



Penmai.com

Tamil People Online Community...

Penmai's Kitchen Queen Recipes



ANGU APARNA's @ Aparna's Recipes

www.Penmai.com

Our sincere thanks to our member Angu Aparna @ Aparna who had contributed her 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...

ANGU APARNA's @ Aparna's Recipes

Penmai's Kitchen Queen

www.Penmai.com

Recipes Index

Sl.No	Title	Page No.
1	சங்கரபாலி	1
2	மோகன்தால்	2
3	மால்புவா	3
4	சந்திரகலா சூர்யகலா	4
5	பூசணி இட்லி	5
6	நீராகாரம்	6
7	லெமன் ஜூஸ்	7
8	Fish 65 - Fish Chill	8
9	நண்டு வருவல்	9
10	செட்டிநாடு மீன் வறுவல்	10
11	செட்டிநாட்டு வஞ்சிர மீன் குழம்பு	12
12	தேங்காய் பர்பி	14
13	அச்சு முறுக்கு	15
14	பச்சை பயறு குழம்பு	16
15	குடைமிளகாய்-பட்டாணி உசிலி	18
16	தட்டைப் பயறு குழம்பு	19



Penmai.com

Tamil People Online Community...

ANGU APARNA's @ Aparna's Recipes

Penmai's Kitchen Queen

www.Penmai.com

17	ஸ்பைசி & டேஞ்ஜி சன்னா	21
18	ஜவ்வரிசி பாயசம்	23
19	கோஸ் வடை	24
20	ராகி பக்கோடா	25
21	காலிப்ளவர் பக்கோடா	26
22	உளுந்து போண்டா	27
23	உருளைக்கிழங்கு போண்டா	28
24	கேழ்வரகு மோர்க்களி	30
25	வெந்தயக் குழம்பு	31
26	கம்பு இட்லி, தோசை	32
27	கம்பு உப்புமா	33
28	கோடைக்கு உகந்த முளைகட்டிய வெந்தய குழம்பு	34
29	வெள்ளரிக்காய் வெங்காய மோர்	36
30	நுங்கு இளநீர்	37
31	நுங்கு ஜூஸ்	38
32	வெந்தயக்கீரை கூட்டு	39
33	Pepper-Mint Lemonade	40
34	கர்டு ப்ரூட் சாலட் (Curd Fruit Salad)	41
35	வெள்ளரிக்காய் வெங்காய மோர்	42



Penmai.com

Tamil People Online Community...

ANGU APARNA's @ Aparna's Recipes

Penmai's Kitchen Queen

www.Penmai.com

36	கிர்னிப் பழ ஜூஸ்	43
37	நுங்கு பாயாசம்	44
38	Channa Pulao	45
39	Aloo Gobi with Channa Dal	47
40	பச்சை பட்டாணி குழம்பு	48
41	முருங்கைக் கீரை மோர்க் குழம்பு	52
42	பூண்டு குழம்பு	53
43	தக்காளிக் குழம்பு	54
44	காலிபிளவர் குழம்பு	55
45	மட்டன் குழம்பு	57
46	சிக்கன் குழம்பு	59
47	காலிபிளவர் குழம்பு (இன்னொரு முறை)	61
48	தக்காளி வெங்காயம் பூண்டு சட்னி	63
49	சிக்கன் பிரை	64
50	சிக்கன் சுக்கா	66
51	Mutton Chops - South Indian Style	67
52	எண்ணெய் கத்திரிக்காய் குழம்பு	69
53	Seer Fish Fry (Poricha Nei Meen)	71
54	Dalcha - Hyderabad Special Recipe	72



Penmai.com

Tamil People Online Community...

ANGU APARNA's @ Aparna's Recipes

Penmai's Kitchen Queen

www.Penmai.com

55	Nattu Kozhi Rasam	73
56	காஜு கத்லி – எளிய முறை	74
57	காரா பூந்தி	75
58	Vegetable Bonda	77
59	Kuzhi Paniyaram	79
60	Masala Dosa	80
61	முளைக் கீரை சப்பாத்தி	82
62	வெந்தயக் கீரை துவையல்	83
63	பாலக் பன்னீர் மசாலா	84
64	முளைக் கீரை பூண்டு மசியல்	85
65	முருங்கைக் கீரை மோர்க் குழம்பு	86
66	கீரை பிரியாணி	87
67	உருளைக் கிழங்கு பொரியல்: (மற்றொரு முறை)	89
68	ஈசி உருளைக்கிழங்கு பொரியல்	90
69	மாங்காய்ச் சட்னி	91
70	கொள்ளு சட்னி	92
71	Tomato Coriander Chutney	93
72	பாசிப்பருப்பு சாம்பார்	94
73	பச்சை மிளகாய் சாம்பார்	95



Penmai.com

Tamil People Online Community...

ANGU APARNA's @ Aparna's Recipes

Penmai's Kitchen Queen

www.Penmai.com

74	காலிபிளவர் குருமா	96
75	காலிபிளவர் மசாலா கேழ்வரகு தோசை	97
76	முட்டை காலிபிளவர் பிரை	98
77	காளான் சூப்	99
78	பச்சை பயறு வடை	100
79	கிரிஸ்பி பிரட் ரெசிபி	101
80	தர்பூசணி நீர்மோர்	102
81	பட்டாணி சுண்டல் மசாலா	103
82	பேபி கார்ன் பிரை	105
83	ஸ்டப்டு கோவக்காய்	106
84	ஈசி உருளைக்கிழங்கு பொரியல்	107
85	Yummy & Spicy Chicken Fry	108
86	கொத்தமல்லி சட்னி	109
87	தயிர் வெங்காயம் (தயிர் பச்சடி)	110
88	Wheat Rotti	111
89	Oatmeal Kanji	112
90	Moong Dal Dosa	113
91	இன்ஸ்டன்ட் வடை	114
92	பாகற்காய் பக்கோடா	115



Penmai.com

Tamil People Online Community...

ANGU APARNA's @ Aparna's Recipes

Penmai's Kitchen Queen

www.Penmai.com

93	Curd Rice - Bagala Bath	116
94	சீரகம் மிளகு சாதம்	117
95	உருளைக்கிழங்கு வடை	118
96	மிளகு வடை	119
97	வாழைப்பூ வடை	120
98	கொத்துமல்லி வடை	121
99	பாலக்கீரை வடை	122
100	வாழக்காய் பஜ்ஜி	123
101	வெங்காய பஜ்ஜி	124
102	உருளைக்கிழங்கு பஜ்ஜி	125
103	மிளகாய் பஜ்ஜி	126
104	கத்தரிக்காய் பஜ்ஜி	127
105	காலி:ப்ளவர் பஜ்ஜி	128
106	வெங்காய பஜ்ஜி - ii	129
107	இஞ்சி பக்கோடா	130
108	வேர்க்கடலை பக்கோடா	131
109	புதினா பக்கோடா	132
110	வெங்காய பக்கோடா	133
111	வெண்டைக்காய் பக்கோடா	134



Penmai.com

Tamil People Online Community...

ANGU APARNA's @ Aparna's Recipes

Penmai's Kitchen Queen

www.Penmai.com

112	Egg Fried Rice	135
113	பீட்ரூட் கோலா உருண்டை	137
114	உப்புக்கறி	138
115	தேன் குழல்	139
116	நவதான்ய சுண்டல்	140
117	மக்காச்சோள சுண்டல்	141
118	கொண்டைக் கடலை சுண்டல்	142



Penmai.com

Tamil People Online Community...

ANGU APARNA's @ Aparna's Recipes

Penmai's Kitchen Queen

www.Penmai.com

சங்கரபாலி

தேவையானவை

- மைதா - 2 கப்
- ரவா - 1 கப்
- பால் - 1/2 கப்
- நெய் - 1 ஸ்பூன்
- ஓமம் - 2 டீஸ்பூன்
- உப்பு - ½ டீஸ்பூன்
- மிளகாய்த்தூள் - ¼ டீஸ்பூன்
- எண்ணெய் - தேவையான அளவு.

செய்முறை

1. மைதா, ரவா, ஓமம், உப்பு, மிளகாய்த்தூளை ஒன்றாகக் கலக்கவும்.
2. பின் அதில் நெய்யை உருக்கி ஊற்றி பால் சேர்த்துப் பதினைந்து நிமிடங்கள் நன்கு பிசையவும். அரை மணி நேரம் அதனை ஊறவிடவும்.
3. கனமான சப்பாத்தியைப் போலத் தேய்த்து, டைமன் ஷேப்பில் துண்டுகள் செய்து எண்ணெயைக் காயவைத்துப் பொரித்து எடுத்தால் சங்கரபாலி ரெடி.



Penmai.com

Tamil People Online Community...

ANGU APARNA's @ Aparna's Recipes

Penmai's Kitchen Queen

www.Penmai.com

மோகன்தால்

தேவையானவை

- பால் - ½ கப்
- நெய் - 2 கப்
- கடலை மாவு - 2 கப்
- சீனி - 2 கப்
- ஏலக்காய் பொடி - 1 டீஸ்பூன்
- பாதாம், பிஸ்தா - தலா 1 டேபிள் ஸ்பூன்

செய்முறை

1. ஒரு பாத்திரத்தில் கடலை மாவு, ஏலக்காய் பொடி இரண்டையும் ஒன்றாகப் போட்டு, ஒரு கப் நெய்யைச் சூடாக்கி அதில் ஊற்றிப் பிசையவும்.
2. நன்கு பிசைந்ததும் மேலும் அதில் அரை கப் பால் ஊற்றி நன்கு பிசைந்து வைக்கவும்.
3. வாணலியில் சிறிது நெய் விட்டு இந்த மாவுக்கலவையைப் போட்டு பொன்னிறமாகும் வரை வறுத்து ஆறவிடவும்.
4. சீனியில் தண்ணீர் சேர்த்துப் கம்பிப்பாகு காய்ச்சவும்.
5. இந்த பாகில் வறுத்த மாவைப் போட்டு நன்கு கிளறிவிடவும்.
6. நன்கு கிளறி சுருண்டு வரும்போது, நெய் தடவிய தட்டில் கொட்டி சமமாகத் தட்டி சில்வர் ஃபாயில் பேப்பரால் அலங்கரிக்கவும்.
7. அதன் மேல் பொடியாக நறுக்கிய பாதாம் பிஸ்தாவைத் தூவி சதுரமாகத் துண்டுகள் வெட்டி ஆறவிட்டு சாப்பிடலாம்.



Penmai.com

Tamil People Online Community...

ANGU APARNA's @ Aparna's Recipes

Penmai's Kitchen Queen

www.Penmai.com

மால்புவா

தேவையான பொருட்கள்

- பால் - 4 கப்
- நெய் - 2 கப்
- பன்னீர் - 2 கப்
- கோதுமை மாவு - 2 கப்
- சீனி - 2 கப்
- ரோஸ் essence - சிறிது
- பாதாம் பிஸ்தா - 1 ஸ்பூன்(ஊறவைத்து நறுக்கியது)

செய்முறை

1. பாலை நன்கு காய்ச்சி வெதுவெதுப்பாக வரும் வரை ஆறவிட்டுக் கொள்ளவும்.
2. வெதுவெதுப்பான பாலில் பன்னீரைப் போட்டு நன்றாக மசிக்கவும். பின் அதில் கோதுமை மாவையும் சேர்த்துப் பிசைந்து , சிறிது பாலையும் விட்டு தோசை மாவு பதத்துக்கு கரைத்து தனியாக வைத்துக் கொள்ளவும்.
3. சீனியில் அரை கப் தண்ணீர் ஊற்றிப் பாகு தயாரித்துக் கொள்ளவும். அதில் ரோஸ் எசன்ஸ் சேர்த்து அடுப்பிலிருந்து இறக்கவும்.
4. பின் வாணலியில் நெய்யைக் காயவைத்து கரைத்த மாவை அப்பம் போல ஊற்றி எடுத்து உடனே ஜீராவில் போடவும்.
5. அதில் சில நிமிடங்கள் ஊறியபின் ஜீராவை வடித்து மால்புவாக்களை எடுத்து அடுக்கவும்.இதன் மேல் பாதாம் பிஸ்தா தூவி பரிமாறவும்.



Penmai.com

Tamil People Online Community...

ANGU APARNA's @ Aparna's Recipes

Penmai's Kitchen Queen

www.Penmai.com

சந்திரகலா சூர்யகலா

தேவையானவை

- நெய் - 2 ஸ்பூன்
- பால் கோவா - 2 கப்
- மைதா மாவு - 2 கப்
- சீனி - 2 கப்
- முந்திரி, திராட்சை - 20
- ஏலக்காய் பொடி - ஒரு சிட்டிகை
- எண்ணெய் - தேவையான அளவு.

செய்முறை

1. பால் கோவாவை உதிர்த்துத் தனியாக எடுத்து வைத்துக் கொள்ளவும்.
2. வாணலியில் ஒரு ஸ்பூன் நெய் விட்டு அதில் முந்திரி, திராட்சை போட்டு பொன்னிறமாக வரும்வரை வறுக்கவும். பின் அதில் உதிர்த்த கோவாவையும் ஏலக்காய் பொடியையும் போட்டு பிசைந்து கொள்ளவும். இந்த கலவையை தனியாக வைத்துக் கொள்ளவும்.
3. தனியாக ஒரு பாத்திரத்தில் ஒரு ஸ்பூன் நெய்யை ஊற்றி அதில் மைதாவைப் போட்டு சிறிது தண்ணீர் தெளித்து பூரி மாவு போல் கெட்டியாகப் பிசைந்து ஊறவைக்கவும்.
4. ஒரு மணி நேரம் சென்ற பின்னர், மைதா மாவினைச் சின்ன சின்ன பூரிகளாகத் திரட்டி அதில் தனியாக எடுத்து வைத்த கோவாவைப் பூரணமாக வைத்து சோமாஸ் போல் விளிம்பு மடித்து எண்ணெயில் பொறித்தெடுக்கவும்.
5. பின் சீனியில் அரை கப் தண்ணீர் ஊற்றி பாகு காய்ச்சவும்.
6. சோமாஸ்களை சர்க்கரைப் பாகில் போட்டு சில நிமிடங்கள் ஊற விட்டு பின் எடுக்கவும். இது சந்திரகலா.
7. சோமாஸ் போலில்லாமல் முழு வட்டமாய் செய்தால் அது சூர்யகலா.



