கங்காய்
- சுண்டைக்காய்
- சுரைக்காய்
- வேர்கடலை
- காராமணிப் பயறு
- கறிவேப்பிலை
- புளி – 2 எலுமிச்சம்பழம் அளவு
- சாம்பார் பொடி – 2-3 டீஸ்பூன்
- உப்பு – தேவையான அளவு

தாளிக்க

- கடுகு
- வெந்தயம்
- கறிவேப்பிலை



Penmai.com

Tamil Peoples Online Community...

Kuzhambu Recipes – Veg & Non Veg (Tamil English)

Grab the Full Best list of Kuzhambu Recipes

www.Penmai.com

செய்முறை

1. பருப்பு வகைகளை முதல் நாள் இரவே ஊற வைத்துக் கொள்ளவும்.
2. கடாயில் எண்ணெய் விட்டு கடுகு, வெந்தயம், கறிவேப்பிலை தாளித்துக் கொள்ளவும்.
3. நறுக்கி வைத்துள்ள காய்கறிகள், பருப்புகள் சேர்த்து சில நிமிடங்கள் வதக்கவும்.
4. சாம்பார் தூள் சேர்த்து பிரட்டவும்.
5. கரைத்து வைத்துள்ள புளித்தண்ணீரையும் உப்பையும் சேர்த்து காய்கறிகள் வேகும்வரை கொதிக்க விடவும்.
6. சுவையான துவாதசிக்குழம்பு தயார்.

குறிப்பு

- உருளைக்கிழங்கு, கேரட், பீன்ஸ் போன்ற இங்கிலீஷ் காய்கறிகள் தவிர எந்தக் காய்களும் சேர்த்துக்கொள்ளலாம்.
- எல்லாக் காய்கறிகளையும் சிறிய அளவில் சேர்த்துக் கொள்ளலாம். ஏனெனில் இவையெல்லாம் சேர்ந்தே அதிக அளவில் வந்து விடும்.



Penmai.com

Tamil Peoples Online Community...

Kuzhambu Recipes – Veg & Non Veg (Tamil English)

Grab the Full Best list of Kuzhambu Recipes

www.Penmai.com

Contributor: Ammuradhika

வெங்காய வத்த குழம்பு எளிய முறை

தேவையானப் பொருட்கள்

- சின்ன வெங்காயம் - 1 கப்
- நல்லெண்ணெய் - 1 குழி கரண்டி
- கறிவேப்பிலை - 1 ஈர்க்கு
- வத்தக்குழம்பு பொடி - (செய்முறை தனியே கொடுக்கப்பட்டுள்ளது)
- புளி - நடுத்தர எலுமிச்சை அளவு (புளி பேஸ்ட் உபயோகிப்பவர்கள் 1 1/4 ஸ்பூன் போதும்)
- உப்பு - தேவையான அளவு

வத்தக்குழம்பு பொடி

- சிவப்பு வத்தமிளகாய் - 6 அல்லது 8
- வெந்தயம் - சிறிதளவு
- பெருங்காயம் - கட்டி பெருங்காயமானால் சிறுதுண்டு, பொடியானால் சிறிதளவு

செய்முறை

1. வாணலியில் எண்ணெய் இல்லாமல் முதலில் மிளகாயை சிறிது நேரம் வறுக்கவும். வெந்தயம், கட்டி பெருங்காயம் இவைகளைப் போட்டு அடுப்பை அணைத்து விடவும். லேசாக சிறிது நேரம் பிரட்டிய படி இருக்கவும்.
2. தனியாகத் தட்டில் எடுத்துவிடவும் (எதுவும் கருகக்கூடாது).
3. நன்கு தூடு தணிந்த பின் மிக்ஸியில் போட்டு நல்ல நைசாக பொடிக்கவும் (தூள் பெருங்காயம் உபயோகிப்பவர்கள் மிளகாய், வெந்தயம் நன்கு பொடித்த பின்பு தான் சேர்க்க வேண்டும்).

