



Penmai.com

Tamil Peoples Online Community...

Bajji, Bonda, Pakoda & Vada Recipes

Tempting Homemade Bajji, Bonda 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...

Bajji, Bonda, Pakoda & Vada Recipes (Tamil & English)

Tempting Homemade Bajji, Bonda Recipes

www.Penmai.com

Contributor: jv_66 @ Jayanthi

வெங்காய பக்கோடா

தேவையானப் பொருட்கள்

- பெரிய வெங்காயம் - 3
- கடலை மாவு - 1/2 ஆழாக்கு
- அரிசி மாவு - 4 டீஸ்பூன்
- மிளகாய் தூள் - ¼ டீஸ்பூன்
- உப்பு - 1/4 டீஸ்பூன்
- எண்ணெய் - பொரித்தெடுக்க

செய்முறை

1. வெங்காயத்தை காரட் சீவியைக் கொண்டு நன்றாகத் துருவிக்கொள்ளவும்.
2. இதை ஒரு பெரிய பாத்திரத்தில் போட்டு, அதில் கடலை மாவு, அரிசி மாவு, உப்பு, மிளகாய் தூள், காய்ச்சிய எண்ணெய் ஒரு கரண்டி விட்டு நன்றாகப் பிசிறிக் கொள்ளவும். தண்ணீர் விட வேண்டாம். சிறிது நேரத்தில் தானே இளகிக் கொள்ளும்.
3. கடாயில் எண்ணெயைக் காய வைக்கவும்.
4. இப்போது பிசிறி வைத்துள்ள கலவையை ஒரு துளி போட்டுப் பார்க்கவும். அது அப்படியே உள்ளமுங்கி மேலெழும்பி வந்தால், எண்ணெய் சரியாகக் காய்ந்துள்ளது என்று கொள்ளலாம் .
5. இப்போது, சிறிது சிறிதாக, அந்தக் கலவையிலிருந்து கிள்ளி எண்ணெயில் போட்டு, கோல்டன் பிரவுன் கலரில் வந்தவுடன், சத்தம் அடங்கியவுடன் ஒரு வடிதட்டில் வைத்து, பிறகு பரிமாறவும்.
6. அடுப்பை சிம்மில் வைத்து செய்தால் நன்றாக வேகும்.
7. இதே போல முட்டைகோஸ் பக்கோடாவும் துருவிச் செய்யலாம்.



Penmai.com

Tamil Peoples Online Community...

Bajji, Bonda, Pakoda & Vada Recipes (Tamil & English)

Tempting Homemade Bajji, Bonda Recipes

www.Penmai.com

Contributor: Angu Aparna

உருளைக்கிழங்கு போண்டா

தேவையானப் பொருட்கள்

- உருளைக்கிழங்கு - 1/2 கிலோ
- பெரிய வெங்காயம் - 2
- பச்சைமிளகாய் - 2
- இஞ்சி - ஒரு சிறிய துண்டு
- பூண்டு - 2 பற்கள்
- மஞ்சள்தூள் - 1 டீஸ்பூன்
- மிளகாய்தூள் - 1/2 டீஸ்பூன்
- உப்புத்தூள் - 2 டீஸ்பூன்
- கடுகு - 1 டீஸ்பூன்
- உளுத்தம்பருப்பு - 1 டீஸ்பூன்
- கறிவேப்பிலை - ஒரு கொத்து
- எண்ணெய் - தேவையான அளவு
- கடலை மாவு - 2 கப்
- ஆப்பச்சோடா - ஒரு சிட்டிகை (விருப்பப்பட்டால்)
- கொத்தமல்லி - சிறிதளவு.

செய்முறை

1. உருளைக் கிழங்கை சுத்தம் செய்து வேக வைத்து எடுத்து அதன் மேல் தோலை நீக்கி நன்றாக மசித்து வைக்கவும்.
2. பெரிய வெங்காயத்தை பொடிப் பொடியாக நறுக்கி அதை கிழங்குடன் சேர்த்து கலந்து வைக்கவும்.
3. இஞ்சி மற்றும் பூண்டை தோல் நீக்கிவிட்டு அதோடு பச்சை மிளகாயைச் சேர்த்து அரைத்து எடுத்துக் கொள்ளவும்.
4. ஒரு வாணலியில் எண்ணெய் விட்டுக் காய்ந்ததும், கடுகு, உளுத்தம்பருப்பு மற்றும் கறிவேப்பிலை போட்டு தாளித்த பின், அரைத்து வைத்துள்ள இஞ்சி பூண்டு விழுதைப் போட்டு பச்சை வாசனைப் போக வதக்கவும்.
5. பின் சிறிது மஞ்சள் தூள் மற்றும் உப்பு சேர்த்து சில நிமிடங்கள் வதக்கிய பின், கலக்கி வைத்துள்ள உருளைக் கிழங்கு மற்றும் வெங்காயத்தைப் போட்டு,



Penmai.com

Tamil Peoples Online Community...

Bajji, Bonda, Pakoda & Vada Recipes (Tamil & English)

Tempting Homemade Bajji, Bonda Recipes

www.Penmai.com

சிறிது நேரம் வதக்கிய பின் கொத்தமல்லி இலை போட்டு கிளறி இறக்கி வைக்கவும்.

6. இப்போது இன்னொரு பாத்திரத்தில் கடலை மாவு, சோடா மற்றும் மீதமுள்ள உப்பு, மஞ்சள் தூள், மிளகாய்த் தூள் ஆகியவற்றை ஒன்றாகச் சேர்த்து சிறிது தண்ணீர் சேர்த்து கெட்டியாக பிசைந்து கொள்ளவும்.
7. பின் ஏற்கனவே தயாரித்து வைத்துள்ள உருளைக் கிழங்கு மசாலாவை அளவான உருண்டைகளாகப் பிடித்து அதை மாவில் போட்டு எடுத்து எண்ணையில் போட்டு பொரிக்கவும்.
8. உருளைகிழங்கு போண்டா, சிவந்து பொன்னிறமாக வெந்ததும் இறக்கி சூடாக பரிமாறவும்.



Penmai.com

Tamil Peoples Online Community...

Bajji, Bonda, Pakoda & Vada Recipes (Tamil & English)

Tempting Homemade Bajji, Bonda Recipes

www.Penmai.com

Contributor: sbsudha

பாலக் பக்கோடா

தேவையானப் பொருட்கள்

- பாலக் - 10 இலை
- கடலை மாவு - 1/2 கப்
- அரிசி மாவு - 1/4 கப்
- ஓமம் அல்லது சீராகத் தூள் - 1/2 டீஸ்பூன்
- பச்சை மிளகாய் - 2 (பொடியாக நறுக்கியது)
- ஆப்ப சோடா - 2-3 சிட்டிகை
- பெருங்காயத் தூள் - 2 pinch சிட்டிகை
- எண்ணெய் - பொரிக்கத் தேவையான அளவு

செய்முறை

1. பாலக் இலைகள் பெரியதாக இருக்கும். கொஞ்சம் மீடியம் சைஸ் எடுத்துக் கொண்டால் நல்லது. மாவுடன் மற்ற எல்லாப் பொருட்களையும் கலந்து பஜ்ஜி மாவு போல் கரைத்துக் கொள்ளவேண்டும்.
2. ஒவ்வொரு பாலக் இலையாக மாவில் தோய்த்து எண்ணெயில் போட்டு மிதமான தூட்டில் பொரித்து எடுக்கவேண்டும்.
3. புளி சட்னி, பச்சை சட்னியுடன் பரிமாறினால் மிகவும் ருசியாக இருக்கும். தக்காளி சாஸும் பொருத்தமாக இருக்கும்.



Penmai.com

Tamil Peoples Online Community...

Bajji, Bonda, Pakoda & Vada Recipes (Tamil & English)

Tempting Homemade Bajji, Bonda Recipes

www.Penmai.com

Contributor: Ramya Rajan

மெது வடை

தேவையானப் பொருட்கள்

- உளுத்தம் பருப்பு - 2 கப்
- சின்ன வெங்காயம் - 1/2 கப் (பொடியாக நறுக்கியது)
- பச்சை மிளகாய் - 1 (பொடியாக நறுக்கியது)
- கறிவேப்பிலை - சிறிது (பொடியாக நறுக்கியது)
- இஞ்சி - சிறிய துண்டு (பொடியாக நறுக்கியது)
- உப்பு - தேவையான அளவு
- எண்ணெய் - தேவையான அளவு

செய்முறை

1. முதலில் உளுந்தை 30 - 40 நிமிடங்கள் ஊற வைத்துக் கொள்ளவும்.
2. உளுந்தில் உள்ள நீரை வடிகட்டி கிரைண்டரில் போடவும், அதோடு இஞ்சியை சேர்த்து அரைக்கவும், மொத்தமாக நீர் ஊற்றக் கூடாது, சிறிது சிறுதாக தெளிக்க வேண்டும்.
3. மைய அரைக்க வேண்டும், மாவை எடுக்கும் போது கையில் மாவு ஒட்டாமல் இருக்க வேண்டும்.
4. பின் அதில் அரிந்து வைத்திருக்கும் வெங்காயம், பச்சை மிளகாய், கறிவேப்பிலை, உப்பு எல்லாம் சேர்த்து நன்றாகப் பிசைய வேண்டும்.
5. வாணலியில் எண்ணெய் காய்ந்ததும் சிறு, சிறு வடைகளாகத் தட்டிப் போட வேண்டும். எண்ணெய் குடிக்காமல் அழகாக வரும்.