Penmai.com

Tamil People Online Community...

ANGU APARNA's @ Aparna's Recipes

Penmai's Kitchen Queen

www.Penmai.com

பூசணி இட்லி

தேவையானவை

- பூசணி - ஒரு கப் வெட்டியது
- இட்லி மாவு
- உப்பு - தேவைகேற்ப

செய்முறை

1. பூசணியை சிறிது உப்பு சேர்த்து அரைத்துக் கொள்ளவும்.
2. இதனை இட்லி மாவுடன் கலந்து, இட்லி வார்த்துக் கொள்ளவும்.
3. கொளுத்தும் வெயிலுக்கு ஏற்றது இந்த பூசணி இட்லி



Penmai.com

Tamil People Online Community...

ANGU APARNA's @ Aparna's Recipes

Penmai's Kitchen Queen

www.Penmai.com

நீராகாரம்

தேவையானவை

- சாதம் - ஒரு கப்
- மோர் - ஒரு கப்
- உப்பு - தேவையான அளவு

செய்முறை

1. முதல் நாள் இரவு சாதத்தில் தண்ணீர் உற்றி வைக்கவும்.
2. மறுநாள் அந்த நீரில் மோர், சிறிது உப்பு கலந்து குடிக்கவும்..
3. இது உடல் சூட்டைத் தணித்து, நோய் எதிர்ப்பு சக்தியைத் தர வல்லது.



Penmai.com

Tamil People Online Community...

ANGU APARNA's @ Aparna's Recipes

Penmai's Kitchen Queen

www.Penmai.com

லெமன் ஜூஸ்

தேவையானவை

- புதினா - சிறிதளவு
- லெமன் - ஒன்று
- சுக்கு, ஏலக்காய்த் தூள், வெல்லம் - தேவைகேற்ப

செய்முறை

1. வெல்லத்தைத் தட்டி தண்ணீரில் கரைத்து கொதிக்க விடவும். நன்றாக கொதித்து வந்ததும் அடுப்பை அணைத்து, ஆரிய பின் வடிகட்டிக் கொள்ளவும்.
2. இதில், எழுமிச்சை சாறு சேர்த்து, சுக்கு ஏலக்காய்த் தூள் சிறிது தண்ணீர் சேர்த்தால் ஜூஸ் ரெடி.
3. பரிமாறும் போது சிறிது புதினா தூவினால் மனமாக இருக்கும்.

Fish 65 - Fish Chill

Ingredients:

- Fish Fillet - 1/2 kg
- Corn Flour - 1/4 cup
- Garam Masala Powder - 2 tspn
- Chilli Powder - 2 tsp
- Kasturi Methi Powder - 2 tspn
- Ginger Garlic Paste - 2 tspn
- Salt - to taste
- Red Food Color - a pinch
- Lime Juice - 1 tspn
- Oil - to fry

Method:

1. Wash and cut the fillet into pieces of medium size cubes.
2. In a bowl put all the ingredients along with fish pieces (except oil) and mix well with some water. The mixture should not be dry.
3. Keep this mixture aside for 1 hrs to 1 and half an hour.
4. Afterwards, Heat oil in a pan.
5. Put fish pieces in the hot oil and let it to cook in both sides.
6. Tasty and Crispy Chilly Fish or Fish 65 is ready. Serve it hot with onion, carrot, lemon slices.



Penmai.com

Tamil People Online Community...

ANGU APARNA's @ Aparna's Recipes

Penmai's Kitchen Queen

www.Penmai.com

நண்டு வருவல்

தேவையானப் பொருட்கள்

- நண்டு - 1/2 கிலோ
- மிளகு - 2 tspn
- சோம்பு - 1 tspn
- பட்டை - 2
- சீரகம் - 1 டீஸ்பூன்
- பூண்டு - 1 (மீடியம் சைஸ்)
- இஞ்சி - 1 inch துண்டு
- சின்ன வெங்காயம் - 50 Gram
- மஞ்சள் தூள் - சிறிதளவு
- மிளகாய் தூள் - 1 tspn
- உப்பு - தேவையான அளவு
- எண்ணெய் - தாளிக்க தேவையான அளவு

செய்முறை:

1. முதலில் நண்டை சுத்தம் செய்து எடுத்து வைக்கவும்.
2. பின் மிக்சியில் மிளகு, சோம்பு, பட்டை, சீரகம், பூண்டு, இஞ்சி மற்றும் உரித்து வைத்துள்ள சின்ன வெங்காயம் அனைத்தையும் போட்டு அரைத்து எடுத்துக் கொள்ளவும்.
3. ஒரு வாணலியில் அடுப்பில் வைத்து எண்ணெய் ஊற்றி காய்ந்ததும் அரைத்து வைத்துள்ள மசாலாவை சேர்த்து வதக்க வேண்டும்.
4. மசாலா நன்றாக வதங்கி பச்சை வாசனை போனவுடன், கழுவி வைத்துள்ள நண்டு சேர்த்து வதக்கி, பின் மஞ்சள் தூள், மிளகாய் தூள் மற்றும் தேவையான அளவு உப்பு சேர்த்து சிறிது தண்ணீர் விட்டு வேக வைக்கவும்.
5. தண்ணீர் வற்றி நண்டும் மசாலாவும் நன்றாக கலந்து வரும் போது இறக்கி பரிமாறவும்.
6. சுவையான ஸ்பைசியான நண்டு வறுவல் தயார்.



Penmai.com

Tamil People Online Community...

ANGU APARNA's @ Aparna's Recipes

Penmai's Kitchen Queen

www.Penmai.com

செட்டிநாடு மீன் வறுவல்

தேவையான பொருட்கள்

- மீன் - 1 கிலோ
- மிளகாய்த்தூள் - 8 டீஸ்பூன்
- தனியாத்தூள் - 10 டீஸ்பூன்
- மஞ்சள்தூள் - 2 டீஸ்பூன்
- எலுமிச்சம்பழம் - 1
- மிளகு - 1 டீஸ்பூன்
- காய்ந்த மிளகாய் - 3
- கடுகு - 1 டீஸ்பூன்
- கடலைப்பருப்பு - 3 டீஸ்பூன்
- உளுத்தம்பருப்பு - 3 டீஸ்பூன்
- கருவேப்பிலை - 2 கொத்து
- உப்பு - தேவையான அளவு
- எண்ணெய் - பொரிக்கத் தேவையான அளவு

செய்முறை:

1. முதலில் மீனை நன்றாக சுத்தம் செய்து தண்ணீர் வடித்து எடுத்துக் கொள்ளவும். ஒரு பாத்திரத்தில் மிளகாய்த்தூள், தனியாத்தூள், மஞ்சள் தூள், எலுமிச்சம்பழச்சாறு மற்றும் தேவையான அளவு உப்பு சேர்த்து நன்கு மசாலா பதத்திற்கு பிசைந்து கொள்ளவும்.
2. பின்னர் சுத்தம் செய்து வைத்துள்ள மீன் துண்டுகளை இந்த மசாலாவினுள் போட்டு, மசாலா நன்றாக மீன் துண்டுகளில் ஒட்டுமாறு கலந்து பின் சுமார் ஒரு மணி நேரம் ஊற வைக்கவும்.
3. பிறகு, ஒரு வாணலியில் மிளகு, காய்ந்த மிளகாய், கடுகு, கடலைப்பருப்பு, உளுத்தம்பருப்பு, கருவேப்பிலை இவற்றை போட்டு வறுத்து ஆற வைத்து பொடித்து எடுத்து ஒரு தட்டில் வைத்துக் கொள்ளவும்.
4. இப்போது அடுப்பில், தோசைக் கல்லை வைத்து சுட வைத்து, ஊற வைத்துள்ள மீன் துண்டுகளை இந்த வைத்துள்ள மசாலா தூளில் இரு புறமும் பிரட்டி எடுத்து தோசைக்கல்லில் போட்டு எண்ணெய் விட்டு, நன்றாக வேகும் வரை பொரித்து எடுக்கவும். சுவையான காரமான செட்டிநாட்டு மீன் வறுவல் தயார்.



Penmai.com

Tamil People Online Community...

ANGU APARNA's @ Aparna's Recipes

Penmai's Kitchen Queen

www.Penmai.com

குறிப்பு : மீனை சுட்டு எடுக்கும் போது, அடுப்பை மிதமான தூட்டில் வைத்துக் கொள்ளவும். இல்லை என்றால் கருகி விட வைப்பு உள்ளது. உங்களுடைய தேவைக்கு ஏற்ப காரத்தை கூட்டியும் குறைத்தும் கொள்ளவும். காரம் அதிகம் விரும்பாதவர்கள் காய்ந்த மிளகாய் சேர்க்காமல் விட்டு விடலாம்.



Penmai.com

Tamil People Online Community...

ANGU APARNA's @ Aparna's Recipes

Penmai's Kitchen Queen

www.Penmai.com

செட்டிநாட்டு வஞ்சிர மீன் குழம்பு

தேவையானப் பொருட்கள்:

- வஞ்சிர மீன் - 1 கிலோ
- சின்ன வெங்காயம் - 100 கிராம்
- பூண்டு - 3
- கறிவேப்பிலை - 2 கொத்து
- சோம்பு - 1 டீ ஸ்பூன்
- சீரகம் - 1/2 டீ ஸ்பூன்
- வெந்தயம் - ஒரு டீ ஸ்பூன்
- தக்காளி - 3
- புளி - ஒரு சிறிய எலுமிச்சை அளவு
- மஞ்சள் பொடி - 1 டீ ஸ்பூன்
- எண்ணெய்- தாளிக்கத் தேவையான அளவு
- வர மிளகாய் - 10
- சாம்பார் பொடி - 3 டேபிள் ஸ்பூன்
- உப்பு - தேவையான அளவு

செய்முறை:

1. முதலில் மீனை நன்றாக சுத்தம் செய்து சிறிது உப்பு போட்டு பிசிறி வைக்க வேண்டும்.
2. பின், காய்ந்த மிளகாய், சோம்பு மற்றும் பூண்டு பல் மூன்றையும் தண்ணீரில் போட்டு 10 நிமிடங்கள் ஊற வைத்த பின் சிறிது உப்பு மற்றும் தண்ணீர் சேர்த்து விழுதாக அரைத்து எடுத்துக் கொள்ளவும்.
3. சின்ன வெங்காயத்தை தோலுரித்து, அதில் முக்கால் பகுதியை இரண்டாக வெட்டிக் கொள்ளவும். மீதமுள்ள வெங்காயத்தை அப்படியே முழுதாக வைத்துக் கொள்ளவும். தக்காளிகளை நான்காக வெட்டிக் கொள்ளவும்.
4. புளியை மூன்று டம்ளர் தண்ணீரில் கரைத்து வடிக்கட்டி எடுத்துக் கொள்ளவும்.
5. பின், அடுப்பில் பாத்திரத்தை வைத்து எண்ணெய் ஊற்றி சோம்பு, சீரகம், வெந்தயம் இவற்றை போட்டு தாளிக்கவும். பின், கருவேப்பிலை, நறுக்கி வைத்துள்ள வெங்காயம், போட்டு நன்றாக வதக்கிய பின் தக்காளியைப் போட்டு வதக்க வேண்டும்.



Penmai.com

Tamil People Online Community...

ANGU APARNA's @ Aparna's Recipes

Penmai's Kitchen Queen

www.Penmai.com

6. பின் உப்பு, சாம்பார் பொடி, மஞ்சள் தூள் மற்றும் அரைத்து வைத்துள்ள விழுதையும் சேர்த்து வதக்கி பின் கரைத்து வைத்துள்ள புளிக் கரைசலை சேர்த்து சிறிது கெட்டியாகும் வரை கொதிக்க வைக்கவும்.
7. குழம்பு கொதிக்கையில் மீன் துண்டுகளைப் போட்டு ஐந்து நிமிடம் கொதிக்க வைத்து இறக்கி விட வேண்டும்.
8. குழம்பை இறக்கிய பிறகு, சீரகம் மற்றும் முழுதாக வைத்துள்ள வெங்காயம் இரண்டையும் ஒன்றாக சேர்த்து தட்டி, இதை குழம்பில் போட்டு 10 நிமிடங்களுக்கு மூடி வைக்கவும். 10 நிமிடங்களுக்கு பிறகு குழம்பை கிளறி பரிமாறவும்.
9. சுவையான செட்டிநாட்டு வஞ்சிர மீன் குழம்பு தயார்.



Penmai.com

Tamil People Online Community...

ANGU APARNA's @ Aparna's Recipes

Penmai's Kitchen Queen

www.Penmai.com

தேங்காய் பர்பி

தேவையானப்பொருட்கள்:

- தேங்காய்த்துருவல் - 4 கப்
- சர்க்கரை - 4 கப்
- பால் - 1/2கப்
- ஏலக்காய்த் தூள் - சிறிதளவு.