தாளிக்க

- கடுகு - சிறிதளவு
- வெந்தயம் - சிறிதளவு

செய்முறை

1. முதலில் புளியை 2 டம்ளர் தண்ணீரில் கரைத்து வடிகட்டி வைக்கவும்.
2. பின்பு கடாயில் நல்லெண்ணெய் ஊற்றி கடுகு, வெந்தயம், கறிவேப்பில்லை தாளித்து அதனுடன் சின்ன வெங்காயத்தைப் போட்டு நன்கு வதக்கவும்.



Penmai.com

Tamil Peoples Online Community...

Kuzhambu Recipes – Veg & Non Veg (Tamil English)

Grab the Full Best list of Kuzhambu Recipes

www.Penmai.com

3. வெங்காயம் நிறம் மாறத் தொடங்கும் போது வத்தக்குழம்பு பொடி போட்டு சிறிது தண்ணீர் விட்டு சிறிது வேகவிடவும்.
4. தண்ணீர் சுண்டியவுடன் புளித்தண்ணீர் ஊற்றி நன்கு கொதிக்க விடவும்.
5. உங்களுக்கு தேவையான அள்வு கெட்டியாக வரும் பொழுது அடுப்பை அணைத்து விடவும்.
6. இதற்கு கீரை மசியல் தொட்டுக்கொள்ள மிக நன்றாக இருக்கும் அல்லது கீரை பொரியலுடன் சேர்த்து சாப்பிடலாம்.

www.Penmai.com



Penmai.com

Tamil Peoples Online Community...

Kuzhambu Recipes – Veg & Non Veg (Tamil English)

Grab the Full Best list of Kuzhambu Recipes

www.Penmai.com

Contributor: Angu Aparna

மட்டன் குழம்பு

தேவையானப் பொருட்கள்

- மட்டன் - 1/2 கிலோ
- சின்ன வெங்காயம் - 200 கிராம்
- மல்லி விதை - 100 கிராம்
- சீரகம் - 3 டீஸ்பூன்
- மிளகு - 5
- வரமிளகாய் - 6 அல்லது 7
- கறிவேப்பிலை
- பூண்டு - 1
- இஞ்சி - 1 இன்ச்
- எண்ணெய் - தேவையான அளவு
- உப்பு - தேவையான அளவு
- கொத்தமல்லி தழை - சிறிதளவு
- எண்ணெய் - வதக்க

செய்முறை

1. சின்ன வெங்காயத்தைத் தோல் உரித்து முழுதாக வைத்துக் கொள்ளவும்.
2. இஞ்சி மற்றும் பூண்டை அரைத்து எடுத்துக் கொள்ளவும்.
3. மட்டனை அளவான துண்டுகளாக வெட்டி நன்றாகக் கழுவி எடுத்துக் கொள்ளவும்.
4. ஒரு வாணலியில் எண்ணெய் விட்டு, சீரகம், கறிவேப்பிலை, மிளகு போட்டு தாளித்த பின், உரித்து வைத்துள்ள வெங்காயம் மற்றும் 5 பூண்டு வில்லைகள் சேர்த்து நன்கு பொன்னிறமாக வதக்கி தனியே எடுத்துக் கொள்ளவும்.
5. பின் மல்லி மற்றும் வர மிளகாய் இரண்டையும் வறுத்து தனியே எடுத்துக் கொள்ளவும்.
6. இப்பொழுது, வறுத்து வைத்துள்ளவற்றை ஒன்றாகப் போட்டு மைய அரைத்து எடுத்துக் கொள்ளவும்.
7. பிறகு ஒரு குக்கரில் எண்ணெய் விட்டு காய்ந்ததும், கடுகு, கறிவேப்பிலை போட்டு தாளித்த பின்பு இஞ்சி பூண்டு விழுது போட்டு பச்சை வாசனை போகும் வரை வதக்கிய பிறகு, கழுவி வைத்துள்ள மட்டன் துண்டுகளைப் போட்டு அரை உப்பு சேர்த்து 5லிருந்து 10 நிமிடங்களுக்கு வதக்கிய பின்பு குக்கரை மூடி 3 - 4 விசில் விடவும்.



Penmai.com

Tamil Peoples Online Community...