Penmai.com

Tamil Peoples Online Community...

Bajji, Bonda, Pakoda & Vada Recipes (Tamil & English)

Tempting Homemade Bajji, Bonda Recipes

www.Penmai.com

Contributor: Ramya Rajan

பருப்பு வடை

தேவையானப் பொருட்கள்

- கடலைப்பருப்பு - 2 கப்
- சின்ன வெங்காயம் - 1/2 கப் (பொடியாக நறுக்கியது)
- பச்சை மிளகாய் - 1 (பொடியாக நறுக்கியது)
- கறிவேப்பிலை - சிறிது (பொடியாக நறுக்கியது)
- கொத்தமல்லி - சிறிது (பொடியாக நறுக்கியது)
- சோம்பு - 1 ஸ்பூன்
- பெருங்காயம் - 1/4 ஸ்பூன்
- உப்பு - தேவையான அளவு
- எண்ணெய் - தேவையான அளவு

செய்முறை

1. முதலில் கடலைப்பருப்பை இரண்டு மணி நேரம் ஊற வைத்து கொள்ளவும்.
2. ஊறிய கடலைப்பருப்பில் ஒரு கைப்பிடி அளவு மட்டும் தனியாக எடுத்து வைத்துக் கொள்ளவும். மீதியில் உள்ள நீரை வடிகட்டி கிரைண்டரில் போடவும், அதோடு சோம்பு சேர்த்து அரைக்கவும், நீர் ஊற்றாமல் அரைக்கவும்.
3. இரண்டு நிமிடம் தான் அரைக்க வேண்டும். பின் மாவை ஒரு பாத்திரத்தில் எடுத்து, அதோடு தனியே எடுத்து வைத்த கடலைப்பருப்பு மற்றும் அரிந்து வைத்திருக்கும் வெங்காயம், பச்சை மிளகாய், கறிவேப்பிலை, கொத்தமல்லி, உப்பு, பெருங்காயம் எல்லாம் சேர்த்து நன்றாகப் பிசைய வேண்டும்.
4. வாணலியில் எண்ணெய் காய்ந்ததும், அடுப்பை மிதமான தீயில் வைத்து சிறு, சிறு வடைகளாகத் தட்டிப் போடவேண்டும். எண்ணெய் குடிக்காமல், அழகாக வரும்.

பின் குறிப்பு: கிரைண்டரில் பருப்பை போட்டதும் எடுக்க வேண்டும்,



Penmai.com

Tamil Peoples Online Community...

Bajji, Bonda, Pakoda & Vada Recipes (Tamil & English)

Tempting Homemade Bajji, Bonda Recipes

www.Penmai.com

Contributor: Ramya Rajan

வாழைக்காய்/உருளை/வெங்காய பஜ்ஜி

தேவையானப் பொருட்கள்

- வாழைக்காய்/உருளை/வெங்காயம் - 1
- கடலை மாவு - 1 கப்
- அரிசி மாவு - 2 ஸ்பூன்
- தனி மிளகாய் தூள் - 1 ஸ்பூன்
- பெருங்காயம் - 1/4 ஸ்பூன்
- ஆப்பசோடா மாவு - இரண்டு சிட்டிகை
- உப்பு - தேவையான அளவு
- எண்ணெய் - தேவையான அளவு

செய்முறை

1. உங்களுக்குப் பிடித்த காயை எடுத்து சீவி வைத்துக் கொள்ளவும்.
2. ஒரு பாத்திரத்தில் கடலை மாவு, அரிசி மாவு, மிளகாய் தூள், சோடா மாவு, பெருங்காயம், உப்போடு சிறிது நீர் சேர்த்து கெட்டியாகக் கலக்கவும்.
3. வாணலியில் எண்ணெய் காய்ந்ததும், அடுப்பை மிதமான தீயில் வைத்து, காயை எடுத்து பஜ்ஜி மாவில் போட்டு எடுத்து, பின் எண்ணெயில் போடவும். பஜ்ஜி பொன்னிறமாக வெந்ததும் எடுத்து சூடாகப் பரிமாறவும்.



Penmai.com

Tamil Peoples Online Community...

Bajji, Bonda, Pakoda & Vada Recipes (Tamil & English)

Tempting Homemade Bajji, Bonda Recipes

www.Penmai.com

Contributor: jv_66 @ Jayanthi

தவலை அடை

தேவையானப் பொருட்கள்

- பச்சரிசி - 1 ஆழாக்கு
- துவரம் பருப்பு - 5 டீஸ்பூன்
- கடலைப்பருப்பு - 5 டீஸ்பூன்
- மிளகு - 2 டீஸ்பூன்
- சீரகம் - 2 டீஸ்பூன்

செய்முறை

1. இந்த சாமான்களை மாவு மிஷினில் கொடுத்து, ரவையாக அரைத்துக் கொள்ளவும் அல்லது மிக்ஸியில் ரவையாக உடைத்துக் கொள்ளவும்.
2. இந்த ரவையுடன் உப்பு (தேவையான அளவு), தேங்காய் துருவல் (ஒரு மூடி) தேவையான அளவு எண்ணெய் இவையும் தேவை.
3. ஒரு பாத்திரத்தில் 1 டம்ளர் தண்ணீர் வைத்து, அது பொங்கும் போது, உப்பையும், தேங்காய் துருவலையும் போட்டு, பிறகு, அரைத்து வைத்த ரவையையும் போட்டு, அடி பிடிக்காமல், நன்கு கிளறவும். 2 அல்லது 3 நிமிடங்கள் கிளற வேண்டும். அதை எடுத்து வைத்து விடவும்.
4. பிறகு அதை எலுமிச்சம்பழ அளவுக்கு உருண்டைகளாக உருட்டி, வடை போல இலையில் தட்டி, நடுவில் துளை செய்து, ஒரு வாணலியிலோ அல்லது தோசைக் கல்லிலோ 3, 4 அடைகளைப் போட்டு, ஒவ்வொரு அடையைச் சுற்றிலும் ஒரு ஸ்பூன் எண்ணெய் விட்டு, இரு பக்கமும் திருப்பிப் போட்டு மீண்டும் எண்ணெய் விட்டு, ஒரு மூடியால் மூடி வைக்கவும்.
5. சிறிது நேரத்தில் வெந்தவுடன் எடுக்கவும்.
6. அடுப்பை மிதமாகவே வைத்துச் செய்யவும். அப்போதுதான் வேகும்.
7. இப்போது நல்ல கிரிஸ்பி தவலை அடை தயார். இது வித்தியாசமான கட்டுவல் போல இருக்கும்.



Penmai.com

Tamil Peoples Online Community...

Bajji, Bonda, Pakoda & Vada Recipes (Tamil & English)

Tempting Homemade Bajji, Bonda Recipes

www.Penmai.com

Contributor: jv_66 @ Jayanthi

தயிர் வடை

தேவையானப் பொருட்கள்

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

தயிரைத் தயார் செய்ய

- கெட்டித்தயிர் - 3 கப்
- பச்சைமிளகாய் - 1
- தேங்காய் துருவல் - 1 கப்
- உப்பு - ¼ டீஸ்பூன்
- கொத்தமல்லி தழை - 1/2 கப்

செய்முறை

1. உளுந்தை 2 மணிநேரம் ஊற வைத்து, பச்சைமிளகாய், உப்பு சேர்த்து, நைசாக அரைத்துக்கொள்ளவும்.
2. இதற்கு நீர் விட்டு அரைக்காமல், சிறிதளவு தெளித்துக்கொண்டு அரைக்கவும்.
3. மிக்சியில் தேங்காய் துருவல், உப்பு, பச்சைமிளகாய் இவற்றை தண்ணீர் விடாமல் அரைத்து வைக்கவும்.
4. புளிப்பில்லாத கெட்டித்தயிரை ஒரு பெரிய பாத்திரத்தில் போட்டு அதில் இந்த அரைத்த விழுதைப் போட்டு, நன்றாகக் கலக்கவும். இப்போது அடுப்பில் ஒரு கடாயில் எண்ணெயை விட்டு, நன்கு காய்ந்த பிறகு, அரைத்த உளுந்தை எடுத்து வடைகளாக சுட்டு எடுக்கவும்.
5. அடுப்பை சிம்மில் வைத்து செய்யவும். இல்லாவிட்டால் வேகாது.
6. இந்த வடைகள் மொறுமொறுவென்று ஆகும் வரை அடுப்பில் இருக்கத் தேவையில்லை. ஆனால் வேகாமலும் எடுத்து விடக்கூடாது.
7. வெந்தவுடன் எடுத்து, தயாராக வைத்துள்ள தயிர்க் கலவையில் போட்டு விட வேண்டும்.
8. முக்கியமானது வடை நல்ல சூடாக இருக்கும் போதே தயிரில் போட வேண்டியது தான்.