செய்முறை:

1. ஒரு வாணலியை அடுப்பில் வைத்து துடேற்றி, அதில் தேங்காய்த் துருவலைப் போட்டு 5 வினாடிகள் வறுத்து எடுத்துக் கொள்ள வேண்டும்.
2. பின் இன்னொரு பாத்திரத்தில், சர்க்கரையைப் போட்டு அதில் ஒரு கப் தண்ணீர் விட்டு, கொதிக்க வைக்க வேண்டும். தண்ணீர் கொதிக்க ஆரம்பிக்கும் பொழுது பாலை ஊற்றி சில வினாடிகள் விட்டு இறக்கி எடுத்துக் கொள்ளவும். இதனை வடிகட்டியில் வடித்து எடுத்துக் கொள்ளவும். இப்போது வடிக்கட்டிய சர்க்கரைப் பாகை மீண்டும் கொதிக்க விடவும்.
3. பால் கொதிக்க ஆரம்பித்ததும், அடுப்பை மிதமான துட்டில் வைத்து, வறுத்து வைத்துள்ள தேங்காய்த் துருவலைப் போட்டு நன்றாக கிளற வேண்டும். தேங்காய்த் துருவல் சர்க்கரைப் பாகுடன் நன்றாக கலந்து கெட்டியாகும் வரை அடிக்கடி கிளறி விட வேண்டும்.
4. கலவை சிறிது கெட்டியாகியதும் ஏலக்காய்த் தூளைப் போட்டு கிளறி அடுப்பை அணைக்கவும். பிறகு இதனை ஒரு நெய் தடவிய தட்டில் கொட்டி, பரப்பிக் கொள்ளவும். இது ஆறியதும் பர்பிகளாக வெட்டி எடுத்துக் கொள்ளவும்.

குறிப்பு:

பர்பி மிகவும் கெட்டியாகும் வரை அடுப்பில் வைக்கக் கூடாது. ஓரளவு நன்றாக சேர்ந்தாற் போல் வந்தவுடன் இறக்கி விட வேண்டும். இல்லை என்றால் பர்பி துண்டுகள் போட வராமல் உதிரியாக இருக்கும். தேங்காய் துருவும் போது மேலாகத் துருவ வேண்டும். அடி மூடியோடு சேர்த்து துருவக் கூடாது.



Penmai.com

Tamil People Online Community...

ANGU APARNA's @ Aparna's Recipes

Penmai's Kitchen Queen

www.Penmai.com

அச்ச முறுக்கு

தேவையானப்பொருட்கள்:

- அரிசி மாவு - 2 கப்
- மைதா - 1/2 கப்
- சர்க்கரை - 1 கப் (பொடித்துக் கொள்ளவும்)
- தேங்காய்ப்பால் - 2 கப்
- வெள்ளை எள் - 1 டீஸ்பூன் (விருப்பப்பட்டால்)
- உப்பு - 1 சிட்டிகை
- எண்ணை - பொரிக்கத் தேவையான அளவு

செய்முறை:

1. ஒரு பாத்திரத்தில், அரிசி மாவு மற்றும் மைதா மாவு இரண்டையும் சலித்துவிட்டு போட்டுக் கொள்ளவும்.
2. இதனுடன், பொடித்த சர்க்கரை, உப்பு, எள் மற்றும் தேங்காய்ப் பால் சேர்த்து, சிறிதளவு தண்ணீர் ஊற்றி தோசை மாவு பதத்திற்கு நன்றாக கரைத்துக் கொள்ளவும்.
3. பின் ஒரு வாணலியில் எண்ணெய் ஊற்றி, காய வைக்கவும். எண்ணெய் நன்றாக காய்ந்ததும், முறுக்கு அச்சை எண்ணெயில் ஒரு நிமிடம் வைத்து எடுத்து பின் அதனை கரைத்து வைத்துள்ள மாவிற்குள் வைக்கவும். அச்சில் உள்ள எண்ணெய் சூட்டினால் மாவு அச்சில் ஒட்டிக் கொள்ளும்.
4. இப்போது மீண்டும் அச்சை மாவுடன் எடுத்து எண்ணெயில் மூழ்கும் படியாக வைக்க வேண்டும்.
5. மாவு வெந்ததும், சிறிது நேரத்தில் அச்சில் இருந்து பிரியும். அப்போது லேசாக அச்சை உதறினால் முறுக்கு தனியாக பிரிந்து எண்ணெயில் விழும்.
6. முறுக்கு நன்றாக வெந்து பொன்னிறமாக மாறும் வரை திருப்பிவிட்டு வேக வைத்து எடுக்கவும். மீதி இருக்கும் மாவையும் இதே போல, அச்ச முறுக்காக பொரித்து எடுத்துக் கொள்ளவும்.
7. இனிப்புடன் கூடிய சுவையான அச்ச முறுக்கு தயார்.

குறிப்பு:

முறுக்கு அச்ச, நீளமான கம்பியின் முனையில் வித விதமான வடிவங்களில் இருக்கும். இது பாத்திரக் கடைகளில் கிடைக்கும்.



Penmai.com

Tamil People Online Community...

ANGU APARNA's @ Aparna's Recipes

Penmai's Kitchen Queen

www.Penmai.com

பச்சை பயறு குழம்பு

தேவையானப்பொருட்கள்:

- பச்சை பயறு - 1 கப்
- புளி - ஒரு சிறிய எலுமிச்சம்பழம் அளவு
- சாம்பார் தூள் - 2 tspn
- மஞ்சள் தூள் - சிறிதளவு
- தக்காளி - 1
- சின்ன வெங்காயம் - 50 Gram
- பூண்டு - 1
- எண்ணை - தாளிக்க தேவையான அளவு
- கடுகு - 1 tspn
- வெந்தயம் - 1/2 tspn
- பெருங்காயத்தூள் - ஒரு சிட்டிகை
- கறிவேப்பிலை - சிறிது
- உப்பு - தேவையான அளவு

செய்முறை:

1. பச்சைப் பயறை கழுவி ஒன்று முதல் இரண்டு மணி நேரம் ஊற வைக்கவும். ஊறிய பயறை மீண்டும் கழுவி விட்டு குக்கரில் போட்டு அதனுடன் உப்பு மட்டும் வேக வைக்கத் தேவையான அளவு தண்ணீர் ஊற்றி 4 அல்லது 5 விசில் விட்டு வேக வைத்து எடுக்கவும். பயறை ஊற வைத்து வேக வைப்பதால் பயறு நன்றாக வெந்து மிருதுவாகவும் சாப்பிடுவதற்கு சுவையாகவும் இருக்கும். (பயறை ஊற வைக்காமலும் வேக வைக்கலாம். அப்படி வேக வைக்கும் போது அதிக விசில் விட்டு வேக வைக்க வேண்டும்).
2. புளியை ஊறவைத்து பிழிந்து இரண்டு கப் தண்ணீர் சேர்த்து கரைத்து தனியாக வைக்கவும்.
3. வெங்காயம், தக்காளி, பூண்டு ஆகியவற்றைப் பொடியாக வெட்டி வைத்துக் கொள்ளவும்.
4. ஒரு வாணலியில் எண்ணை விட்டு காய்ந்ததும் கடுகு போட்டு பொரிந்ததும், வெந்தயம் மற்றும் பெருங்காயம் சேர்த்து சிவக்க வறுக்கவும்.
5. பின் கருவேப்பிலை, வெட்டி வைத்துள்ள வெங்காயம், பூண்டு சேர்த்து நன்றாக வதக்க வேண்டும்.
6. பின்னர் தக்காளிச் சேர்த்து நன்றாக வதக்கவும்.



Penmai.com

Tamil People Online Community...

ANGU APARNA's @ Aparna's Recipes

Penmai's Kitchen Queen

www.Penmai.com

7. இப்போது கரைத்து வைத்துள்ள புளித்தண்ணீரைச் சேர்த்து அத்துடன் சாம்பார் தூள், மஞ்சள் தூள், உப்பு போட்டுக் கலந்து கொதிக்க விட வேண்டும்.
8. குழம்பு நன்றாகக் கொதிக்க ஆரம்பித்ததும், வேக வைத்துள்ள பயறை இலேசாக மசித்து குழம்பில் சேர்த்துக் கலக்கி விட்டு மீண்டும் சில நிமிடங்கள் கொதிக்க விட்டு இறக்கி வைக்கவும்.
9. சுவையான சத்தான பச்சை பயறு குழம்பு தயார்.



Penmai.com

Tamil People Online Community...

ANGU APARNA's @ Aparna's Recipes

Penmai's Kitchen Queen

www.Penmai.com

குடைமிளகாய்-பட்டாணி உசிலி

தேவையானவை

- பட்டாணி - அரை கப்
- குடைமிளகாய் - 1 பெரியது ((பொடியாக நறுக்கி வைத்துக் கொள்ளவும்))
- கடலைப் பருப்பு - ஒரு கப்
- காய்ந்த மிளகாய் - 4
- சோம்பு - 1/2 Tspn
- கடுகு - 1/4 Tspn
- எலுமிச்சைச் சாறு - 1 Tspn
- எண்ணெய் - தாளிக்க தேவையான அளவு
- உப்பு - தேவையான அளவு

செய்முறை

1. பட்டாணியை கழுவி இரண்டு முதல் மூன்று மணி நேரம் ஊற வைக்கவும். பின் மீண்டும் கழுவி குக்கரில் போட்டு உப்பு மற்றும் தேவையான அளவு தண்ணீர் சேர்த்து 3 அல்லது 4 விசில் விட்டு வேக வைத்து எடுத்துக் கொள்ளவும்.
2. கடலைப் பருப்பை அரைமணி நேரம் ஊற வைத்து எடுத்துக் கொள்ளவும்.
3. மிக்சியில் காய்ந்த மிளகாய், சோம்பு, ஊற வைத்துள்ள பருப்பு மற்றும் சிறிது உப்பு சேர்த்து கரகரப்பாக அரைத்து எடுத்துக் கொள்ளவும்.
4. ஒரு வாணலியில் சிறிது எண்ணெய் விட்டு நறுக்கி வைத்துள்ள குடை மிளகாயைப் போட்டு சில நிமிடங்கள் வதக்கி எடுத்துக் கொள்ளவும்.
5. பின் வாணலியில் இன்னும் சிறிது எண்ணெய் விட்டு, கடுகு போட்டு தாளித்த பின்பு அரைத்து வைத்துள்ள பருப்பு கலவையைச் சேர்த்து சிறிது நேரம் கிளறி விடவும்.
6. பருப்பு வெந்து பொலபொலவென்று ஆகும் வரை கிளற வேண்டும்.
7. பிறகு ஏற்கனவே வதக்கி வைத்துள்ள குடைமிளகாய் மற்றும் வேக வைத்துள்ள பட்டாணி சேர்த்து சில நிமிடங்கள் வதக்கி எலுமிச்சைச் சாறு சேர்த்துக் கலந்து இறக்க வேண்டும்.



Penmai.com

Tamil People Online Community...

ANGU APARNA's @ Aparna's Recipes

Penmai's Kitchen Queen

www.Penmai.com

தட்டைப் பயறு குழம்பு

தேவையானப் பொருட்கள்

- தட்டைப்பயறு - ஒரு கப்
- சி. வெங்காயம் - 100 கிராம்
- பூண்டு - 1
- தக்காளி - 1
- மிளகாய் தூள் - 2 டீஸ்பூன்
- மஞ்சள் தூள் - 1/2 டீஸ்பூன்
- உப்பு - தேவையான அளவு
- கடுகு - 1/2 டீஸ்பூன்
- வெந்தயம் - 1/4 டீஸ்பூன்
- சீரகம் - 1/2 டீஸ்பூன்
- பெருங்காயம் - சிறிதளவு
- புளி - தேவையான அளவு
- எண்ணெய் - தாளிக்க தேவையான அளவு
- கொத்தமல்லி இலை - சிறிதளவு
- கருவேப்பிலை - சிறிதளவு

செய்முறை:

1. வெங்காயத்தைப் பொடியாக நறுக்கிக் கொள்ளவும்.
2. ஒரு கப்பில் புளியுடன் தண்ணீர் சேர்த்து கரைத்து புளித் தண்ணீர் எடுத்துக் கொள்ளவும்.
3. தட்டைப் பயறை முந்தைய நாள் இரவே ஊற வைத்து எடுத்துக் கொள்ளவும்.
4. பூண்டை தோல் நீக்கி எடுத்துக் கொள்ளவும். சில பூண்டு பல்களை பொடியாக நறுக்கிக் கொள்ளவும்.
5. குக்கரில், ஊற வைத்துள்ள தட்டைப்பயறு, பூண்டு, தக்காளி மற்றும் கொஞ்சம் தண்ணீர் சேர்த்து நான்கு அல்லது ஐந்து விசில் விட்டு வேக வைத்து எடுக்கவும்.
6. ஒரு வாணலியில் எண்ணெய் ஊற்றி காய்ந்ததும் கடுகு, வெந்தயம், சீரகம், பெருங்காயம், கருவேப்பிலை போட்டு தாளிக்கவும்.
7. பின் வெட்டி வைத்துள்ள வெங்காயம் மற்றும் பூண்டு சேர்த்து வதக்கவும்.
8. இப்போது வேக வைத்துள்ள தட்டைப் பயறை சேர்த்து வதக்கவும்.



Penmai.com

Tamil People Online Community...

ANGU APARNA's @ Aparna's Recipes

Penmai's Kitchen Queen

www.Penmai.com

9. இப்போது அதில் கரைத்து வைத்துள்ள புளி தண்ணீர் மற்றும் தேவையான அளவு உப்பு சேர்த்து கொதிக்க விடவும். நன்கு கொதித்ததும் மிளகாய் தூள், மஞ்சள் தூள், உப்பு சேர்த்து மேலும் சில நிமிடங்கள் கொதிக்க வைக்கவும்.
10. குழம்பு ஓரளவு கெட்டியானதும் இறக்கி கொத்தமல்லி இலை தூவி பரிமாறவும்.
11. சுவையான தட்டைப் பயறு குழம்பு தயார்.



Penmai.com

Tamil People Online Community...