Kuzhambu Recipes – Veg & Non Veg (Tamil English)

Grab the Full Best list of Kuzhambu Recipes

www.Penmai.com

8. பின் விசில் அடங்கியதும் மீண்டும் அடுப்பில் வைத்து அரைத்த மசாலா மற்றும் தேவையான அளவு உப்பு சேர்த்து பச்சை வாசனை போகும் வரை கொதிக்க வைக்கவும்.
9. குழம்பு கொதித்ததும் இறக்கி கொத்தமல்லி தழைத் தூவி பரிமாறவும்.

குறிப்பு: விருப்பமானால், மசாலா அரைக்கும் பொழுது தேங்காயையும் சேர்த்து அரைத்துக் கொள்ளலாம்.

www.Penmai.com



Penmai.com

Tamil Peoples Online Community...

Kuzhambu Recipes – Veg & Non Veg (Tamil English)

Grab the Full Best list of Kuzhambu Recipes

www.Penmai.com

Contributor: Jv_66 @ Jayanthy

மிளகு குழம்பு

தேவையானப் பொருட்கள்

- புளி - எலுமிச்சை அளவு
- மிளகு - 1 1/4 டீஸ்பூன்
- வரமிளகாய் - 2 டீஸ்பூன்
- உளுத்தம்பருப்பு - 1 டீஸ்பூன்
- துவரம்பருப்பு - 1 டீஸ்பூன்
- பெருங்காயம், உப்பு - தேவையான அளவு
- வெல்லம் (தேவையானால்) - சிறிதளவு
- பூண்டு - 4 பல்
- நல்லெண்ணெய் - 3 டீஸ்பூன்
- கடுகு - தாளிக்க
- உப்பு - தேவையான அளவு

செய்முறை

1. ஒரு வாணலியில், மிளகு, வரமிளகாய், இரண்டு பருப்புகள், ஆகிவற்றை, பச்சை வாசனை போக வறுத்துக் கொண்டு, மிக்சியில், நன்றாக அரைத்துக்கொள்ளவும். நீர் விட்டும் அரைத்துக்கொள்ளவும்.
2. பூண்டை இதனுடன் சேர்த்தும் அரைத்து கொள்ளலாம். இல்லாவிட்டால், அப்படியே நசுக்கி, குழம்பில் போட்டும் கொதிக்க விடலாம், விருப்பமில்லாதவர்கள் பூண்டு சேர்க்காமலும் செய்யலாம்.
3. அதே வாணலியில், கடுகு, பெருங்காயம் தாளித்து, புளியைக் கரைத்து ஊற்றி, உப்பு சேர்த்துக் கொதிக்க விடவும்.
4. இப்போது அரைத்து வைத்துள்ளவற்றை அந்த புளித்தண்ணீரில் சேர்த்து நன்கு கொதிக்க விடவும்.
5. நன்றாக சேர்ந்து வரும்போது, விருப்பமுள்ளவர்கள் சிறிதளவு வெல்லம் சேர்த்துக் கொள்ளவும். மேலும் சிறிது கொதித்தவுடன், இறக்கி வைத்து, கறிவேப்பிலையை நறுக்கி போடவும்.
6. ரொம்பக் காரமாக இருக்கும் என்று தோன்றினால், வெல்லம் சேர்க்கவும்.
7. இது மருத்துவ குணம் கொண்ட குழம்பு. மாதம் ஒரு முறையாவது இதைச் செய்து உண்பதால் நமது வயிறு சுத்தமடையும். விஷங்களை முறிக்கும் தன்மையுடையது மிளகு என்பதை நீங்கள் அறிவீர்கள்.



Penmai.com

Tamil Peoples Online Community...

Kuzhambu Recipes – Veg & Non Veg (Tamil English)

Grab the Full Best list of Kuzhambu Recipes

www.Penmai.com

Contributor: Angu Aparna

சிக்கன் குழம்பு

தேவையானப் பொருட்கள்

- சிக்கன் - 1/2 கிலோ
- சின்ன வெங்காயம் - 200 கிராம்
- மல்லி விதை - 100 கிராம்
- சீரகம் - 3 டீஸ்பூன்
- மிளகு - 5
- வரமிளகாய் - 6 அல்லது 7
- கறிவேப்பிலை
- பூண்டு - 1
- இஞ்சி - 1 இஞ்ச்
- எண்ணெய் - தேவையான அளவு
- உப்பு - தேவையான அளவு
- கொத்தமல்லி தழை - சிறிதளவு
- எண்ணெய் - வதக்க