Penmai.com

Tamil Peoples Online Community...

Bajji, Bonda, Pakoda & Vada Recipes (Tamil & English)

Tempting Homemade Bajji, Bonda Recipes

www.Penmai.com

9. கொஞ்சம் ஊறியவுடன், அந்த வடைகளைத் தயிரில் திருப்பிப் போட்டு மேலும் சிறிது ஊற வைக்கவும்.
10. இப்போது எல்லா வடைகளையும் இது போலவே தயிரில் போட்டு ஊற வைக்கவும்.
11. கழுவிய கொத்தமல்லியை பொடியாக நறுக்கி, இந்த வடைகளின் மீது தூவி அலங்கரித்துப் பரிமாறவும்.
12. விருப்பமுள்ளவர்கள், சிறிதளவு பூந்தியை இந்த வடைகளின் மேல் தூவலாம். துருவிய காரட் கூடத் தூவலாம்.
13. அதே போல விருப்பமிருந்தால், சிறிதளவு சர்க்கரையையும் தயிர் கலவையில் சேர்க்கலாம்.
14. சுவையான தயிர் வடை தயார்.



Penmai.com

Tamil Peoples Online Community...

Bajji, Bonda, Pakoda & Vada Recipes (Tamil & English)

Tempting Homemade Bajji, Bonda Recipes

www.Penmai.com

Contributor: Durgasakthi

ஓட்ஸ் வடை

தேவையானப் பொருட்கள்

- கடலைப்பருப்பு - 1கப்
- காய்ந்த மிளகாய் - 3 (காரத்திற்கு ஏற்ப)
- சோம்பு - ½ ஸ்பூன்
- சின்ன வெங்காயம் - 1/2 கப் பொடியாக நறுக்கியது
- இஞ்சி - சிறிய துண்டு
- கறிவேப்பிலை - சிறிது பொடியாக நறுக்கியது
- கொத்தமல்லி - பொடியாக நறுக்கியது
- உப்பு - தேவையான அளவு
- ஓட்ஸ் - 1/4 கப்
- எண்ணெய் - தேவையான அளவு

செய்முறை

1. முதலில் கடலைப்பருப்பை இரண்டு மணி நேரம் ஊற வைத்துக் கொள்ளவும். அதனுடனே மிளகாய் வற்றலையும் ஊற வைத்துக் கொள்ளவும்.
2. மிக்ஸியில் சோம்பு, மிளகாய் வற்றல் இரண்டையும் முதலில் அரைத்துக் கொள்ளவும். அதனுடன் கடலை பருப்பையும் கொரகொரப்பாக அரைத்துக் கொள்ளவும். கடைசியா நறுக்கி வைத்திருக்கும் இஞ்சி, வெங்காயம், கறிவேப்பிலை, கொத்தமல்லி, உப்பு அனைத்தையும் மாவுடன் சேர்த்து ஒரு சுற்று சுற்றிக் கொள்ளவும்
3. கடைசி ஸ்டப் வேண்டாம் என்று நினைப்பவர்கள் அரைக்காமல் அப்படியே கலந்து கொள்ளலாம்.
4. கடைசியாக அரைத்த மாவுடன், ஓட்ஸ் சேர்த்து தூடான எண்ணெயில் பொரித்து எடுக்கவும்.
5. மொறுமொறுப்பான வடை ரெடி இது மசால் வடையின் சுவையை ஒத்து இருக்கும்.



Penmai.com

Tamil Peoples Online Community...

Bajji, Bonda, Pakoda & Vada Recipes (Tamil & English)

Tempting Homemade Bajji, Bonda Recipes

www.Penmai.com

Contributor: Angu Aparna

உளுந்து போண்டா

தேவையானப் பொருள்கள்

- கருப்பு உளுந்து - 1 கப்
- மிளகு - 1 டீஸ்பூன்
- தேங்காய் - ஒரு துண்டு (சிறிய சிறிய பல்லாக வெட்டிக் கொள்ளவும்)
- பெருங்காயம் - சிறிதளவு
- உப்பு - தேவையான அளவு
- எண்ணெய் - பொரிக்கத் தேவையான அளவு

செய்முறை

1. உளுந்தைக் கழுவி சுமார் இரண்டு மணி நேரங்கள் தண்ணீரில் ஊறவைக்க வேண்டும். உளுந்து போண்டா செய்வதற்கு வெள்ளை உளுந்தை விட கருப்பு உளுந்தை பயன்படுத்தினால் போண்டா மிருதுவாகவும், சுவையாகவும் இருக்கும். உளுந்து நன்றாக ஊறியதும், தோல் இல்லாமல் கழுவி எடுத்து, உளுந்தை கிரைண்டரில் போட்டு மைய அரைத்து எடுத்துக் கொள்ளவும். மாவை எடுக்கும் போது கையில் பஞ்சு போல் இருக்கும் பதத்திற்கு அரைத்து ஒரு பாத்திரத்தில் எடுத்துக் கொள்ளவும்.
2. அரைத்து வைத்துள்ள உளுந்து மாவுடன் வெட்டி வைத்துள்ள தேங்காய், மிளகு (மிளகைத் தட்டிப் போட வேண்டும்), பெருங்காயம் மற்றும் தேவையான அளவு உப்பு சேர்த்து மாவு அழுங்காமல் நன்றாக கலந்து கொள்ள வேண்டும்.
3. ஒரு வாணலியில் எண்ணெய் ஊற்றி சூடாக்கிக் கொள்ளவும்.
4. கையில் தண்ணீரை லேசாகத் தொட்டுக் கொண்டு, மாவை மீடியம் சைஸ் உருண்டைகளாக உருட்டி எண்ணெயில் போட வேண்டும் (பெரிய உருண்டைகளாகப் பிடிக்கக் கூடாது. அப்படி பிடித்தால் பாதி வெந்தும் வேகாமலும் இருக்கும்). ஒரு பக்கம் வெந்ததும் கரண்டியால் திருப்பிப் போட்டு வேகவிட்டு எடுக்கவும். இதே போல் மீதமுள்ள மாவை உருண்டைகளாகப் பிடித்து எண்ணெயில் போட்டு பொரித்து எடுக்கவும்.
5. இந்த உளுந்து போண்டா மேலே நல்ல மொறு மொறுப்பாகவும் உள்ளே மிருதுவாகவும் இருக்கும். இதற்கு தேங்காய் சட்னி பொருத்தமான சைடு டிஷ் ஆகும்.

குறிப்பு : விருப்பம் இருந்தால் வெங்காயம், பச்சை மிளகாய், கறிவேப்பிலை போன்றவற்றையும் சேர்த்துக் கொள்ளலாம்.



Contributor: Kothai Sriram

Javvarisi bonda

Ingredients

- Javvarisi - 2 cups
- Rava - ½ cup
- Groundnut/channa dal - 2 spoons (saok in water when you saok javvarisi)
- Curry leaves- As required
- Salt - To taste
- Chilli powder - As per taste
- Green chillies - As per taste (if you want more spicy you can use)
- Curd - 1 cup (if it is little bit sour it is good)

Method

1. Add salt, chilli powder and green chillies to javvarisi and mix it well.
2. Add curd to this mixture and mix well and keep it aside for 3-4 hrs.
3. At the same time, soak channa dal/groundnut in water.
4. After 3-4 hrs drain the water in the dhal and mix with the soaked javvarisi.
5. Now add Ravai, curry leaves and mix it well.
6. Now the mixture is ready.
7. Heat the oil in the pan and once oil is heated up put the mixture as medium sized ball and let them cook in oil till it gets little bit golden brown.
8. Once it is done, take out and serve when it is hot.
9. It's a good evening time snack.



Penmai.com

Tamil Peoples Online Community...