ANGU APARNA's @ Aparna's Recipes

Penmai's Kitchen Queen

www.Penmai.com

ஸ்பைசி & டேஞ்ஜி சன்னா

தேவையானப் பொருட்கள்:

- கருப்பு சுண்டல் - 1 கப்
- சீரகம் - 1/2 tspn
- கடுகு - 1/2 tspn
- பெருங்காயத் தூள் - 1/4 tspn
- வெங்காயம் - 100 Gram
- தக்காளி - 2
- பச்சை மிளகாய் - 1
- மல்லித் தூள் - 2 tspn
- மஞ்சள் தூள் - 1/4 tspn
- மிளகாய் தூள் - 1/2 tspn
- மாங்காய்த் தூள் - 1/2 tspn
- சன்னா மசாலா - 2 tspn
- உப்பு - தேவையான அளவு
- கொத்தமல்லி - சிறிதளவு
- கருவேப்பிலை - தாளிக்க
- எலுமிச்சை சாறு - 2 tspn
- எண்ணெய் - தேவையான அளவு

செய்முறை

1. சுண்டலை முதல் நாள் இரவே ஊற வைத்து எடுத்துக் கொள்ளவும்.
2. ஊறவைத்துள்ள சுண்டலை கழுவி வடிகட்டி, குக்கரில் போட்டு அதில் தேவையான அளவு தண்ணீர் ஊற்றி கொஞ்சம் உப்பு சேர்த்து 4-5 விசில் விட்டு வேக வைத்து எடுத்துக் கொள்ளவும்.
3. வெங்காயம் மற்றும் தக்காளியைப் பொடியாக நறுக்கி வைத்துக் கொள்ளவும். பச்சை மிளகாயை இரண்டாக வெட்டி வைக்கவும்.
4. ஒரு வாணலியில் எண்ணெய் ஊற்றி காய்ந்ததும், கடுகு, சீரகம், கருவேப்பிலை மற்றும் பெருங்காயத் தூள் போட்டு தாளித்த பின்பு வெட்டி வைத்துள்ள வெங்காயத்தைப் போட்டு வதக்கவும்.
5. பின் தக்காளி மற்றும் பச்சை மிளகாய் சேர்த்து வதக்கவும்.
6. பின் மல்லித் தூள், மஞ்சள் தூள், மாங்காய்த் தூள் மற்றும் சன்னா மசாலா சேர்த்து சில நிமிடங்கள் வதக்க வேண்டும்.



Penmai.com

Tamil People Online Community...

ANGU APARNA's @ Aparna's Recipes

Penmai's Kitchen Queen

www.Penmai.com

7. அதன் பின், வேக வைத்துள்ள சுண்டலை போட்டு, சிறிது தண்ணீர் விட்டு, தேவையான அளவு உப்பு போட்டு கிளறி விட்டு தண்ணீர் சுண்டும் வரை அடுப்பில் வைக்கவும்.
8. தண்ணீர் முழுவதும் சுண்டியதும், அதில் எலுமிச்சை சாறு மற்றும் கொத்தமல்லி இலை தூவி இறக்கவும்.
9. ஸ்பைசி & டேஞ்ஜி சுண்டல் தயார்.



Penmai.com

Tamil People Online Community...

ANGU APARNA's @ Aparna's Recipes

Penmai's Kitchen Queen

www.Penmai.com

ஜவ்வரிசி பாயசம்

தேவையானப் பொருட்கள்

- ஜவ்வரிசி - 100 கிராம்
- பால் - ஒரு லிட்டர்
- சர்க்கரை - 200 கிராம்
- ஏலக்காய்த்தூள் - சிறிதளவு
- வறுத்த முந்திரிப்பருப்பு - 10
- உலர் திராட்சை - 10
- கேசரி பவுடர் - சிறிதளவு

செய்முறை

1. முதலில் ஒரு வாணலியில் ஜவ்வரிசியை லேசாக வறுத்து எடுத்துக் கொள்ளவும்.
2. பின் ஒரு பாத்திரத்தில் பாலை ஊற்றி அதனுடன் வறுத்து வைத்துள்ள ஜவ்வரிசையை போட்டு வேக விடவும்.
3. அரிசி நன்றாக வெந்ததும், சர்க்கரையைச் சேர்க்கவும்.
4. பின் பாயசம் நன்றாக கொதி வந்தவுடன் அடுப்பை அணைத்து விடும்.
5. இன்னொரு வாணலியில் சிறிது எண்ணை அல்லது நெய் ஊற்றி முந்திரிப்பருப்பு மற்றும் உலர் திராட்சை போட்டு வறுத்து எடுக்கவும்.
6. பின் கேசரி பவுடர், ஏலக்காய்த்தூள், வறுத்து வைத்துள்ள முந்திரி, திராட்சையை பாயாசத்தில் போட்டு நன்றாகக் கலக்கவும்.
7. சுவையான பாயசம் தயார்.



Penmai.com

Tamil People Online Community...

ANGU APARNA's @ Aparna's Recipes

Penmai's Kitchen Queen

www.Penmai.com

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. 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 People Online Community...

ANGU APARNA's @ Aparna's Recipes

Penmai's Kitchen Queen

www.Penmai.com

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 People Online Community...

ANGU APARNA's @ Aparna's Recipes

Penmai's Kitchen Queen

www.Penmai.com

காலிப்ளவர் பக்கோடா

தேவையானப் பொருட்கள்:

- கடலை மாவு - ஒரு கப்
- அரிசி மாவு - அரை கப்
- சோள மாவு - ஒரு டீஸ்பூன்
- மைதா மாவு - ஒரு டீஸ்பூன்
- உப்பு - தேவையான அளவு
- மஞ்சள் தூள் - சிறிதளவு
- மிளகாய்த் தூள் - காரத்திற்கு ஏற்ப
- எண்ணை - தேவையான அளவு
- பெருங்காயத் தூள் - சிறிதளவு
- 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. 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.
3. பின் கொதிக்க வைத்து வடிகட்டிய காலிப்ளவர் பூக்களை இந்த மாவில் போட்டு பிரட்டி ஒரு 5 நிமிடங்கள் விடவும். வாணலியில் எண்ணையை கொதிக்க வைத்து மாவில் பிரட்டிய காலிப்ளவர் பூக்களை எண்ணையில் போட்டு பொன்னிறமாக பொரித்து எடுக்கவும். சுவையான காலிப்ளவர் பக்கோடா சுவைப்பதற்கு ரெடி.



Penmai.com

Tamil People Online Community...

ANGU APARNA's @ Aparna's Recipes

Penmai's Kitchen Queen

www.Penmai.com

உளுந்து போண்டா

தேவையானப் பொருள்கள்:

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

செய்முறை:

1. உளுந்தை 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 எண்ணை ஊற்றி சூடாக்கி கொள்ளவும்.
4. கையில் தண்ணீரை லேசாக தொட்டுக் கொண்டு, மாவை மீடியம் சைஸ் உருண்டைகளாக உருட்டி எண்ணையில் போட வேண்டும். (பெரிய உருண்டைகளாக பிடிக்கக் கூடாது. அப்படி பிடித்தால் பாதி வெந்தும் வேகாமலும் இருக்கும்). ஒரு பக்கம் வெந்ததும் கரண்டியால் திருப்பி விட்டு வேகவிட்டு எடுக்கவும்.. இதே போல் மீதமுள்ள மாவை உருண்டைகளாக பிடித்து எண்ணையில் 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, கருவேப்பிலை போன்றவற்றையும் சேர்த்துக் கொள்ளலாம்.



Penmai.com

Tamil People Online Community...

ANGU APARNA's @ Aparna's Recipes

Penmai's Kitchen Queen

www.Penmai.com

உருளைக்கிழங்கு போண்டா

தேவையானப் பொருட்கள்:

- உருளைக்கிழங்கு - 1/2 கிலோ
- பெரிய வெங்காயம் - 2
- பச்சைமிளகாய் - 2
- இஞ்சி - ஒரு சிறியத்துண்டு
- பூண்டு - 2 பற்கள்
- மஞ்சள்தூள் - 1 Tspn
- மிளகாய்தூள் - 1/2 tspn
- உப்புத்தூள் - 2 tspn
- கடுகு - 1 tspn
- உளுத்தம்பருப்பு - 1 tspn
- 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. பெரிய வெங்காயத்தை பொடிப் பொடியாக நறுக்கி அதை கிழங்குடன் சேர்த்து கலந்து வைக்கவும்.
2. இஞ்சி மற்றும் பூண்டை தோல் நீக்கிவிட்டு அதோடு பச்சை மிளகாயைச் சேர்த்து அரைத்து எடுத்துக் கொள்ளவும்.
3. ஒரு வாணலியில் எண்ணெய் விட்டு காய்ந்ததும், கடுகு, உளுத்தம்பருப்பு மற்றும் கறிவேப்பிலை போட்டு தாளித்த பின், அரைத்து வைத்துள்ள இஞ்சி பூண்டு விழுதைப் போட்டு பச்சை வாசனைப் போக வதக்கவும்.
4. பின் சிறிது மஞ்சள் தூள் மற்றும் உப்பு சேர்த்து சில நிமிடங்கள் வதக்கிய பின் கலக்கி வைத்துள்ள உருளைக் கிழங்கு மற்றும் வெங்காயத்தைப் போட்டு சிறிது நேரம் வதக்கிய பின் கொத்தமல்லி இலை போட்டு கிளறி இறக்கி வைக்கவும். இப்போது இன்னொரு பாத்திரத்தில் கடலை மாவு, சோடா மற்றும்



Penmai.com

Tamil People Online Community...

ANGU APARNA's @ Aparna's Recipes

Penmai's Kitchen Queen

www.Penmai.com

மீதமுள்ள உப்பு, மஞ்சள் தூள், மிளகாய்த் தூள் ஆகியவற்றை ஒன்றாக சேர்த்து சிறிது தண்ணீர் சேர்த்து கெட்டியாக பிசைந்து கொள்ளவும்.

5. பின் ஏற்கனவே தயாரித்து வைத்துள்ள உருளைக் கிழங்கு மசாலாவை அளவான உருண்டைகளாக பிடித்து அதை மாவில் போட்டு எடுத்து எண்ணையில் போட்டு பொரிக்கவும்.
6. உருளைகிழங்கு போண்டா, சிவந்து பொன்னிறமாக வெந்ததும் இறக்கி சூடாக பரிமாறவும்.



Penmai.com

Tamil People Online Community...

ANGU APARNA's @ Aparna's Recipes

Penmai's Kitchen Queen

www.Penmai.com

கேழ்வரகு மோர்க்களி

தேவையானப் பொருட்கள்

- கேழ்வரகு மாவு - 2 Cup
- மோர் - 4 Glass
- உப்பு - தேவையான அளவு
- சின்ன வெங்காயம் - 50 Gram
- பச்சைமிளகாய் - 2
- இஞ்சி - ஒரு இஞ்ச் துண்டு
- கடுகு - 1 டீஸ்பூன்
- எண்ணெய் - 1 டீஸ்பூன்

செய்முறை:

1. வெங்காயம், இஞ்சி, பச்சைமிளகாய் ஆகியவற்றை பொடியாக நறுக்கிக் கொள்ளவும்.
2. ஒரு பாத்திரத்தில் கேழ்வரகு மாவுடன் மோர் மற்றும் உப்பு சேர்த்து கரைக்கவும்.
3. இன்னொரு பாத்திரத்தை அடுப்பிலேற்றி எண்ணெய் விட்டு கடுகு போட்டு தாளித்த பிறகு பொடியாக நறுக்கி வைத்துள்ள வெங்காயம், இஞ்சி மற்றும் பச்சைமிளகாயைப் போட்டு வதக்கவும்.
4. நன்கு வதங்கிய பின்பு நான்கு க்ளாஸ் தண்ணீரை ஊற்றி கொதிக்க வைக்கவும். கொதித்தவுடன் மோருடன் கலந்து வைத்துள்ள மாவை ஊற்றிக் மாவு வேகும் வரை கிளறி இறக்கவும்.
5. இந்த கேழ்வரகு மோர்க்களி சாப்பிட சுவையாகவும், ஆரோக்கியமானதும் ஆகும்.



Penmai.com

Tamil People Online Community...

ANGU APARNA's @ Aparna's Recipes

Penmai's Kitchen Queen

www.Penmai.com

வெந்தயக் குழம்பு

தேவையானப் பொருட்கள்

- வெந்தயம் - 4 Tspn
- வரமிளகாய் - நான்கு
- மல்லி - 3 Tspn
- சீரகம் - 1 Tspn
- சின்ன வெங்காயம் - 100 Grams
- பூண்டு - 10 பல்
- புளி - ஒரு எலுமிச்சம்பழம் அளவு
- தேங்காய் துருவல் - 1/2 Cup
- கறிவேப்பிலை - ஒரு கொத்து
- உப்பு - தேவையான அளவு
- நல்லெண்ணெய் - தாளிக்க
- கடுகு, உளுத்தம் பருப்பு - தாளிக்க

செய்முறை:

1. வெந்தயத்தை முதல் நாள் இரவே ஊற வைத்து விடவும்.
2. வரமிளகாய், மல்லி மற்றும் சீரகம் இவற்றை வறுத்து அரைக்கவும்.
3. தேங்காயைத் துருவி தனியாக அரைத்து வைக்கவும்.
4. சின்ன வெங்காயத்தை தோலுரித்து இரண்டாகவும் மற்றும் பூண்டை பொடியாகவும் வெட்டி வைக்கவும்.
5. அடுப்பில் வாணலியை வைத்து நல்லெண்ணெயை தேக்கரண்டி ஊற்றி காய வைத்து கடுகு, உளுத்தம் பருப்பு மற்றும் கருவேப்பிலை போட்டுத் தாளிக்கவும்.
6. ஊற வைத்துள்ள வெந்தயத்தை வடிக்கட்டி எடுத்து வாணலியில் போட்டு வதக்கவும்.
7. இது வதங்கியதும் வெட்டி வைத்துள்ள பூண்டு மற்றும் வெங்காயத்தைப் போட்டு வதக்கவும்.
8. பின் அரைத்து வைத்திருக்கும் மிளகாய் விழுதினை போட்டு வதக்க வேண்டும். பின் அரைத்து வைத்துள்ள தேங்காயைப் போட்டு வதக்கி, புளியை கரைத்து ஊற்றி தேவையான அளவு உப்பு சேர்த்து குழம்பை மிதமான தூட்டில் கொதிக்க விடவும்.
9. குழம்பு கொதித்து எண்ணை தெளிந்ததும் இறக்கி பரிமாறவும்.