செய்முறை

1. சின்ன வெங்காயத்தை தோல் உரித்து முழுதாக வைத்துக் கொள்ளவும்.
2. இஞ்சி மற்றும் பூண்டை அரைத்து எடுத்துக் கொள்ளவும்.
3. சிக்கனை அளவான துண்டுகளாக வெட்டி நன்றாகக் கழுவி எடுத்துக் கொள்ளவும்.
4. ஒரு வாணலியில் எண்ணெய் விட்டு, சீரகம், கருவேப்பிலை, மிளகு போட்டு தாளித்த பின், உரித்து வைத்துள்ள வெங்காயம் மற்றும் 5 பூண்டு வில்லைகள் சேர்த்து நன்கு பொன்னிறமாக வதக்கி தனியே எடுத்துக் கொள்ளவும்.
5. பின் மல்லி மற்றும் வர மிளகாய் இரண்டையும் வறுத்து தனியே எடுத்துக் கொள்ளவும்.
6. இப்பொழுது, வறுத்து வைத்துள்ளவற்றை ஒன்றாகப் போட்டு மைய அரைத்து எடுத்துக் கொள்ளவும்.
7. பிறகு, ஒரு குக்கரில் எண்ணெய் விட்டு காய்ந்ததும், கடுகு, கறிவேப்பிலை போட்டு தாளித்த பின்பு இஞ்சி பூண்டு விழுது போட்டு பச்சை வாசனை போகும் வரை வதக்கிய பிறகு கழுவி வைத்துள்ள மட்டன் துண்டுகளைப் போட்டு அரை உப்பு சேர்த்து 5-லிருந்து 10 நிமிடங்களுக்கு வதக்கிய பின்பு



Penmai.com

Tamil Peoples Online Community...

Kuzhambu Recipes – Veg & Non Veg (Tamil English)

Grab the Full Best list of Kuzhambu Recipes

www.Penmai.com

அரைத்து வைத்துள்ள மசாலா மற்றும் தேவையான அளவு உப்பு சேர்த்து சிக்கன் வேகும் வரை குழம்பைக் கொதிக்க வைக்கவும்.

8. குழம்பு கொதித்ததும் இறக்கி கொத்தமல்லி தழைத் தூவி பரிமாறவும்.

குறிப்பு: விருப்பமானால், மசாலா அரைக்கும் பொழுது, தேங்காயையும் சேர்த்து அரைத்துக் கொள்ளலாம்.

www.Penmai.com



Penmai.com

Tamil Peoples Online Community...

Kuzhambu Recipes – Veg & Non Veg (Tamil English)

Grab the Full Best list of Kuzhambu Recipes

www.Penmai.com

Contributor: Angu Aparna

காலிஃபிளவர் குழம்பு (இன்னொரு முறை)

தேவையானப் பொருட்கள்

- காலிஃபிளவர் - 1
- சின்ன வெங்காயம் - 200 கிராம்
- சீரகம் - 2 டீஸ்பூன்
- மிளகு - 4
- சோம்பு - 1 டீஸ்பூன்
- பட்டை - 1/4 இன்ச்
- வரமிளகாய் - 5
- மல்லித் தூள் - 2 டீஸ்பூன்
- தக்காளி - 1
- கறிவேப்பிலை
- பூண்டு - 1
- இஞ்சி - 1 இன்ச்
- எண்ணெய் - தேவையான அளவு
- உப்பு - தேவையான அளவு
- கொத்தமல்லி தழை - சிறிதளவு

செய்முறை

1. சின்ன வெங்காயத்தைத் தோல் உரித்து வைத்துக் கொள்ளவும்.
2. இஞ்சி மற்றும் பூண்டை அரைத்து எடுத்துக் கொள்ளவும்.
3. ஒரு வாணலியில் எண்ணெய் விட்டு, சீரகம், சோம்பு, பட்டை, மிளகு போட்டு தாளித்த பின், உரித்து வைத்துள்ள வெங்காயம், வர மிளகாய் மற்றும் 5 பூண்டு வில்லைகள் சேர்த்து நன்கு பொன்னிறமாக வதக்கவும்.
4. வெங்காயம் வதங்கியதும் தக்காளியை நான்காக வெட்டி வெங்காயத்துடன் போட்டு சில நிமிடங்களுக்கு வதக்கவும்.
5. தக்காளி வதங்கியதும் மல்லித்தூள் சேர்த்து 2 நிமிடங்களுக்கு வதக்கி இறக்கவும்.
6. கொஞ்சம் ஆறியதும் இதனை மிக்சியில் போட்டு மைய அரைத்து எடுக்கவும்.