Bajji, Bonda, Pakoda & Vada Recipes (Tamil & English)

Tempting Homemade Bajji, Bonda Recipes

www.Penmai.com

Contributor: Kasri66

வெஜிடபிள் ப்ரெட் போண்டா

தேவையானப் பொருட்கள்

- பொடியாக நறுக்கிய காரட் - அரை கப்
- பொடியாக நறுக்கிய பீன்ஸ் - அரை கப்
- முட்டை கோஸ் - அரை கப்
- வேகவைத்த உருளைக்கிழங்கு - ஒன்று அல்லது இரண்டு
- மிளகாய் தூள், மஞ்சள் தூள், உப்பு, தனியா தூள், கரம் மசாலா தூள், ஆம்தூர் பொடி - தேவைக்கேற்ப.
- சாண்ட்விச் பிரட் - ஆறு
- கடலை மாவு - அரை கப்
- அரிசி மாவு - அரை கப்
- சோடா உப்பு - ஒரு சிட்டிகை (விரும்பினால்)
- எண்ணெய் - பொரிக்கத் தேவையான அளவு

செய்முறை

1. காய்களை அரை வேக்காடு வேக வைக்கவும். அதிகம் தண்ணீர் வேண்டாம். பாதி வெந்ததும் வடிக்கவும். ஒரு வாணலியில் எண்ணெய் விட்டு, கடுகு தாளித்து, வெந்த காய்களை வதக்கவும். சீக்கிரமே வெந்துவிடும். இதில் தேவையான மஞ்சள் மிளகாய் தூளை சேர்த்து, வதக்கவும். பொடி வாசனை போனதும், வெந்த கிழங்கை மசித்துப்போட்டு தனியா தூள், ஆம்தூர் பொடி சேர்த்து, கரம் மசாலா தூளையும் சேர்த்து அடுப்பை அணைக்கவும். உப்பு போட்டு நன்றாக கலந்து ஆற விடவும்.
நன்றாக ஆறியதும் நெல்லிக்காயளவு உருண்டைகளாக உருட்டிக்கொள்ளவும்.
2. சாண்ட்விச் பிரட்டை ஓரங்கள் நீக்கி தயாராக வைக்கவும். ப்ரெட் ஸ்லைஸ்களை லேசாகத் தண்ணீர் தெளித்து (அதிகம் நீர் தெளித்தால் ஷேப் மாறிவிடும்), இரண்டு உள்ளங்கைகளால் அழுத்தம் கொடுக்க ப்ரெட் ஸ்லைஸ்கள் நழுத்தாற்போல் ஆகும். இதன் நடுவில் காய் பூரணத்தை வைத்து கொழுக்கட்டை போல மூடி விடவும். இப்படி எல்லா பிரட் ஸ்லைஸ்களையும் தயார் செய்து வைக்கவும்.
3. மேல் மாவுக்கு கடலை மாவையும் அரிசி மாவையும் கலந்து உப்பு சேர்த்து, இதற்கும் பெருங்காயப் பொடியும், காரப்பொடியும் சேர்த்து விரும்பினால் ஒரு



Penmai.com

Tamil Peoples Online Community...

Bajji, Bonda, Pakoda & Vada Recipes (Tamil & English)

Tempting Homemade Bajji, Bonda Recipes

www.Penmai.com

சிட்டிகை சோடா உப்பு சேர்த்து பஜ்ஜி மாவு பதத்துக்கு கரைத்துக்கொண்டு, தயார் செய்து வைத்த பிரட் உருண்டைகளைத் தோய்த்து எண்ணெயில் சிம்மில் வைத்து நிதானமாகப் பொரிக்கவும்.

குறிப்பு

- புரணம் சிறிய அளவில் இருந்தால்தான் ப்ரெட் ஸ்லைஸுக்குள் வைக்க முடியும்.
- ப்ரெட் ஸ்லைஸ் தயார் செய்தது மாவிலும் தோய்த்தபின் கமலா ஆரஞ்சு sizeக்கு வந்துவிடும். அதனால் பொரிக்க எண்ணெய் அதிகம் வேண்டும்.
- புரணம் கொஞ்சமாக இருப்பதால் காரம் அதிகம் போடவும். நடுவில் பிரட் ஸ்லைஸ் காரம் இருக்காது. மேல்மாவும் புரணமும் தான் காரமாக இருக்கும்.
- இதை முழுதாகவோ பாதியாக வெட்டியோ பரிமாறலாம்.
- இவ்வளவு பெரிய ஸ்லைசை விரும்பாதவர்கள் பிரட் ஸ்லைசை நான்காக வெட்டி இரண்டு துண்டுகளுக்கு மத்தியில் புரணத்தை வைத்து ஓரங்களை நனைத்து ஒட்டி மாவில் தோய்த்துப் பொரிக்கலாம். அது போண்டா ஷேப்பில் வராது.
- செய்வது பாடு என்றாலும் சாப்பிட சத்தான வயிறு நிரம்பும் டிபன் இது.



Penmai.com

Tamil Peoples Online Community...

Bajji, Bonda, Pakoda & Vada Recipes (Tamil & English)

Tempting Homemade Bajji, Bonda Recipes

www.Penmai.com

Contributor: Kasri66

பஜ்ஜி மிளகாய் போண்டா

தேவையானப் பொருட்கள்

- பஜ்ஜி மிளகாய்
- கடலை மாவு – ½ கப்
- போட்டுக் கடலை – ½ கப்
- தேங்காய் – ½ கப்
- சீரகம் – 1 கப்
- மிளகாய் தூள்
- பெருங்காயத் தூள்
- உப்பு – தேவையான அளவு
- சோடா உப்பு – ஒரு சிட்டிகை
- எண்ணெய் – பொரிக்கத் தேவையான அளவு

செய்முறை

1. பஜ்ஜி மிளகாயை நீள வாட்டில் ஸ்லிட் செய்து ஒரு ஃபோர்க்கால் உள்ளே உள்ள விதைகளை நீக்கவும்.
2. அரை கப் பொட்டுகடலையும் அரை கப் தேங்காய் துருவலையும் உப்பு வேண்டியது போட்டு, ஒரு ஸ்பூன் சீரகமும் சேர்த்து மிக்சியில் அரைக்கவும். நீர் வேண்டாம், விரும்புவவர்கள் இரண்டு பல் பூண்டு போட்டுகொள்ளவும். மிளகாயில் காரம் உள்ளதால் காரமும் வேண்டாம்.
3. அரைத்த இந்த பொடியை மிளகாயுக்குள் ஸ்டஃப் செய்து வைக்கவும். கடலை மாவு அரை கப் எடுத்து அதில் உப்பு, மிளகாய் தூள், பெருங்காயத்தூள் சேர்த்து, சோடா உப்பு ஒரு சிட்டிகை சேர்த்து தோசை மாவு பதத்துக்கு கலந்து கொள்ளவும்.
4. ஸ்டஃப் செய்த மிளகாய்களை மாவில் தோய்த்து எண்ணெயில் பொரிக்கவும்.
5. ஸ்டஃப் செய்ய வெந்து மசித்த உருளைக்கிழங்கு பொடிமாசையும் உபயோகிக்கலாம்.



Penmai.com

Tamil Peoples Online Community...

Bajji, Bonda, Pakoda & Vada Recipes (Tamil & English)

Tempting Homemade Bajji, Bonda Recipes

www.Penmai.com

Contributor: Kasri66

வாழைப்பூ வடை

தேவையானப் பொருட்கள்

- வாழைப்பூ
- கடல்ப்பருப்பு - 1 கப்
- மிளகாய் - தேவையான அளவு
- பெருங்காயப்பொடி
- மஞ்சள் பொடி
- சோம்பு (விருப்பமிருந்தால்)
- உப்பு - தேவையான அளவு
- எண்ணெய் - பொரிக்கத் தேவையான அளவு

செய்முறை

1. வாழைப்பூவை ஆய்ந்து கோது நீக்கி சுமாரான அளவில் நறுக்கி வைக்கவும். கடலைப் பருப்பை ஒரு கப் எடுத்து களைந்து தேவையான மிளகாயுடன் ரெண்டு மூணு மணி நேரம் ஊற வைக்கவும்.
2. ஊறியதும் மிக்சியில் ஒன்றிரண்டாக அரைத்துக்கொண்டு, பெருங்காயப்பொடி, மஞ்சள் பொடி, சோம்பு (இதை விட்டாலும் பரவாயில்லை) உப்புப் போட்டு கெட்டியாக பிசைந்து கொண்டு இந்த மாவு கொள்ளும் மட்டும் ஆய்ந்து வைத்த வாழைப்பூவையும் கலந்து நன்கு பிசையவும்.
3. வாழைப்பூ வடையிலிருந்து உதிர்த்து போகும் என்பதால் நன்றாக அழுத்தி உருட்டி வடையாகத் தட்டி எண்ணெயில் பொரிக்கவும்.