Penmai.com

Tamil People Online Community...

ANGU APARNA's @ Aparna's Recipes

Penmai's Kitchen Queen

www.Penmai.com

கம்பு இட்லி, தோசை

தேவையானப் பொருட்கள்

- கம்பு - 1 Cup
- பச்சரிசி - 1 Cup
- உளுந்து - ஒரு கைப்பிடி
- வெந்தயம் - சிறிது
- உப்பு - தேவையான அளவு

செய்முறை:

கம்பு மாவு:

1. கம்பு, பச்சரிசி, உளுந்து, வெந்தயம் அனைத்தையும் 5 மணி நேரம் ஊற வைக்கவும்.
2. ஊறிய பின், அனைத்தையும் கிரைண்டரில் போட்டு அரைத்து எடுத்து உப்பு சேர்த்து கரைத்துக் கொள்ளவும். ஒரு நாள் மாவை புளிக்க விடவும்.

கம்பு இட்லி

1. புளிக்க வைத்த மாவை அடுத்த நாள் இட்லி தட்டில் ஊற்றி நன்கு வேக வைத்து எடுத்துக் கொள்ளவும்.
2. ஆரோக்கியமான, சுவையான, எளிதாக செய்யக்கூடிய கம்பு இட்லி தயார்.

கம்பு தோசை

1. இதே மாவைக் கொண்டு தோசையும் சுடலாம். தோசையாக வார்ப்பதற்கு முன் மாவை கொஞ்சம் தண்ணீர் ஊற்றி கரைத்துக் கொள்ளவும்.
2. தோசைக் கல்லை அடுப்பில் ஏற்றி, காய வைத்து எண்ணெய் தடவி கம்பு மாவை கல்லில் ஊற்றி பரவலாக தேய்த்து, எண்ணை விட்டு, இருபுறமும் திருப்பி போட்டு நன்றாக வேக வைத்து எடுக்கவும்.
3. சுவையான கம்பு தோசை தயார்.



Penmai.com

Tamil People Online Community...

ANGU APARNA's @ Aparna's Recipes

Penmai's Kitchen Queen

www.Penmai.com

கம்பு உப்புமா

தேவையானப் பொருட்கள்

- கம்பு - ஒரு Cup
- பெ. வெங்காயம் - 1
- பச்சை மிளகாய் - 2
- இஞ்சி - சிறிய துண்டு
- உளுந்து - 1 tspn
- கடலை பருப்பு - 1 tspn
- நெய் - 1 tspn
- கடுகு - சிறிது
- சீரகம் - சிறிது
- கறிவேப்பிலை - ஒரு கொத்து
- உப்பு - தேவையான அளவு
- கொத்தமல்லி - சிறிதளவு

செய்முறை:

1. வெங்காயம், பச்சைமிளகாய் மற்றும் இஞ்சியை பொடியாக நறுக்கிக் கொள்ளவும்.
2. கம்பை தண்ணீரில் சுத்தம் செய்து வடித்து எடுக்கவும்.
3. சுத்தம் செய்த கம்பை ஒரு பாத்திரத்தில் போட்டு தேவையான அளவு தண்ணீர் ஊற்றி வேக வைத்து எடுத்துக் கொள்ளவும்.
4. வாணலியில் நெய் விட்டு, அது காய்ந்ததும், கடுகு, சீரகம், உளுந்து, கடலைபருப்பு, கறிவேப்பிலை போட்டு தாளித்த பின்பு இஞ்சி, பச்சைமிளகாய் மற்றும் வெங்காயத்தைச் சேர்த்து நன்றாக வதக்கவும்.
5. வதங்கிய பின் உப்புமாவிற்கு தேவையான அளவு தண்ணீர் ஊற்றி உப்பு சேர்த்து கொதிக்க வைக்கவும்.
6. கொதி வந்ததும், வேக வைத்துள்ள கம்பு சேர்த்து கிளறி கொத்தமல்லி இலை தூவி பரிமாறவும்.
7. ஆரோக்கியமான, சத்தான சுவையான கோதுமை உப்புமா தயார்.



Penmai.com

Tamil People Online Community...

ANGU APARNA's @ Aparna's Recipes

Penmai's Kitchen Queen

www.Penmai.com

கோடைக்கு உகந்த முளைகட்டிய வெந்தய குழம்பு

தேவையானப் பொருட்கள்:

- முளைகட்டிய வெந்தயம் - 2 tspn
- துருவிய தேங்காய் - 2 tspn
- சின்ன வெங்காயம் - 200 Grams
- உரித்தபூண்டு - 10 பல்
- சின்ன வெங்காயம் (விழுது அரைக்க) - 1 tspn
- புளி - சிறிய எலுமிச்சை அளவு
- அரிசி கழுவிய நீர் - 2 Cup
- உப்பு - தேவையான அளவு
- வறுத்து பொடிக்க:
- மிளகு - 1 tspn
- சீரகம் - 1 tspn
- உளுத்தம்பருப்பு - 1 tspn
- பச்சரிசி - 1 tspn
- வெள்ளை எள் - 1 tspn
- தனியா - 2 tspn
- வர. மிளகாய் - 5 (காரத்திற்கேற்ப சேர்த்துக் கொள்ளவும்)
- முளைகட்டிய வெந்தயம் - 1 tspn
- கறிவேப்பிலை - ஒரு கொத்து

தாளிக்க:

- நல்லெண்ணெய்
- கடுகு
- கறிவேப்பிலை - சிறிது

செய்முறை:

1. இரண்டு கப் தண்ணீரில் புளியை ஊற வைக்கவும். சின்ன வெங்காயம் மற்றும் பூண்டை தோலுரித்து வைக்கவும்.
2. உரித்து வைத்துள்ள வெங்காயத்தில் சிறிதை மட்டும் எடுத்து அரைத்து வைக்கவும்.
3. வறுத்து பொடிக்க கொடுக்கப்பட்டுள்ள பொருட்களை வெறும் வாணலியில் ஒன்றன் பின் ஒன்றாக சேர்த்து நன்றாக வறுத்து பொடித்துக் கொள்ளவும்.



Penmai.com

Tamil People Online Community...

ANGU APARNA's @ Aparna's Recipes

Penmai's Kitchen Queen

www.Penmai.com

4. தேங்காய்த் துருவலையும் லேசாக வெறும் வாணலியில் வதக்கி விழுதாக அரைத்துக் கொள்ளவும்.
5. இப்பொழுது வாணலியில் எண்ணெய் ஊற்றி, கடுகு, கறிவேப்பிலை போட்டு தாளித்த பின், மீதமுள்ள பொடிக்காமல் வைத்துள்ள முளைகட்டிய வெந்தயத்தை எண்ணெயில் போட்டு வதக்கவும்.
6. பின் அரைத்து வைத்துள்ள சின்ன வெங்காயத்தைச் சேர்த்து பச்சை வாசனை போகும் வரை வதக்கிய பின் தோலுரித்து வைத்துள்ள சின்ன வெங்காயம் மற்றும் பூண்டை சேர்த்து நன்றாக வதக்க வேண்டும்.
7. பின் ஊறவைத்துள்ள புளியைக் கரைத்து ஊற்றி தேவையான அளவு உப்பு சேர்த்து நன்றாக கொதிக்க வைக்கவும்.
8. குழம்பு கொதிக்க ஆரம்பித்ததும் வறுத்துப் பொடித்து வைத்துள்ள தூளை சேர்த்து நன்றாக குழம்பை கொதிக்க விடவும்.
9. பின் அரைத்த தேங்காயை குழம்பில் ஊற்றி குழம்பு நன்றாக கொதித்து எண்ணெய் மேலே மிதக்கும் வரை கொதிக்கவிட்டு இறக்கவும்.
10. சுவையான, உடலுக்கு குளிரச்சியான முளைகட்டிய வெந்தய குழம்பு ரெடி.



Penmai.com

Tamil People Online Community...

ANGU APARNA's @ Aparna's Recipes

Penmai's Kitchen Queen

www.Penmai.com

வெள்ளரிக்காய் வெங்காய மோர்

தேவையானப் பொருட்கள்:

- மோர் - 3 கப்
- வெள்ளரிக்காய் - 1
- பெ. வெங்காயம் - 1
- பெருங்காயப்பொடி - 1/2 Tspn
- ஜீரகப்பொடி - 1/2 Tspn
- உப்பு - தேவையான அளவு
- கொத்துமல்லி இலை - ஒரு கைப்பிடி

செய்முறை:

1. வெள்ளரிக்காய் மற்றும் வெங்காயத்தைத் தோல் நீக்கிவிட்டு
2. வெள்ளரி, வெங்காயம் தோல் நீக்கி துருவி மிக்சியில் நைசாக அரைத்து எடுத்துக் கொள்ளவும்.
3. ஒரு பாத்திரத்தில் மோரை ஊற்றி அதில் அரைத்து வைத்துள்ள விழுது, உப்பு, பெருங்காயப் பொடி, ஜீரகப் பொடி மற்றும் கொத்துமல்லி இலை சேர்த்து நன்றாக கலக்கி ஃப்ரிட்ஜில் சிறிது நேரம் வைத்த பின்பு பரிமாறவும்.



Penmai.com

Tamil People Online Community...

ANGU APARNA's @ Aparna's Recipes

Penmai's Kitchen Queen

www.Penmai.com

நுங்கு இளநீர்

தேவையானப் பொருட்கள்:

- நுங்கு - 10
- இளநீர் - 3
- எலுமிச்சம் பழம் - 2
- நன்னாரி சர்பத் - அரை கப்
- தண்ணீர் - 2 டம்ளர்
- ஐஸ் கட்டி - தேவையான அளவு

செய்முறை:

1. நுங்கை தோல் நீக்கிவிட்டு மிக்சியில் போட்டு ஒரு சுற்று அரைத்து எடுத்துக் கொள்ளவும்.
2. இளநீரை சீவி வழக்கையுடன் சேர்த்து ஒரு பாத்திரத்தில் எடுத்துக் கொள்ளவும்.
3. எலுமிச்சம் பழத்தைப் பிழிந்து சாறு எடுத்துக் கொள்ளவும்.
4. ஒரு பாத்திரத்தில், அரைத்து எடுத்து வைத்துள்ள நுங்கு, வழக்கையுடன் சேர்ந்த இளநீர், பிழிந்து வைத்துள்ள எலுமிச்சம் பழம் சாறு, நன்னாரி சர்பத் மற்றும் தேவையான அளவு தண்ணீர் சேர்த்து நன்றாக கலந்து கொள்ளவும்.
5. கலந்து வைத்துள்ள பானத்தை டம்ளரில் ஊற்றி சில ஐஸ் கட்டிகளை போட்டு பரிமாறவும்.
6. ஜில் ஜில் நுங்கு இளநீர் தாயார்.

குறிப்பு:

ஐஸ் சேர்த்த விரும்பாதவர்கள் அதனை தவிர்த்துக் கொள்ளலாம்.



Penmai.com

Tamil People Online Community...

ANGU APARNA's @ Aparna's Recipes

Penmai's Kitchen Queen

www.Penmai.com

நுங்கு ஜூஸ்

தேவையானப் பொருட்கள்

- இளம் நுங்கு - 10
- பால் - 4 கப்
- சர்க்கரை - 1/4 கப்

செய்முறை:

1. பாலை காய்ச்சி ஆற வைத்து எடுத்துக் கொள்ளவும்.
2. நுங்குகளை தோல் நீக்கிவிட்டு, மிக்ஸ்யில் போட்டு ஒரு சுற்று அரைத்து எடுத்துக் கொள்ளவும்.
3. ஒரு பாத்திரத்தில் அரைத்து வைத்துள்ள நுங்குடன் காய்ச்சி ஆற வைத்துள்ள பாலையும் சர்க்கரையையும் சேர்த்து நன்றாக கலந்து கொள்ளவும்.
4. இதனை அரை மணி நேரம் பிரிட்ஜில் வைத்த பின்பு பரிமாறலாம்.



Penmai.com

Tamil People Online Community...

ANGU APARNA's @ Aparna's Recipes

Penmai's Kitchen Queen

www.Penmai.com

வெந்தயக்கீரை கூட்டு

தேவையானப் பொருட்கள்

- துவரம் பருப்பு - 50 Gram
- வெந்தயக்கீரை - 1 கட்டு,
- பெ. வெங்காயம் - 1
- தக்காளி - 1
- காய்ந்த மிளகாய் - 2
- சீரகம் - 1 Tspn
- ப. அரிசி - 1 Tspn
- மஞ்சள் தூள் - a pinch
- கடுகு - 1/2 Tspn
- எண்ணெய் - 1 Tspn
- உப்பு - தேவையான அளவு.
- கருவேப்பிலை - சிறிது

செய்முறை:

1. துவரம் பருப்பை குக்கரில் போட்டு வேக வைத்து எடுத்துக் கொள்ளவும்.
2. வெந்தயக் கீரையை சுத்தம் செய்து பொடியாக வெட்டிக் கொள்ளவும்.
3. வெங்காயம் மற்றும் தக்காளியை பொடியாக வெட்டிக் கொள்ளவும்.
4. வெறும் வாணலியில் சீரகம், அரிசி மற்றும் மிளகாயை சேர்த்து சில நிமிடங்கள் வறுத்துப் பின் பொடித்துக் கொள்ளவும்.
5. இப்பொழுது வேக வைத்துள்ள பருப்புடன், கீரை, வெங்காயம், தக்காளி மற்றும் உப்பு சேர்த்து வேக வைக்கவும்.
6. கீரை வெந்ததும் பொடித்து வைத்துள்ள பொடியைப் போட்டு ஒரு கொதி விட்டு இறக்கவும். வாணலியில் எண்ணெய் ஊற்றி கடுகு மற்றும் கருவேப்பிலைப் போட்டு தாளித்து கீரையில் கொட்டி கிளறவும். '

Pepper-Mint Lemonade

Ingredients

- Lemon - 2
- White Sugar - 1/2 Cup
- Fresh Mint - 1 Springs
- Water - 1 1/2 Ltr to 2 Ltrs
- Red Chilli or Green Chilli - 1

Method:

1. Squeeze the limes and store the juice in a bowl.
2. In a large bowl Add sugar to lime juice and stir it until dissolved.
3. Then Add Mint Springs and stir again.
4. Now Add Water and mix well. Then add sliced chillies.
5. Cover the bowl with a lid. Keep it in a fridge for 4-6 hours.
6. Drink it after the time.