Penmai.com

Tamil Peoples Online Community...

Kuzhambu Recipes – Veg & Non Veg (Tamil English)

Grab the Full Best list of Kuzhambu Recipes

www.Penmai.com

7. காலிஃபிளவரை அளவான துண்டுகளாக நறுக்கிய பின், கொதிக்க வைத்துள்ள சுடு தண்ணீரில் போட்டு 5 நிமிடங்களுக்கு விட்டு, பின் தண்ணீரை வடிகட்டி தனியே எடுத்து வைக்கவும்.
8. பிறகு, ஒரு பாத்திரத்தில் எண்ணெய் விட்டு காய்ந்ததும், கடுகு, கறிவேப்பிலை, போட்டு தாளித்த பின்பு, இஞ்சி பூண்டு விழுது போட்டு பச்சை வாசனை போகும் வரை வதக்கிய பிறகு அரைத்து வைத்துள்ள மசாலாவைச் சேர்த்து சில நிமிடங்கள் கிளறி விடவும்.
9. பின் தேவையான அளவு தண்ணீர் மற்றும் உப்பு சேர்த்துக் குழம்பைக் கொதிக்க விடவும். குழம்பு பச்சை வாசனை போய் கொதி வந்தவுடன், இறக்குவதற்கு ஒரு 5-10 நிமிடங்களுக்கு முன்பு காலிஃபிளவர் துண்டுகளைப் போட்டுக் கொதிக்க வைக்கவும்.
10. காலிஃபிளவர் வெந்ததும் குழம்பை இறக்கி கொத்தமல்லித் தழைத் தூவி பரிமாறவும்.
11. இது சாதம் மற்றும் இட்லிக்கு ஏற்ற குழம்பு வகையாகும்.



Penmai.com

Tamil Peoples Online Community...

Kuzhambu Recipes – Veg & Non Veg (Tamil English)

Grab the Full Best list of Kuzhambu Recipes

www.Penmai.com

Contributor: Ashsuma

மஞ்சள் பூசணிக் குழம்பு

தேவையானப் பொருட்கள்

- மஞ்சள் பூசணி – 1 துண்டு
- பூண்டு - 50 கிராம்
- சின்ன வெங்காயம் -- 50 கிராம்
- இஞ்சி - 1/2 இன்ச்
- புளி – தேவைக்கேற்ப
- வெல்லம் – சிறிதளவு
- மஞ்சள் தூள்
- மிளகாய் தூள் – 2 டீஸ்பூன்
- தனியாத் தூள் - 2 டீஸ்பூன்
- தக்காளி – 2

செய்முறை

1. கடாயில் எண்ணெய் விட்டு வெந்தயம் சிறிதளவு போட்டு தாளிக்கவும்.
2. பூண்டு, வெங்காயம், இஞ்சி போட்டு வதக்கி, நறுக்கி வைத்துள்ள பூசணியைப் போட்டு, மிளகாய் தூள், தனியாத் தூள், மஞ்சள் தூள் போட்டு, தக்காளி சேர்த்து வேகவிட்டு, புளியை சுவைக்கேற்ப விட்டு சிறிது வெல்லம் சேர்த்து இறக்கவும்.



Penmai.com

Tamil Peoples Online Community...