குறிப்பு

- இதையே வேறு முறையிலும் செய்யலாம். வெறும் பொட்டுக்கடலை மாவை ஒரு கப் எடுத்துக்கொண்டு, உப்பு, காரம் போட்டு, ஆய்ந்து வைத்த பூவையும் கலந்து வடையாகவோ பகோடாக்களாகவோ பொரிக்கலாம்.
- பொட்டுக்கடலை மாவு என்பதால் மொறுமொறுப்பாகவே இருக்கும்.



Penmai.com

Tamil Peoples Online Community...

Bajji, Bonda, Pakoda & Vada Recipes (Tamil & English)

Tempting Homemade Bajji, Bonda Recipes

www.Penmai.com

Contributor: Kasri66

மத்தூர் வடை

தேவையானப் பொருட்கள்

- கோதுமை மாவு
- மைதா
- ரவை
- அரிசி மாவு
- வெங்காயம்
- பச்சை மிளகாய்
- கறிவேப்பிலை
- கொத்துமல்லி
- உப்பு
- எண்ணெய் – பொரிக்கத் தேவையான அளவு

செய்முறை

1. கோதுமை மாவு, மைதா, ரவை, அரிசி மாவு நான்கும் சம அளவு எடுத்துக்கொண்டு, இதில் பொடியாக நறுக்கிய வெங்காயம், விதை நீக்கி பொடியாக நறுக்கிய பச்சை மிளகாய், கொத்துமல்லி, கறிவேப்பிலை, உப்பு போட்டு பிசிறிக்கொள்ளவும். பொரிக்கக் காய்ந்து கொண்டிருக்கும் எண்ணெயில் ஒரு கரண்டி எண்ணெய் விட்டு, கரண்டியால் கலந்து விடவும். எண்ணெய் தூடாக இருக்க வேண்டும். நன்கு பிசிறிக்கொண்டு மொத்த மாவையும் நீர் விட்டுக் கலக்காமல் கொஞ்ச கொஞ்சமாக நீர் தெளித்து பிசைந்து ஒரு பாலிதீன் ஷீட்டில் எண்ணெய் தடவி, ஈரக்கையால் ஒரு உருண்டை எடுத்து தட்டையைவிட கனமாகத் தட்டி, நடுவில் ஓட்டை போட்டு எண்ணெயில் நிதானமாகப் பொரிக்கவும்.
2. எண்ணெய் குடிக்காத, இரண்டு, மூன்று நாட்களானாலும் கெடாத வடை ரெடி. பிக்னிக் போகும்போது அல்லது பிரயாணம் பண்ணும்போது இதைச் செய்து எடுத்துக்கொண்டால் கெடாமல் இருக்கும்.



Penmai.com

Tamil Peoples Online Community...

Bajji, Bonda, Pakoda & Vada Recipes (Tamil & English)

Tempting Homemade Bajji, Bonda Recipes

www.Penmai.com

Contributor: Kasri66

கோலி பஜ்ஜி

வெறும் மைதாவில் உப்பு, இஞ்சி பச்சை மிளகாய் விழுது, பொடியாக நறுக்கிய கறிவேப்பிலை கொத்து மல்லி, ஒரு pinch சோடா உப்பு சேர்த்து நன்கு புளித்த கெட்டித்தயிர் விட்டு மாவு கொழு கொழுவென்று ஆகும்வரை பிசைந்து ஒரு மணி நேரம் ஊற விடவும்.

உளுந்து வடைக்கு செய்வது போல கையை நனைத்துக்கொண்டு மாவை போண்டா போல உருட்டி எண்ணையில் போட்டு பொரிக்கவும். oddsize உருண்டைகளாக தான் வரும். தொட்டுக்கொள்ள தேங்காய் சட்னி. இது கர்நாடகா ஸ்பெஷல்.

கோலி பஜ்ஜி - இன்னொரு முறையில்

ஒரு கப் மைதாவில் முக்கால் கப் தேங்காய் துருவல், பொடியாக அரிந்த மல்லித்தழை ஒரு கப், அரிந்த பச்சை மிளகாய், அரிந்த இஞ்சி தலா ஒரு ஸ்பூன் சேர்த்து உப்பு போட்டு நன்கு கலந்து புளிக்காத மோர் விட்டு இட்லி மாவு பதத்துக்கு கட்டியில்லாமல் கரைத்துக்கொண்டு சூடான எண்ணையில் ஒரு ஸ்பூனால் அல்லது கையால் பகோடா போல பொரித்து எடுக்கவும்.

தேங்காய் இருப்பதால் soft ஆகவும் கொத்துமல்லி அதிகம் இருப்பதால் colourful ஆகவும் இருக்கும். கையில் சாமான்கள் இல்லாதபோதும் விருந்தாளிகளை அசத்தலாம்.

ரவை போண்டா

ஒரு கப் ரவையில் தேவையான உப்பு, பெருங்காய் பொடி, சோடா உப்பு ஒரு சிட்டிகை, அரிந்த பச்சை மிளகாய் நான்கு, கொத்துமல்லி, கறிவேப்பிலை அரிந்தது சேர்த்து நீர் விட்டு சப்பாத்தி மாவு போல பிசையவும். அரை மணி நேரம் ஊற விட்டு பின் எண்ணையில் லேசாக உருட்டியோ, கிள்ளிக்கிள்ளியோ பொரிக்கவும்.

நிதானமாகப் பொரித்தால் தான் உள் பக்கம் நன்கு வேகும்.

தொட்டுக்க எதுவும் தேவை இல்லாத கரகரப்பான teatime snack இது.

ரெடிமேட் வடை

உளுந்தை ஒரு மணி நேரம் வெயிலில் வைத்து மாவாக திரித்து வைத்துக்கொண்டால் அவசரத்துக்கு உதவும்.

உளுந்து மாவை வேண்டியது எடுத்துக்கொண்டு அதில் உப்பும் இரண்டு சிட்டிகை சோடா



Penmai.com

Tamil Peoples Online Community...

Bajji, Bonda, Pakoda & Vada Recipes (Tamil & English)

Tempting Homemade Bajji, Bonda Recipes

www.Penmai.com

மாவும் போட்டு நன்கு கலக்கவும். அரை குழிக்கரண்டி தயிர் புளிப்பில்லாதது சேர்த்து வடை பதத்துக்கு கலக்கவும். இதில் வெங்காயம், கோஸ், காரட் , கீரை - இவற்றுள் எதாவது ஒன்றை ஒரு கப் அரிந்து போட்டு, இஞ்சி பச்சை மிளகாயை அரைத்து போட்டு, கோத்த மல்லி, கறிவேப்பிலையை கட் செய்து போட்டு, விரும்பினால் மிளகு அரை ஸ்பூன் ஒன்றிரண்டாக உடைத்துப் போடவும். ஒரு ஐந்து நிமிடம் அப்படியே ஊறவிட்டு கையை நனைத்துக்கொண்டு எண்ணெயில் தட்டி போடவும்.

இந்த மாவு grinder இல் அரைத்த மாவு போல புகு புகுவென்று இருக்காது. ஆனால் வடை மட்டும் மெத்தென்று தயிர் சேர்த்ததே தெரியாமல் இருக்கும்.

முதலில் ஒன்றிரண்டு வடைகளை தட்டி பொரித்து சரியாக வராவிட்டால் தயிர், சோடா உப்பு, தண்ணீர் ஏதோ ஒன்று கூடக்குறைய இருக்கும் என்றறிந்து அட்ஜஸ்ட் பண்ணவும்.

முந்திரி பகோடா

ஒரு கப் மைதாவுடன் ஒரு கப் அரிசி மாவு சேர்த்து கலக்கவும். காரத்துக்கு தகுந்த பச்சை மிளகாய், கொத்தமல்லி தழை, கறிவேப்பிலை எடுத்து உப்பு சேர்த்து மிக்சியில் பொடிக்கவும். உப்பு சேர்ப்பதால் நீர் விட்டுக்கொள்ளும்.

வாணலியில் அரை கப் எண்ணெய் விட்டு லேசாக சுட்டதும் கலந்து வைத்த மாவுகளை கொட்டி வறுக்கவும். இதிலேயே அரைத்த விழுதையும் கொட்டி கை பொறுக்கும் சூடு வரை வறுக்கவும். இந்த கலவையை ஒரு பெரிய தாம்பாளத்தில் கொட்டி ஆற விட்டு airtight container இல் எடுத்து வைத்துக்கொண்டால் ஆறு மாதம் வரை கெடாது.

இந்த மாவுதான் base. இதில் ஒரு கப் முந்திரி துண்டுகளை இரண்டாக உடைத்து போட்டு துளி சோடா உப்பையும் போட்டு சப்பாத்தி மாவைவிட தளர்த்தியாக பிசைந்து கொண்டு காய்ந்த எண்ணெயில் பக்கோடாக்களாக கிள்ளிப் போட்டு பொரிக்கவும்.