Penmai.com

Tamil People Online Community...

ANGU APARNA's @ Aparna's Recipes

Penmai's Kitchen Queen

www.Penmai.com

கர்டு ப்ருட் சாலட் (Curd Fruit Salad):

தேவையானப் பொருட்கள்:

- கெட்டியான தயிர் - 1 Cup
- ஆப்பிள் - 1
- அன்னாசி - 2 Slices
- திராட்சை - 200 Grams
- மாம்பழம் - 1
- ஸ்ட்ராபெரி - 5
- உப்பு - 1/4 Tspn
- சர்க்கரை - தேவையான அளவு

செய்முறை:

1. தயிருடன் உப்பு மற்றும், சர்க்கரை சேர்த்து மிக்ஸியில் தண்ணீர் சேர்க்காமல் நன்கு அரைத்து எடுத்துக் கொள்ளவும்.
2. கொடுக்கப்பட்டுள்ள பழங்கள் அனைத்தையும் ஒரே அளவில் வெட்டி எடுக்கவும்.
3. வெட்டி வைத்துள்ள பழங்கள் அனைத்தையும் அரைத்து வைத்துள்ள தயிருடன் கலந்து கொள்ளவும்.
4. எளிதான சத்தான கர்டு ப்ருட் சாலட் தயார்.



Penmai.com

Tamil People Online Community...

ANGU APARNA's @ Aparna's Recipes

Penmai's Kitchen Queen

www.Penmai.com

வெள்ளரிக்காய் வெங்காய மோர் (Cucumber Onion Mor)

தேவையானப் பொருட்கள்:

- மோர் - 2 கப்
- வெள்ளரிக்காய் - ஒன்று
- பெ. வெங்காயம் - ஒன்று
- பெருங்காயப்பொடி - 1/2 டீஸ்பூன்
- ஜீரகப்பொடி - 1/2 டீஸ்பூன்
- உப்பு - தேவையான அளவு
- கொத்துமல்லி இலை - ஒரு கைப்பிடி

செய்முறை:

1. வெள்ளரிக்காய் மற்றும் வெங்காயத்தை தோல் நீக்கி துருவி மிக்சியில் நைசாக அரைத்து எடுத்துக் கொள்ளவும்.
2. மோரில் அரைத்து வைத்துள்ள வெள்ளரிக்காய் மற்றும் வெங்காயம், உப்பு, பெ. பொடி, ஜீரகப்பொடி மற்றும் கொத்துமல்லி இலை சேர்த்து நன்றாக கலக்கிய பின் பிரிட்ஜில் அரை மணி நேரம் வைத்த பின் குடிப்பதற்கு பயன்படுத்தவும்.



Penmai.com

Tamil People Online Community...

ANGU APARNA's @ Aparna's Recipes

Penmai's Kitchen Queen

www.Penmai.com

கிர்னிப் பழ ஜூஸ் (Kirni Fruit Juice)

தேவையானப் பொருட்கள்

- கிர்னிப் பழம் - ஒன்று
- பால் - ஒரு டம்ளர்
- ஐஸ் கட்டி - தேவைக்கேற்ப
- நாட்டுச் சர்க்கரை - சுவைக்குத் தேவையான அளவு

செய்முறை:

1. கிர்னிப் பழத்தை தோல் நீக்கி வெட்டி வைக்கவும்.
2. மிக்ஸியில் வெட்டி வைத்துள்ள கிர்னிப் பழத் துண்டுகள், பால், நாட்டுச்சர்க்கரை மற்றும் ஐஸ்கட்டி போட்டு நன்றாக அரைத்து எடுக்கவும்.
3. சுவையான கிர்னி ஜூஸ் ரெடி. இதனை பிரிட்ஜில் வைத்து பின் குடிக்கலாம்.

குறிப்பு:

கோடைக்கு மிகவும் ஏற்ற பானம் இது. நாட்டுச் சர்க்கரை இல்லை என்றால், வெல்லத்தைத் தூள் செய்து சேர்த்துக் கொள்ளலாம்.



Penmai.com

Tamil People Online Community...

ANGU APARNA's @ Aparna's Recipes

Penmai's Kitchen Queen

www.Penmai.com

நுங்கு பாயாசம் (Nungu Payasam)

தேவையானப் பொருட்கள்:

- இளம் நுங்கு - 6
- ஏலக்காய் - 2
- பால் - 3 கப்
- சர்க்கரை - தேவையான அளவு

செய்முறை:

1. முதலில் நுங்கை தோல் நீக்கி சுத்தம் செய்து அதனை கையால் மசித்துக் கொள்ளவும்.
2. பாலைக் காய்ச்சி ஆற வைத்து எடுத்துக் கொள்ளவும்.
3. சர்க்கரையுடன் ஏலக்காயை சேர்த்து மிக்சியில் பொடித்து எடுத்துக் கொள்ளவும்.
4. இப்போது பாலில் மசித்து வைத்துள்ள நுங்கு, பொடித்து வைத்துள்ள ஏலக்காய் மற்றும் சர்க்கரை ஆகியவற்றை ஒன்றாக கலந்து பாயசம் பதத்திற்கு கலக்கவும்.
5. சுவையான நுங்கு பாயாசம் தயார்.
6. சிறிது நேரம் பிரிட்ஜில் வைத்து பின் குடிக்கலாம்.

Channa Pulao

Ingredients:

- Basmathi rice - 2 Cups
- Dry Channa - 1 Cup (Soak the Channa overnight and pressure cook for 3 whistle with little salt)
- Small Onion - 1 cup (Finely Chopped & 10 nos for paste)
- Tomato - 3 (Medium size)
- Garlic - 2 (Big size)
- Red chilli - 4
- Greenchilli - 2
- Grated Coconut - 1/4 Cup
- Dry methi leaves - 1 tspn
- Garam masala - 1/2 tspn
- Bay leaf - 1
- Cinnamon - 1 Small Stick
- Cloves - 2
- Cardamon - 2
- Jeera - 2 tspn
- Oil - as needed
- Salt - as needed
- Sugar - a pinch

Preparation:

Make the paste of the following.

- Garlic Onion Paste:
- 1 Garlic

- Red chili
- Jeera
- Small Onions (10)
- Fry these ingredietns with a tsp of oil and then grind with coconut.
- Tomato Paste:
- Grind the tomatoes and keep it aside.

Method:

1. Soak the Basmati Rice for 7-10 mins and then fry it with a table spoon of Ghee.
2. In an another pan, heat oil and add Cloves, Cinnamon, Cardamon and Bay leaf.
3. Now add chopped Small Onions, Garlic, Green Chilli. Fry for some mins. Then add grounded garlic onion paste and fry it still raw smell goes.
4. Now add tomato paste and stir it well.
5. Then add Channa, Salt, Methi leaves, Sugar and Garam Masala and Cook it well.
6. Now add Basmati Rice & Water and pressure cook it. (1 1/2 cup water for 1 cup basmati rice)
7. Tasty Channa Pulao is ready. Serve hot with Raita.

Aloo Gobi with Channa Dal

Ingredients:

- Cauliflower - 1 (Medium Size)
- Potato - 2 Nos (Medium Size)
- Channa - 1 Cup (Soaked and Boiled)
- Cumin Seeds - 1/2 tspn
- Onion - 1 (Medium Size) (Finely Chopped)
- Ginger - 1"
- Turmeric Powder - 1/2 tspn
- Salt - As needed
- Coriander Seeds - 2 tspn (Ground It)
- Garam Masala - 1 tspn
- Coriander Leaves - Handful
- Tomato - 1

Method:

1. Chop the potatoes into medium size cubes.
2. Chop the Cauliflower into medium size cubes. Boil with water and dry it.
3. Chop the tomatoes finely. In a pan heat oil, Add Cumin Seeds and fry it turns golden brown colour. Now add chopped onions and saute it.
4. Add Chopped Potatoes, Tomatoes, Turmeric Powder, Boiled Channa, Salt and Mix well. Close the lid and allow it to cook for 10 mins.
5. Afterwards, Add Chopped and boiled Cauliflower Pieces and Ginger. Saute it for some mins. Again cover the lid and cook for an additional 10-15 mins.
6. Now add Coriander Powder and Garam Masala. Stir for a minute.
7. Spicy and Hot Aloo Gobi with Channa Dal is ready to serve.
8. Garnish the recipe with Cilantro Leaves and Serve hot.



Penmai.com

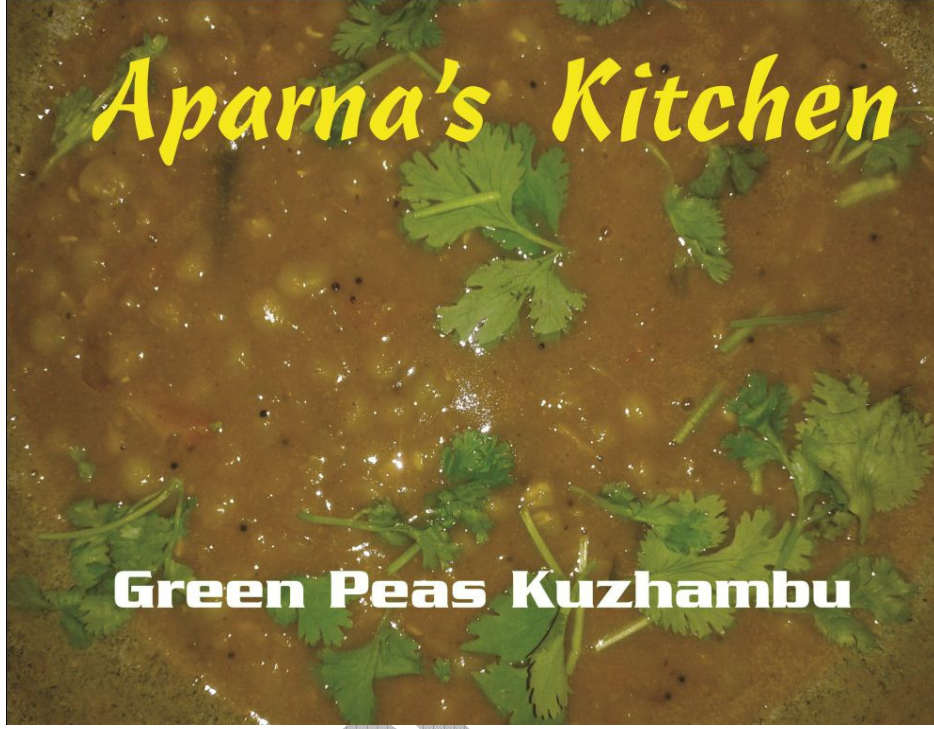
Tamil People Online Community...

ANGU APARNA's @ Aparna's Recipes

Penmai's Kitchen Queen

www.Penmai.com

பச்சை பட்டாணி குழம்பு



தேவையான பொருட்கள்

- பச்சை பட்டாணி - 1.
- சின்ன வெங்காயம் - 200 Gram
- சீரகம் - 2 tspn
- சோம்பு - 1 tspn
- பட்டை - 1/4 inch size
- மிளகாய்த் தூள் - 1/2 tspn
- மல்லித் தூள் - 1 1/2 tspn
- தக்காளி - 1
- கறிவேப்பிலை
- பூண்டு - 1
- இஞ்சி - 1 இஞ்ச்
- எண்ணெய் - தேவையான அளவு.
- உப்பு - தேவையான அளவு.
- கொத்தமல்லி இலை - சிறிதளவு.

www.penmai.com



Penmai.com

Tamil People Online Community...

ANGU APARNA's @ Aparna's Recipes

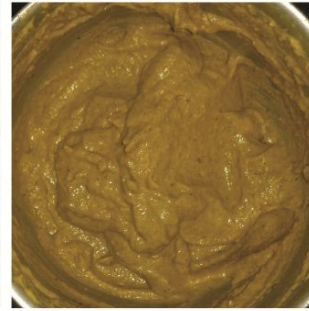
Penmai's Kitchen Queen

www.Penmai.com

செய்முறை

Aparna's Kitchen

Green Peas Kuzhambu



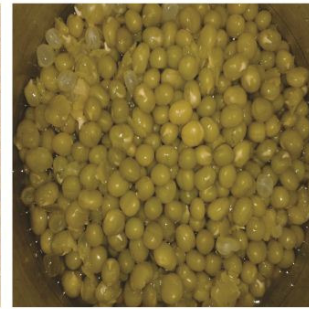
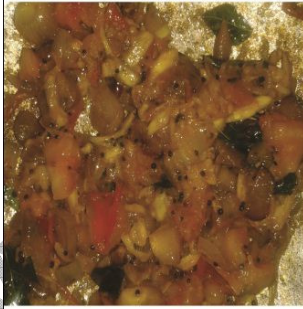
Masala Preparation

சின்ன வெங்காயம்
பூண்டு
சீரகம்
சோம்பு

பட்டை
கருவேப்பிலை
மிளகாய்த் தூள்
மல்லித்தூள்

Aparna's Kitchen

Green Peas Kuzhambu



Gravy Preparation

சின்ன வெங்காயம்
கடுகு
பூண்டு
இஞ்சி

தக்காளி
கருவேப்பிலை
பச்சைப் பட்டாணி
மஞ்சள் தூள்

www.penmai.com



Penmai.com

Tamil People Online Community...