Kuzhambu Recipes – Veg & Non Veg (Tamil English)

Grab the Full Best list of Kuzhambu Recipes

www.Penmai.com

Contributor: Bhavani Senthil

முட்டைக் குழம்பு

தேவையானப் பொருட்கள்

- முட்டை – 4 (வேக வைத்தது)
- சின்ன வெங்காயம் – 10 (தோல் உரித்தது)
- சோம்பு - சிறிதளவு
- பட்டை
- கிராம்பு
- கசகசா
- தேங்காய் – 1 கப்
- இஞ்சி – சிறிதளவு
- பூண்டு – 3 அல்லது 4 பல்
- மிளகாய் தூள்
- தனியாத் தூள்
- மஞ்சள் தூள்
- கொத்தமல்லி தழை

செய்முறை

1. தேங்காய், பட்டை, சோம்பு, கிராம்பு, கசகசா, இஞ்சி, பூண்டு, மிளகாய் தூள், தனியாத் தூள், மஞ்சள் தூள், வெங்காயம் இவற்றை மிக்சியில் மையாக அரைத்து எடுத்துக் கொள்ளவும்.
2. வாணலியில் எண்ணெய் விட்டு, பட்டை (மிகச் சிறியது), கிராம்பு (1), தக்காளி (பாதி) வதக்கி, அரைத்து வைத்துள்ள விழுதை அதில் சேர்த்து நன்கு கொதிக்க விடவும். தண்ணீர் மற்றும் உப்பு தேவைக்கு ஏற்றவாறு சேர்த்துக்கொள்ளவும்.
3. நன்கு கொதித்து பச்சை வாடை போன பின்னர் வேக வைத்த முட்டையைச் சேர்த்து சிறிது நேரம் கொதிக்க விடவும். கொத்தமல்லி தழையைச் சேர்த்து இறக்கவும். சாதம், தோசை, இட்லியுடன் இந்தக் குழம்பு வைத்த சாப்பிடலாம்.



Penmai.com

Tamil Peoples Online Community...

Kuzhambu Recipes – Veg & Non Veg (Tamil English)

Grab the Full Best list of Kuzhambu Recipes

www.Penmai.com

Contributor: Ramyaraj

முட்டை குருமா

தேவையானப் பொருட்கள்

- முட்டை - 4
- பெரிய வெங்காயம் - 2 (பொடியாக நறுக்கியது)
- தக்காளி (சிறியது) - 2
- எண்ணெய் - சிறிதளவு
- தேங்காய் - நான்கு சில்
- சோம்பு - 1 ஸ்பூன்
- கசகசா - 1 ஸ்பூன்
- குழம்பு மிளகாய் தூள் - தேவையான அளவு
- உப்பு - தேவையான அளவு

செய்முறை

1. அடுப்பைப் பற்ற வைக்கும் முன், மிக்சியில் சோம்பு, கசகசா, தேங்காய் மூன்றையும் சிறிது தண்ணீர் சேர்த்து ஊற வைக்கவும்.
2. வாணலியில் எண்ணெய் காய்ந்ததும், நறுக்கி வைத்த வெங்காயத்தைப் போட்டு வதக்கவும்.
3. அடுத்து தக்காளியைப் போட்டு வதக்கவும்.
4. அடுத்து மிளகாய் தூள், உப்பு, ஊற வைத்த பொருட்களை மிக்சியில் நன்றாக மைய அரைத்து அதையும் சேர்த்து, சிறிது நீர் விட்டு, தட்டு போட்டு மூடி, கொதிக்க விடவும்.
5. குழம்பு நன்றாகக் கொதித்ததும், தீயை மிதமாக வைத்து, ஒவ்வொரு முட்டையாக எடுத்து, உடைத்து ஊற்றவும்.
6. முட்டைகள் ஒன்றோடு ஒன்று சேராமல், தள்ளி, தள்ளி ஊற்றவும்.
7. தட்டு போட்டு மூடி, தீயை மிதமாகத் தான் வைக்க வேண்டும். முட்டை வெந்ததும் அடுப்பை அணைத்து விடவும்.
8. தயவு செய்து கரண்டியைப் போட்டு கிளற வேண்டாம், ஒவ்வொரு முட்டையும் தனித்தனியாக இருக்க வேண்டும்.
9. இந்த குருமா கெட்டிப்பதத்தில் இருக்க வேண்டும், சாதம், சப்பாத்தி இரண்டிற்குமே நன்றாக இருக்கும். செய்வது மிகவும் சுலபம்.