மாவு தளர்த்தியாக இருந்தால் நன்கு crisp ஆக வரும். வெங்காயம் போட விரும்புவர்கள் மாவில் பொடியாக அரிந்த வெங்காயத்தை முந்திரியுடன் கலக்கலாம். வெங்காயத்தில் நீர் உள்ளதால் அதிகம் நீர் தேவைப்படாது. சப்பாத்திமாவை விட தளர வரும் வரை பிசையவேண்டும். நிறைய காணும் snack இது.

கோபி பகோடி

ஒன்றரை கப் கடலை மாவு, கால் teaspoon Baking powder, கால் teaspoon ஓமம், அரை teaspoon உப்பு போட்டு semithick ஆக மேல்மாவு தயார் செய்யவும்.



Penmai.com

Tamil Peoples Online Community...

Bajji, Bonda, Pakoda & Vada Recipes (Tamil & English)

Tempting Homemade Bajji, Bonda Recipes

www.Penmai.com

Cauliflower ஐ உப்பு போட்ட வெந்நீரில் போட்டு பெரிய பெரிய பூக்களாக பிரித்து வடிகட்டவும். இதை மாவில் தோய்த்து சூடான எண்ணையில் அரை வேக்காடாக பொரித்தெடுக்கவும். இப்படி பொரித்ததை ஒரு தட்டி பரத்தி வைத்து ஒரு கனமான பாத்திரத்தின் அடிப்பகுதியால் நன்கு அழுத்தி flatஆக செய்து கொள்ளவும். தட்டையாக்கின பூக்களை சூடான எண்ணையில் மீண்டும் கோல்டன் ப்ரெளனில் பொரித்து எடுக்கவும். இப்படி செய்வதால் அதிகம் எண்ணெய் குடிக்காததோடு crisp ஆகவும் வரும்.

பனீர் பகோடி

மேலே சொன்ன படி மாவு தயாரிக்கவும். stuffingக்கு மூணு tsp இஞ்சி விழுது, ஒன்றரை tsp பச்சை மிளகாய் விழுது, ரெண்டு tsp கொத்தமல்லி விழுது, அரை tsp சாட் மசாலா, கால் tsp உப்பு, ஒரு tsp லெமன் ஜூஸ் எல்லாவற்றையும் மிக்ஸ் பண்ணவும்.

பனீரை cheese slice ஐ விட thick ஆக வெட்டிக்கொண்டு மேலே சொன்ன stuffing க்கான மிக்ஸ் ஐ ரெண்டு slice க்கு நடுவில் வைத்து மாவில் தோய்த்து எண்ணையில் பொரிக்கவும். பொரித்ததை இரண்டாக கட் செய்து மேலே சாட் மசாலா தூவி serve பண்ணவும்.

Aloo பகோடி

உருளைக்கிழங்கை பஜ்ஜிக்கு போல வில்லை வில்லையாக நறுக்கிக்கொள்ளவும்.

மேல் மாவுக்கு தேவையானவை:

ஒன்றரை கப் கடலை மாவுக்கு அரை tsp ஓமம், துளி பெருங்காயம், இஞ்சி பச்சை மிளகாய் paste, மிளகாய் தூள் சிறிது, உப்பு, கால் tsp baking powder, முக்கால் கப் வெந்தயக்கீரை யும் அரிந்து போட்டு நீர் விட்டு கரைத்துக்கொண்டு உருளைக்கிழங்கு வில்லைகளை தோய்த்து பொரிக்கவும்.

பாலக் பகோடி

பாலக்கை பெரிய பெரிய இலைகளாக எடுத்து கழிவி வைக்கவும். ஒரு கப் கடலை மாவுக்கு ஒன்றரை tablespoon அரிசி மாவு, துளி ஓமம், காரப்பொடி, உப்பு, பெருங்காயம், கால் tsp baking powder போட்டு கலந்து அலம்பி வைத்த இலைகளை மாவில் தோய்த்து சூடான எண்ணையில் பொரிக்கவும்.

குழந்தைகளுக்கு இந்த பாலக் பகோடி களின் மேல் green சட்னி, sweet சட்னி, தயிர், ஓமப்பொடி என்ற orderஇல் போட்டு, மேலே கொத்தமல்லி தழை தூவி அலங்கரித்து தந்தால் விரும்பி சாப்பிடுவர்.



Penmai.com

Tamil Peoples Online Community...

Bajji, Bonda, Pakoda & Vada Recipes (Tamil & English)

Tempting Homemade Bajji, Bonda Recipes

www.Penmai.com

Contributor: Angu Aparna

காலிப்ளவர் பக்கோடா

தேவையானப் பொருட்கள்

- கடலை மாவு - ஒரு கப்
- அரிசி மாவு - அரை கப்
- சோள மாவு, மைதா மாவு - தலா ஒரு டீஸ்பூன்
- மஞ்சள் தூள், பெருங்காயத் தூள் - சிறிதளவு
- மிளகாய்த் தூள் - காரத்திற்கு ஏற்ப
- எண்ணை, உப்பு - தேவையான அளவு
- இஞ்சி பூண்டு விழுது - ஒரு டீஸ்பூன் (விருப்பமிருந்தால்)
- எலுமிச்சை ஜூஸ் - ஒரு டீஸ்பூன் (விருப்பமிருந்தால்)

செய்முறை

1. முதலில் காலிப்ளவரை சிறிய துண்டுகளாக வெட்டி எடுத்துக் கொள்ளவும்.
2. வெட்டி வைத்துள்ள காலிப்ளவர் பூக்களை, உப்பு மற்றும் மஞ்சள் தூள் சேர்த்த குளிர்ந்த நீரில் போட்டு 5 நிமிடங்கள் விடவும். காலிப்ளவரில் ஏதேனும் பூச்சிகள் இருந்தால் குளிர்ந்த நீரில் வெளியே வந்துவிடும். பிறகு பூக்களை வடித்து எடுத்துக் கொண்டு, வேறு பாத்திரத்தில் தண்ணீர் ஊற்றி 5 நிமிடங்கள் கொதிக்க விடவும்.
3. காலிப்ளவரை முதலிலேயே கொதிக்கும் தண்ணீரில் போட்டு எடுத்தால், பூவில் பூச்சிகள் இருப்பின் அது வெளியே வராமல் பூவிற்கு உள்ளேயே செத்துவிடும். எனவே முதலில் குளிர்ந்த நீரில் போட்டு வடிகட்டிய பின்பு கொதிக்க வைக்க வேண்டும். பிறகு, ஒரு பாத்திரத்தில் கடலை மாவு, அரிசி மாவு, சோள மாவு, மைதா மாவு, உப்பு, பெருங்காயத் தூள், இஞ்சி பூண்டு விழுது, எலுமிச்சை ஜூஸ், மஞ்சள் தூள் மற்றும் மிளகாய்த் தூள் சேர்த்து சிறிது நீர்விட்டு இட்லி மாவு பதத்திற்கு கரைத்துக் கொள்ளவும். பின் கொதிக்க வைத்து வடிகட்டிய காலிப்ளவர் பூக்களை இந்த மாவில் போட்டு பிரட்டி ஒரு 5 நிமிடங்கள் விடவும்.
4. வாணலியில் எண்ணையை கொதிக்க வைத்து மாவில் பிரட்டிய காலிப்ளவர் பூக்களை எண்ணையில் போட்டு பொன்னிறமாக பொரித்து எடுக்கவும்.
5. சுவையான காலிப்ளவர் பக்கோடா சுவைப்பதற்கு ரெடி.



Penmai.com

Tamil Peoples Online Community...

Bajji, Bonda, Pakoda & Vada Recipes (Tamil & English)

Tempting Homemade Bajji, Bonda Recipes

www.Penmai.com

Contributor: Angu Aparna

ராகி பக்கோடா

தேவையானப் பொருட்கள்

- ராகி மாவு - 100 கிராம்
- கடலை மாவு - 50 கிராம்
- அரிசி மாவு - 25 கிராம்
- பெரிய வெங்காயம் - 2
- பச்சை மிளகாய் - 3
- இஞ்சி பூண்டு விழுது - 1 டீஸ்பூன் (Optional)
- உப்பு - தேவையான அளவு
- எண்ணெய் - பொரிப்பதற்கு தேவையான அளவு

செய்முறை

1. வெங்காயம் மற்றும் பச்சை மிளகாயைப் பொடிப் பொடியாக வெட்டிக் கொள்ளவும்.
2. ஒரு பாத்திரத்தில் ராகி மாவுடன், கடலை மாவு, அரிசி மாவு, வெட்டி வைத்துள்ள வெங்காயம், பச்சை மிளகாய், இஞ்சிபூண்டு விழுது மற்றும் உப்பு சேர்த்து, தேவைகேற்ப சிறிது தண்ணீர் விட்டு கெட்டியாக பிசைந்து கொள்ளவும்.
3. ஒரு வாணலியில் எண்ணெயை கொதிக்க வைத்து கலந்து வைத்துள்ள ராகி மாவை சின்ன சின்ன பக்கோடாவாக போட்டு பொரித்து எடுக்கவும்.
4. சுவையான சத்தான ராகி பக்கோடா ரெடி.