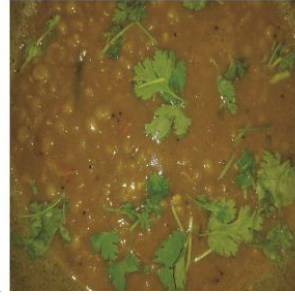
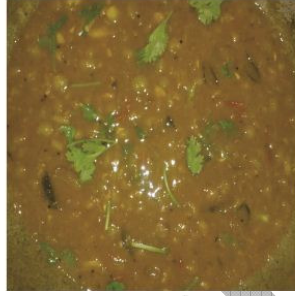
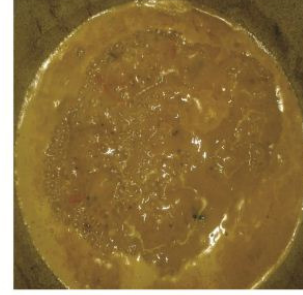
ANGU APARNA's @ Aparna's Recipes

Penmai's Kitchen Queen

www.Penmai.com

Aparna's Kitchen

Green Peas Kuzhambu



1. பச்சை பட்டாணியை ஊற வைத்து வேக வைத்து எடுத்துக் கொள்ளவும்.
2. சின்ன வெங்காயத்தை தோல் உரித்து வைத்துக் கொள்ளவும்.
3. இஞ்சி மற்றும் பூண்டை அரைத்து எடுத்துக் கொள்ளவும்.
4. ஒரு வாணலியில் எண்ணை விட்டு, சீரகம், சோம்பு, பட்டை, போட்டு தாளித்த பின், உரித்து வைத்துள்ள வெங்காயம், 5 பூண்டு வில்லைகள் சேர்த்து நன்கு பொன்னிறமாக வதக்கவும்.
5. பிறகு மல்லித்தூள் மற்றும் மிளகாய்த் தூள் சேர்த்து 2 நிமிடங்களுக்கு வதக்கி இறக்கவும்.
6. கொஞ்சம் ஆறியதும் இதனை மிக்சியில் போட்டு மைய அரைத்து எடுக்கவும்.
7. பிறகு, ஒரு பாத்திரத்தில் எண்ணை விட்டு காய்ந்ததும், கடுகு, கருவேப்பிலை, போட்டு தாளித்த பின்பு நறுக்கி வைத்துள்ள வெங்காயம், இஞ்சி பூண்டு விழுது போட்டு பச்சை வாசனை போகும் வரை வதக்கிய பிறகு தக்காளியைச் சேர்த்து வதக்கிய பின் அரைத்து வைத்துள்ள மசாலாவை சேர்த்து சில நிமிடங்கள் கிளறி விடவும்.



Penmai.com

Tamil People Online Community...

ANGU APARNA's @ Aparna's Recipes

Penmai's Kitchen Queen

www.Penmai.com

8. பின் தேவையான அளவு தண்ணீர் மற்றும் உப்பு சேர்த்து குழம்பை கொதிக்க விடவும். 5 நிமிடங்களுக்கு பிறகு வேக வைத்துள்ள பச்சை பட்டாணியைப் போட்டு குழம்பு பதத்திற்கு வரும் வரை கொதிக்க விடவும்.
9. குழம்பு கொதித்ததும் இறக்கி கொத்தமல்லி இலை தூவி பரிமாறவும்.
10. இது இட்லி மற்றும் சப்பாத்தி ஏற்ற குழம்பு வகையாகும்.



Penmai.com

Tamil People Online Community...

ANGU APARNA's @ Aparna's Recipes

Penmai's Kitchen Queen

www.Penmai.com

முருங்கைக் கீரை மோர்க் குழம்பு

தேவையான பொருள்கள்

- முருங்கைக் கீரை - ஒரு கட்டு
- துவரம் பருப்பு - 100 Gram
- கடலைப் பருப்பு - 100 Gram
- மிளகாய் வற்றல் - 5
- பச்சரிசி - 25 Gram
- மஞ்சள் தூள் - 1/2 tspn
- தனியா - 1 tspn
- தேங்காய்த் துருவல் - 1/4 Cup
- பெருங்காய்த்தூள் - சிறிதளவு
- கடுகு, உளுத்தம்பருப்பு - 1 tspn
- புளித்த தயிர் - 1/2 Cup
- உப்பு - தேவையான அளவு

செய்முறை

1. கீரையை ஆய்ந்து தண்ணீர் விட்டு அலசி சுத்தம் செய்து, அரை ஸ்பூன் மஞ்சள் தூள் சேர்த்து வேகவைக்கவும்.
2. பிறகு, கடலைப் பருப்பு, துவரம் பருப்பு, பச்சரிசி, மிளகாய் வற்றல், தனியா, தேங்காய்த் துருவல், பெருங்காயம் ஆகியவற்றை வறுத்து மைய அரைத்து எடுத்துக் கொள்ளவும்.
3. கீரை நன்றாக வெந்த பின் அதில் அரைத்த மசாலாவைக் கொட்டிக் கிளறவும்.
4. பின் வாணலியில் எண்ணெய் விட்டு கடுகு, உளுத்தம் பருப்பு, கறிவேப்பிலை ஆகியவற்றைத் தாளித்து கீரையில் சேர்த்து புளித்த தயிரையும் ஊற்றி நன்றாக கலக்கவும்.
5. கீரை மோர்க்குழம்பு நன்றாக கொதித்து வரும் போது, தேவையான அளவு உப்பு சேர்த்து இறக்கவும்.
6. சுவையான முருங்கைக் கீரை மோர்க்குழம்பு ரெடி.



Penmai.com

Tamil People Online Community...

ANGU APARNA's @ Aparna's Recipes

Penmai's Kitchen Queen

www.Penmai.com

பூண்டு குழம்பு

தேவையான பொருட்கள்

- பூண்டு - 6 (பெரியது)
- சின்ன வெங்காயம் - 100 Gram
- சீரகம் - 2 tspn
- மிளகு - 3
- வரமிளகாய் - 4
- மல்லித்தூள் - 1 1/2 tspn
- தக்காளி - 1
- கறிவேப்பிலை
- இஞ்சி - 1 இஞ்ச்
- எண்ணெய் - தேவையான அளவு.
- உப்பு - தேவையான அளவு.
- கொத்தமல்லி இலை - சிறிதளவு.

செய்முறை

1. சின்ன வெங்காயத்தை தோல் உரித்து முழுதாக வைத்துக் கொள்ளவும்.
2. ஐந்து பூண்டுகளை தோலுரித்து வைத்துக் கொள்ளவும். இஞ்சி மற்றும் ஒரு பூண்டை அரைத்து எடுத்துக் கொள்ளவும். ஒரு வாணலியில் எண்ணை விட்டு, சீரகம், கருவேப்பிலை, மிளகு, வரமிளகாய் போட்டு தாளித்த பின், உரித்து வைத்துள்ள வெங்காயம் மற்றும் 5 பூண்டு வில்லைகள் சேர்த்து நன்கு பொன்னிறமாக வதக்கிய பின் தக்காளியையும் சேர்த்து வதக்கி பின் மல்லித் தூள் சேர்த்து வதக்கி இறக்கவும். இப்பொழுது, வறுத்து வைத்துள்ளவற்றை சூடு குறைந்ததும் மிக்சியில் போட்டு மைய அரைத்து எடுத்துக் கொள்ளவும்.
3. பிறகு, ஒரு குக்கரில் எண்ணை விட்டு காய்ந்ததும், கடுகு, கருவேப்பிலை போட்டு தாளித்த பின்பு இஞ்சி பூண்டு விழுது போட்டு பச்சை வாசனை போகும் வரை வதக்கிய பிறகு வெட்டி வைத்துள்ள மீதமுள்ள பூண்டு வில்லைகளைப் போட்டு மிதமாக வதக்கிய பின்பு அரைத்து வைத்துள்ள மசாலா மற்றும் தேவையான அளவு உப்பு சேர்த்து குழம்பை கொதிக்க வைக்கவும். குழம்பு கொதித்ததும் இறக்கி கொத்தமல்லி இலை தூவி பரிமாறவும்.

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



Penmai.com

Tamil People Online Community...

ANGU APARNA's @ Aparna's Recipes

Penmai's Kitchen Queen

www.Penmai.com

தக்காளிக் குழம்பு

தேவையான பொருட்கள்

- தக்காளி - 6
- சின்ன வெங்காயம் - 100 Gram
- துருவிய தேங்காய் - 3 tspn
- காய்ந்த மிளகாய் - 7
- முந்திரிப்பருப்பு - 5
- கசகசா - 1 Tspn
- மல்லி விதை - 1 Tspn
- சீரகம் - ½ tspn
- மிளகு - 6
- உப்பு - தேவையான அளவு
- தாளிக்க
- கடுகு - ½ tspn
- எண்ணெய் - தேவையான அளவு
- சோம்பு - ¼ tspn

செய்முறை

1. தக்காளியை நன்றாக 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 போன்றவற்றிக்கு ஏற்ற குழம்பு வகை ஆகும்.



Penmai.com

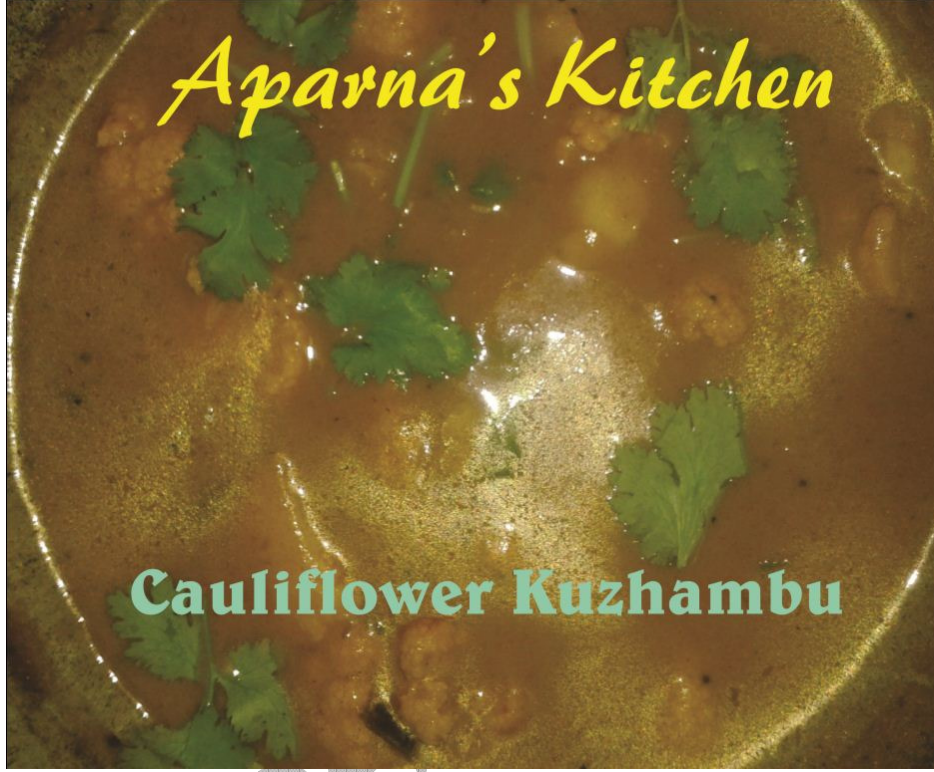
Tamil People Online Community...

ANGU APARNA's @ Aparna's Recipes

Penmai's Kitchen Queen

www.Penmai.com

காலிபிளவர் குழம்பு



தேவையான பொருட்கள்

- காலிபிளவர் - 1 சிறியது.
- சின்ன வெங்காயம் - 150 Gram
- மல்லி விதை - 50 Gram
- சீரகம் - 2 tspn
- மிளகு - 4
- வரமிளகாய் - 4 to 5
- தேங்காய் - 1/4 கப்
- கறிவேப்பிலை
- பூண்டு - 1
- இஞ்சி - 1 இஞ்ச்
- எண்ணெய் - தேவையான அளவு.
- உப்பு - தேவையான அளவு.
- கொத்தமல்லி இலை - சிறிதளவு.

www.penmai.com



Penmai.com

Tamil People Online Community...

ANGU APARNA's @ Aparna's Recipes

Penmai's Kitchen Queen

www.Penmai.com

செய்முறை

1. சின்ன வெங்காயத்தை தோல் உரித்து வைத்துக் கொள்ளவும். தேங்காயை துண்டுகளாக நறுக்கிக் கொள்ளவும்.
2. இஞ்சி மற்றும் பூண்டை அரைத்து எடுத்துக் கொள்ளவும்.
3. ஒரு வாணலியில் எண்ணை விட்டு, சீரகம், கருவேப்பிலை, 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. காலிபிளவரை அளவான துண்டுகளாக நறுக்கிய பின், கொதிக்க வைத்துள்ள சுடு தண்ணியில் போட்டு 5 நிமிடங்களுக்கு விட்டு பின் தண்ணீர் வடிக்கட்டி தனியே எடுத்து வைக்கவும்.
6. இப்பொழுது, வறுத்து வைத்துள்ளவற்றை ஒன்றாக போட்டு அதனுடன் நறுக்கி வைத்துள்ள தேங்காயையும் சேர்த்து மைய அரைத்து எடுத்துக் கொள்ளவும்.
7. பிறகு, ஒரு பாத்திரத்தில் எண்ணை விட்டு காய்ந்ததும், கடுகு, கருவேப்பிலை 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 குழம்பை கொதிக்க விடவும். குழம்பு கொத்தி வந்தவுடன், இறக்குவதற்கு ஒரு 5-10 நிமிடங்களுக்கு முன்பு காலிபிளவர் துண்டுகளைப் போட்டு கொதிக்க வைக்கவும்.
9. காலிபிளவர் வெந்ததும் குழம்பை இறக்கி கொத்தமல்லி இலை தூவி பரிமாறவும்.
10. இது சாதம் மற்றும் இட்லிக்கு ஏற்ற குழம்பு வகையாகும்.