Penmai.com

Tamil Peoples Online Community...

Bajji, Bonda, Pakoda & Vada Recipes (Tamil & English)

Tempting Homemade Bajji, Bonda Recipes

www.Penmai.com

Contributor: Angu Aparna

கோஸ் வடை

தேவையானப் பொருட்கள்

- க. உளுந்து - 1 கப்
- முட்டைகோஸ் - 2 கப் (பொடியாக நறுக்கியது)
- வெங்காயம் - 1 கப் பொடியாக நறுக்கியது (Optional)
- பச்சை மிளகாய் - 4
- இஞ்சி - ஒரு சிறிய துண்டு (பொடியாக நறுக்கியது)
- கொத்தமல்லி இலை - சிறிதளவு (பொடியாக நறுக்கியது)
- கருவேப்பிலை - சிறிதளவு.
- பெருங்காயத் தூள் - சிறிது
- உப்பு - தேவையான அளவு
- எண்ணை - பொரிக்க தேவையான அளவு

செய்முறை

1. உளுந்தை கழுவி சுத்தம் செய்து இரண்டு மணி நேரம் ஊற வைக்க வேண்டும்.
2. ஊற வைத்துள்ள உளுந்தை தோல் நீக்கிவிட்டு, தண்ணீரை வடித்து கிரைண்டர் அல்லது மிக்சியில் போட்டு சிறிது தண்ணீர் விட்டு மைய கெட்டியாக அரைத்து எடுத்துக் கொள்ளவும். அரைப்பதற்கு குறைந்த அளவு தண்ணீர் மட்டுமே பயன்படுத்தவும்.
3. ஒரு பாத்திரத்தில் அரைத்து வைத்துள்ள உளுந்துடன், பொடியாக வெட்டி வைத்துள்ள, கோஸ், மிளகாய், இஞ்சி, கொத்தமல்லி, கருவேப்பிலை, வெங்காயம், உப்பு, பெருங்காயத் தூள் சேர்த்து நன்றாகக் கலக்கி கொள்ளவும்.
4. ஒரு வாணலியில் எண்ணை ஊற்றி கொதிக்க விடவும்.
5. கையை தண்ணீரில் நனைத்துக் கொண்டு, இந்த மாவை சிறு உருண்டைகளாகப் பிடித்து, நடுவில் கட்டை விரலால் துளையிட்டு, அதனை எண்ணையில் போட்டு வேக வைக்கவும்.
6. அடுப்பை மிதமான தீயில் வைத்து வடையை இருப்பக்கமும் திருப்பிவிட்டு நன்கு பொன்னிறமாக பொரித்து எடுக்கவும்.
7. சுவையான கோஸ் வடை தயார்.

குறிப்பு

வடை மொறு மொறுப்பாக வர வேண்டும் என்றால் கொஞ்சம் அரிசி மாவை கலந்து கொள்ளலாம். கருப்பு உளுந்திற்கு பதில் வெள்ளை உளுந்தையும் பயன்படுத்தலாம்.



Penmai.com

Tamil Peoples Online Community...

Bajji, Bonda, Pakoda & Vada Recipes (Tamil & English)

Tempting Homemade Bajji, Bonda Recipes

www.Penmai.com

Contributor: Kasri66

Vegetable பகோடா

தேவையானவை

- கடலை மாவு ஒரு கப்;
- அரிசி மாவு அரை கப்;
- corn flour கால் கப்;
- வெண்ணை நூறு gram ;
- எண்ணெய் பொரிக்க ;
- உப்பு

வெங்காயம் இரண்டு (பொடியாக நறுக்கியது);காரட் ஒன்று(துருவியது); பச்சை பட்டாணி அரை கப்; பச்சை மிளகாய் ஐந்து ; இஞ்சி ஒரு இன்ச் துண்டு (இஞ்சியை யும் மிளகாயையும் பொடியாக நறுக்கிக்கொள்ளவும்)

மாவு கலப்பதில் தான் விஷயம். வெண்ணை,உப்பு, அரை கிளாஸ் நீர் விட்டு, ஒரு whisk ஆல் நன்கு beat பண்ணணும். இதில் மூன்று மாவையும் ஒன்றாக்கி போட்டு நன்கு பரபரவென்று தேய்க்கணும். வாசனை நன்றாக வரும். இந்த மிக்ஸ் இல் நறுக்கிய காய்களை போட்டு பிசிறி விடவும். மாவை மொத்தமாக use பண்ணாமல் இரண்டு பங்காக பிரித்துக்கொண்டு முதலில் ஒரு பங்கில் பகோடா பதத்துக்கு நீர் தெளித்து எண்ணெயில் பொரிக்கணும். எண்ணெய் அதிகம் காயாமலும் சூடு போதாதது போலும் இல்லாமல் மீடியமாக இருந்தால் தான் நன்றாக வரும். காய் சாப்பிடாத குழந்தைகளும் விரும்பி உண்பர்.

பாலக் மெது பகோடா

பயத்தம்பருப்பு ஒரு கப் எடுத்து wash பண்ணி மூழ்கும்வரை நீர் விட்டு மூணு மணி நேரம் ஊற விடவும். ஊறியதும் ஒரு வடிதட்டில் கொட்டி நீர் வடிய விடவும். நீர் வடிந்ததும் மிக்சியில் போட்டு விட்டு விட்டு கொரகொரவென்று உசிலிக்கு போல அரைக்கவும். நீரே விடவேண்டாம்.

இதில் உப்பு, இஞ்சி பச்சை மிளகாய் விழுது போட்டு பாலக் கீரையை ஒரு கட்டு வாங்கி கழுவி கட் செய்து போடவும். விரும்பினால் வெங்காயமும் போடலாம்.

இந்த மாவை குணுக்கு போல uneven sized balls ஆக உருட்டி போடவும். ரொம்ப crisp ஆ வேணும் என்றால் ஒரு கால் ஸ்பூன் baking powder போடலாம்.



Penmai.com

Tamil Peoples Online Community...

Bajji, Bonda, Pakoda & Vada Recipes (Tamil & English)

Tempting Homemade Bajji, Bonda Recipes

www.Penmai.com

Babycorn பகோடா

நாலு babycorn ஐ துருவிக்கொள்ளவும். துருவல் உள்ள அளவுக்கு மைதா மாவு எடுத்து, உப்பு, பொடியாக நறுக்கிய பச்சை மிளகாய், அரை பிடி மல்லிதழை, கொஞ்சம் மிளகு பொடி, மிளகாய் பொடி போட்டு கலந்து, ரெண்டு ஸ்பூன் நெய்யும் விட்டு பிசிறி பகோடாக்களாக பொரிக்கவும். மிளகாய், மிளகு தூள், மிளகாய் தூள் மூன்றும் போடுவதால் காரம் அதிகமாயிருக்கும் என்பவர்கள் அளவை குறைத்துப்போட்டுக்கலாம்.

Peas போண்டா

காய்ந்த பட்டாணியை பத்து மணி நேரம் ஊற வைத்து, நீரின்றி மிக்சியில் ரவை போல அரைக்கணும். இது கெட்டியாகும் வரை ஒரு tablespoon அரிசிமாவு, ஒரு tablespoon கடலை மாவு போட்டு பிசைந்து, பெருங்காய் பொடி, இஞ்சி மிளகாய் விழுது உப்பு போட்டு வெங்காயம் விரும்பாதவர்கள் தேங்காயை பல்லாக கீறிப்போட்டு சிறு சிறு உருண்டைகளாக உருட்டிப்பொரிக்கவும். சத்து நிறைந்த snack இது. பட்டாணி என்று சொன்னால்தான் தெரியும்.

Broccoli பகோடா

இதுவும் சலபமாக செய்யக்கூடிய ஒன்று. Broccoli ஐ cauliflower போலவே சிறு சிறு பூக்களாக கட் பண்ணி வெந்நீரில் சிறிது நேரம் போட்டு மூடவும். ஒரு பத்து நிமிடம் கழித்து வடிகட்டி வைக்கவும். cauliflower போல ஸ்மெல் எதுவும் இருக்காது. ரெண்டு tablespoon கடலைமாவுடன் ரெண்டு tablespoon அரிசிமாவுடன் கலந்து, உப்பு, மஞ்சள் தூள், காரத்தூள், பெருங்காய் பொடி சேர்த்து கலக்கி பூக்களின் மீது நன்கு coat ஆகும்வரை தூவி வைக்கவும். மாவு பத்தாது போலிருந்தால் இன்னும் கொஞ்சம் கலக்கலாம். ஒரு வாணலியில் சற்று பெரிய குழிகரண்டி எண்ணெய் வைத்து, சுட்டதும் நாலு, ஐந்து பூக்களாக பொரித்து, எடுக்கவும். சீக்கிரம் பொரிந்துவிடும். சொன்னால்தான் தெரியும் Broccoli இல் செய்ததென்று.

Plain போண்டா

இட்லிக்கு அரைக்கும் போது, அரிசி மாவையும் உளுந்து மாவையும் கலக்கும் முன், தலா ஒரு கரண்டி அரிசி மாவும், ஒரு கரண்டி உளுந்து மாவும் எடுத்து வைத்துக்கொண்டால், உப்பு, பெருங்காயம் பல்லாக கீறிய தேங்காய் சேர்த்து வைக்கவும். ஒரு கைப்பிடி கடலை பருப்பையும் ஒரு கைப்பிடி துவரம் பருப்பையும் ஒரு அரை மணி நேரம் ஊற வைத்து, வேண்டிய மிளகாயுடன் மிக்சியில் ஒன்றிரண்டாக அரைத்து மேலே சொன்ன மாவுடன் கலந்து எண்ணெயில் உருட்டி பொரிக்கவும். ஈஸி snack இது.



Penmai.com

Tamil Peoples Online Community...

Bajji, Bonda, Pakoda & Vada Recipes (Tamil & English)

Tempting Homemade Bajji, Bonda Recipes

www.Penmai.com

சேமியா பகோடா

சேமியாவை வெது வெதுப்பான நீரில் பதினைந்து நிமிடம் போட்டு வைத்து, வடிகட்டி தேவையான உப்பு, கறிவேப்பிலை, இஞ்சியுடன் ஒரு கரண்டி அரிசி மாவு போட்டுப்பிசைந்து, பொடியாக நறுக்கிய வெங்காயத்தையும் தூவிக்கலந்து எண்ணெயில் கிள்ளிக்கிள்ளி போட்டு பொரித்தால் எண்ணெய் குடிக்காத கர கர பகோடா ரெடி.

இதையே இன்னொரு முறையிலும் செய்யலாம். கடலை மாவு:அரிசிமாவு ரெண்டுக்கு ஒன்று என்ற ratio வில் எடுத்து, அரை கப் சேமியாவை வெந்நீரில் போட்டு வைத்திருந்து வடிகட்டி மேலே பச்சை மிளகாய், இஞ்சி, சோம்பு, வெங்காயம், மிளகாய் தூள், முந்திரிப்பருப்பு போட்டு கலந்து எண்ணெயில் பொரிக்கவும். கலக்க நீர் தேவையே இருக்காது, வெங்காயத்திலும் சேமியாவிலும் உள்ள நீரே போதும். நீர் தேவை என்றால் சிறிது தெளித்துப் பிசையலாம்.

சாத பகோடா

வீட்டில் வடித்த சாதத்திலும் பகோடா செய்யலாம். ஒரு கப் சாதத்தை நன்கு மசிக்கவும். இத்துடன் ஒன்றரை கப் கடலை மாவும் கலக்கவும். மூணு வெங்காயம், ஐந்து பச்சை மிளகாய், ரெண்டு கொத்து கறிவேப்பிலை இவற்றை பொடியாக நறுக்கி மாவு சாதக்கலவையில் கலந்து, உப்பு, மிளகாய்த்தூள், பெருகாய்த்தூள் சேர்த்து பிசைந்து எண்ணெயில் கிள்ளிக்கிள்ளி பொரிக்கவும். வெங்காயத்திலும் சாதத்திலும் உள்ள நீரே போதும். தேவை என்றால் நீர் தெளித்துப்பிசையலாம்.

இனி பஜ்ஜி மாவு செய்ய வித விதமாக recipes பார்க்கலாம்

1. சாதாரணமாக கடலை மாவு ஒரு கப் என்றால் அரிசி மாவு ஒரு கப் எடுத்து செய்வது ஒரு முறை. இத்துடன் உப்பு, மிளகாய் தூள், மஞ்சள் தூள், துளி கேசரி கலர், ஒரு pinch சோடா உப்பு சேர்த்தால் மேல் மாவு ரெடி.
2. கடலை மாவு வயதானவர்கள் விரும்பமாட்டார்கள். அவர்களுக்கு கோதுமைமாவை கடலை மாவுக்கு பதில் சேர்த்து செய்யலாம். இது உப்பி வந்தாலும் crispnessஇல் கொஞ்சம் குறைவுதான். சோடா மாவை இன்னொரு pinch சேர்த்து போடலாம். சூடாக சாபிட்டால் சோடா உப்பு இல்லாமலேயே கர கர வென்று சாப்பிடலாம். வயிற்றை கெடுக்காது.
3. கடலை பருப்பு ஒரு கப் என்றால் பச்சரிசி அரை கப் ஒரு பிடி உளுந்து எடுத்து அடைக்கு ஊற வைப்பது போல ஊற வைத்து மிக்சியில் நைசாக அரைத்து, உப்பு, மிளகாய் தூள், பெருங்காயம் விரும்பினால் கேசரி கலர் போட்டு செய்யலாம்.



மிளகாயையும் ஊற வைத்தும் செய்யலாம். இந்த அளவு ரெண்டு பேருக்கானது. இது சற்றே soft ஆக வரும். கரகரப்பு பிடிக்காதவர்கள் இப்படி செய்யலாம்.

4. கடலை பருப்பு ஒரு கப் என்றால் பச்சரிசி அரை கப்புக்கு கொஞ்சம் குறைவாக, ஒரு tablespoon துவரம் பருப்பு (இதை விட்டாலும் தப்பில்லை), வர மிளகாய் ஐந்து அல்லது ஆறு, இவற்றை ரெண்டு மணி நேரம் ஊற வைத்து நைசாக அரைக்கவும். கடைசியில் உப்பும சேர்த்து அரைக்கவும். இப்படி அரைத்து செய்தால் எண்ணெய் குறைவாக குடிக்கும்.
5. கையில் உள்ள இட்லி மாவிலேயே நாலு கரண்டி எடுத்து, நாலு tablespoon cornflour , துளி உப்பு (இட்லி மாவில் உப்பு உள்ளதால் கவனம்), பெருங்காயம், காரப்பொடி , மஞ்சள் பொடி போட்டு செய்யலாம்.
6. கடலை மாவு ரெண்டு கப் என்றால், அரிசிமாவு ஒரு கப், பொட்டுகடலை மாவு ஒரு கப் போட்டு மேல் சாமான்கள் போட்டு செய்வது ஒரு முறை. இதற்கு சோடா மாவே தேவையில்லை. ஆறினாலும் கரகரவென்று இருக்கும்.
7. வீட்டில் பஜ்ஜி போண்டா பிரியர்கள் அதிகம் என்றால் ரெண்டு ஆழாக்கு புழுக்கலரிசிக்கு, நாலு ஆழாக்கு கடலை பருப்பு எடுத்து வெய்யிலில் நன்கு உலர்த்தி, அத்துடன் இருபத்தைந்து gram வர மிளகாய் (அல்லது தேவைக்கேற்றது) சேர்த்து மிஷினில் தந்து மாவாக்கிகொள்ளவும். தேவையான சமயத்தில் உப்பு மட்டும் கலந்தால் போதும். இது உப்பியும் வரும். சோடா உப்பு இல்லாமலேயே கரகரவேன்றும் வரும். ஆறினாலும் crisp ஆக இருக்கும். எண்ணெயும் அதிகம் குடிக்காது.

சில tips

1. பகோடா செய்யும் முன் கடலை மாவை வறட்டு வாணலியில் வாசனை வரும் வரை வறுத்து பின் நன்றாக ஆற விட்டு எண்ணெய் காய்ச்சிக் கொட்டி செய்தால் கடையில் வாங்கியது போலவே இருக்கும்.
2. வெங்காய பகோடா செய்தால் வெங்காயம் உதிர்ந்து உதிர்ந்து போகும். அதனால் வெங்காயத்தை ஒரு பிடி எடுத்து வைத்துக்கொண்டு மீதியை நன்கு அரைத்து கலந்தால் உதிராது. வெங்காயம் சாப்பிடாதவர்கள் கோசை மெல்லியதாக நறுக்கி போட்டு பகோடா அல்லது வடை செய்யலாம்.
3. கடலை மாவு அளவை சற்று குறைத்துப்போட்டு அதற்கு பதில் பொட்டுகடலை மாவு போட்டால் ப்ரோடீன் சத்தும் கிடைக்கும். மொறுமொறுப்பாகவும் வரும்.