Penmai.com

Tamil People Online Community...

ANGU APARNA's @ Aparna's Recipes

Penmai's Kitchen Queen

www.Penmai.com

மட்டன் குழம்பு

தேவையான பொருட்கள்

- மட்டன் - 1/2 கிலோ
- சின்ன வெங்காயம் - 200 Gram
- மல்லி விதை - 100 Gram
- சீரகம் - 3 tspn
- மிளகு - 5
- வரமிளகாய் - 4 to 5
- கறிவேப்பிலை
- பூண்டு - 1
- இஞ்சி - 1 இஞ்ச்
- எண்ணெய் - தேவையான அளவு.
- உப்பு - தேவையான அளவு.
- கொத்தமல்லி இலை - சிறிதளவு.
- எண்ணெய் - வதக்க

செய்முறை

1. சின்ன வெங்காயத்தை தோல் உரித்து முழுதாக வைத்துக் கொள்ளவும்.
2. இஞ்சி மற்றும் பூண்டை அரைத்து எடுத்துக் கொள்ளவும்.
3. மட்டனை அளவான துண்டுகளாக வெட்டி நன்றாக கழுவி எடுத்துக் கொள்ளவும்.
4. ஒரு வாணலியில் எண்ணை 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 ஒன்றாக போட்டு மைய அரைத்து எடுத்துக் கொள்ளவும்.
7. பிறகு, ஒரு குக்கரில் எண்ணை விட்டு காய்ந்ததும், கடுகு, கருவேப்பிலை 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 குக்கரை மூடி 3-4 விசில் விடவும்.



Penmai.com

Tamil People Online Community...

ANGU APARNA's @ Aparna's Recipes

Penmai's Kitchen Queen

www.Penmai.com

8. பின் விசில் அடங்கியதும் மீண்டும் அடுப்பில் வைத்து அரைத்து மசாலா மற்றும் தேவையான அளவு உப்பு சேர்த்து பச்சை வாசனை போகும் வரை கொதிக்க வைக்கவும்.

9. குழம்பு கொதித்ததும் இறக்கி கொத்தமல்லி இலை தூவி பரிமாறவும்.

குறிப்பு:

விருப்பமானால், மசாலா அரைக்கும் பொழுது, தேங்காயையும் சேர்த்து அரைத்துக் கொள்ளலாம்.



Penmai.com

Tamil People Online Community...

ANGU APARNA's @ Aparna's Recipes

Penmai's Kitchen Queen

www.Penmai.com

சிக்கன் குழம்பு

தேவையான பொருட்கள்

- சிக்கன் - 1/2 கிலோ
- சின்ன வெங்காயம் - 200 Gram
- மல்லி விதை - 100 Gram
- சீரகம் - 3 tspn
- மிளகு - 5
- வரமிளகாய் - 4 to 5
- கறிவேப்பிலை
- பூண்டு - 1
- இஞ்சி - 1 இஞ்ச்
- எண்ணெய் - தேவையான அளவு.
- உப்பு - தேவையான அளவு.
- கொத்தமல்லி இலை - சிறிதளவு.
- எண்ணெய் - வதக்க

செய்முறை

1. சின்ன வெங்காயத்தை தோல் உரித்து முழுதாக வைத்துக் கொள்ளவும்.
2. இஞ்சி மற்றும் பூண்டை அரைத்து எடுத்துக் கொள்ளவும்.
3. சிக்கனை அளவான துண்டுகளாக வெட்டி நன்றாக கழுவி எடுத்துக் கொள்ளவும்.
4. ஒரு வாணலியில் எண்ணை 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 ஒன்றாக போட்டு மைய அரைத்து எடுத்துக் கொள்ளவும்.
7. பிறகு, ஒரு குக்கரில் எண்ணை விட்டு காய்ந்ததும், கடுகு, கருவேப்பிலை 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 People Online Community...

ANGU APARNA's @ Aparna's Recipes

Penmai's Kitchen Queen

www.Penmai.com

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

8. குழம்பு கொதித்ததும் இறக்கி கொத்தமல்லி இலை தூவி பரிமாறவும்.

குறிப்பு:

விருப்பமானால், மசாலா அரைக்கும் பொழுது, தேங்காயையும் சேர்த்து அரைத்துக் கொள்ளலாம்.



Penmai.com

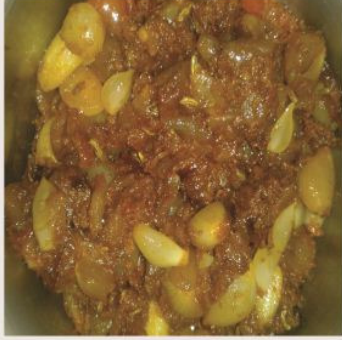
Tamil People Online Community...

ANGU APARNA's @ Aparna's Recipes

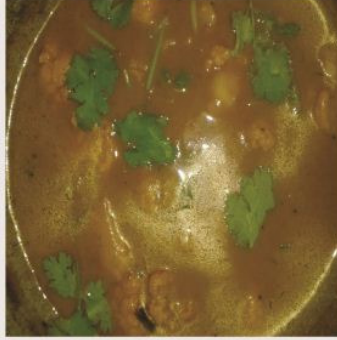
Penmai's Kitchen Queen

www.Penmai.com

காலிபிளவர் குழம்பு (இன்னொரு முறை)



Aparna's Kitchen



காலிபிளவர் குழம்பு



தேவையான பொருட்கள்

- காலிபிளவர் - 1.
- சின்ன வெங்காயம் - 200 Gram

www.penmai.com



Penmai.com

Tamil People Online Community...

ANGU APARNA's @ Aparna's Recipes

Penmai's Kitchen Queen

www.Penmai.com

- சீரகம் - 2 tspn
- மிளகு - 4
- சோம்பு - 1 tspn
- பட்டை - 1/4 inch size
- வரமிளகாய் - 5
- மல்லித் தூள் - 2 tspn
- தக்காளி, பூண்டு - 1 each
- கறிவேப்பிலை
- இஞ்சி - 1 இஞ்ச்
- எண்ணெய், உப்பு - தேவையான அளவு.
- கொத்தமல்லி இலை - சிறிதளவு.

செய்முறை

1. சின்ன வெங்காயத்தை தோல் உரித்து வைத்துக் கொள்ளவும். இஞ்சி மற்றும் பூண்டை அரைத்து எடுத்துக் கொள்ளவும்.
2. ஒரு வாணலியில் எண்ணை விட்டு, சீரகம், சோம்பு, பட்டை, மிளகு, போட்டு தாளித்த பின், உரித்து வைத்துள்ள வெங்காயம், வர மிளகாய் மற்றும் 5 பூண்டு வில்லைகள் சேர்த்து நன்கு பொன்னிறமாக வதக்கவும்.
3. வெங்காயம் வதங்கியதும் தக்காளியை நான்காக வெட்டி வெங்காயத்துடன் போட்டு சில நிமிடங்களுக்கு வதக்கவும்.
4. தக்காளி வதங்கியது மல்லித்தூள் சேர்த்து 2 நிமிடங்களுக்கு வதக்கி இறக்கவும். கொஞ்சம் ஆறியதும் இதனை மிச்சியில் போட்டு மைய அரைத்து எடுக்கவும். காலிபிளவரை அளவான துண்டுகளாக நறுக்கிய பின், கொதிக்க வைத்துள்ள கடு தண்ணியில் போட்டு 5 நிமிடங்களுக்கு விட்டு பின் தண்ணீர் வடிக்கட்டி தனியே எடுத்து வைக்கவும்.
5. பிறகு, ஒரு பாத்திரத்தில் எண்ணை விட்டு காய்ந்ததும், கடுகு, கருவேப்பிலை, போட்டு தாளித்த பின்பு இஞ்சி பூண்டு விழுது போட்டு பச்சை வாசனை போகும் வரை வதக்கிய பிறகு அரைத்து வைத்துள்ள மசாலாவை சேர்த்து சில நிமிடங்கள் கிளறி விடவும். பின் தேவையான அளவு தண்ணீர் மற்றும் உப்பு சேர்த்து குழம்பை கொதிக்க விடவும். குழம்பு பச்சை வாசனை போய் கொதி வந்தவுடன், இறக்குவதற்கு ஒரு 5-10 நிமிடங்களுக்கு முன்பு காலிபிளவர் துண்டுகளைப் போட்டு கொதிக்க வைக்கவும்.
6. காலிபிளவர் வெந்ததும் குழம்பை இறக்கி கொத்தமல்லி இலை தூவி பரிமாறவும். இது சாதம் மற்றும் இட்லிக்கு ஏற்ற குழம்பு வகையாகும்.



Penmai.com

Tamil People Online Community...

ANGU APARNA's @ Aparna's Recipes

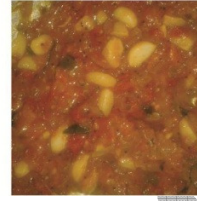
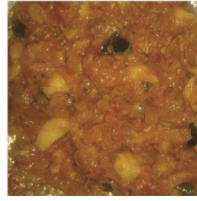
Penmai's Kitchen Queen

www.Penmai.com

தக்காளி வெங்காயம் பூண்டு சட்னி

Aparna's Kitchen

தக்காளி வெங்காயம் பூண்டு சட்னி



தேவையான பொருட்கள்

- தக்காளி - 4
- பெ. வெங்காயம் - 1
- பூண்டு - 2
- கருவேப்பிலை - சிறிது
- மிளகாய் தூள் - 1 1/2 டீஸ்பூன் (வீட்டில் அரைத்தது)
- கொத்தமல்லி இலை - சிறிது
- உப்பு - தேவையான அளவு
- எண்ணை - தாளிக்க
- கடுகு - 1 டீஸ்பூன்
- சோம்பு - 1/2 டீஸ்பூன்

செய்முறை

1. தக்காளி, வெங்காயம் இரண்டையும் பொடியாக நறுக்கிக் கொள்ளவும்.
2. பூண்டை தோலுரித்து முழுதாக வைத்துக் கொள்ளவும்.
3. ஒரு வாணலியில் எண்ணை ஊற்றி, கடுகு, சோம்பு, கருவேப்பிலை போட்டு தாளித்த பின் உரித்து வைத்துள்ள பூண்டை வதக்கவும்.
4. பின் நறுக்கி வைத்துள்ள வெங்காயத்தை சேர்த்து, பொன்னிறமாக வதக்கிய பின் தக்காளியை சேர்த்து தேவையான அளவு உப்பு போட்டு நன்றாக வதக்கவும்.
5. தக்காளி வதங்கியதும் மிளகாய்த் தூள் போட்டு சில நிமிடங்களுக்கு பச்சை வாசனை போகும் வரை வதக்கிய பின் கொத்தமல்லி இலை தூவி இறக்கவும்.
6. சுவையான தக்காளி வெங்காயம் பூண்டு சட்னி தயார்.



Penmai.com

Tamil People Online Community...

ANGU APARNA's @ Aparna's Recipes

Penmai's Kitchen Queen

www.Penmai.com

சிக்கன் பிரை



தேவையான பொருட்கள்

- சிக்கன் - 1/2 kg
- இஞ்சி - 2 inch
- பூண்டு - 1 (Medium Size)
- சோம்பு - 1/2 tspn
- உப்பு - தேவையான அளவு
- கேசரி பவுடர் - a pinch
- கடுகு - 1/2 tspn
- கருவேப்பிலை - 1 கொத்து
- மிளகாய் தூள் - காரத்திற்கு ஏற்ப

www.penmai.com



Penmai.com

Tamil People Online Community...

ANGU APARNA's @ Aparna's Recipes

Penmai's Kitchen Queen

www.Penmai.com

- மஞ்சள் தூள் - a pinch
- எண்ணெய் - தேவையான அளவு

செய்முறை

1. சிக்கனை நன்றாக சுத்தம் செய்து எடுத்துக் கொள்ளவும்.
2. இஞ்சி, பூண்டு, சோம்பு இந்த மூன்றையும் மிக்சியில் போட்டு மைய அரைத்து எடுத்துக் கொள்ளவும்.
3. வாணலியில் எண்ணெய் விட்டு, கடுகு, கருவேப்பிலை போட்டு தாளித்து, பின் சிறிதளவு மஞ்சள் தூள், கேசரி பவுடர், தேவையான அளவு மிளகாய்த் தூள் போட்டு சில நிமிடங்கள் வதக்கவும்.
4. பிறகு இதனுடன் சிக்கன் துண்டுகளை போட்டு நன்றாக பிரட்டிவிட்டு, தேவையான அளவு உப்பு சேர்த்து நன்றாக வேகும் வரை மூடி வைத்து வேக வைக்கவும். தண்ணீர் சேர்க்க தேவை இல்லை. சிக்கனில் இருக்கும் தண்ணீரிலேயே வெந்துவிடும். (தேவை என்றால் மட்டும் சிறிது தண்ணீர் சேர்க்கலாம்).
5. சிக்கன் வெந்தவுடன் இறக்கி தூடாக பரிமாறலாம்.

குறிப்பு:

இஞ்சி, பூண்டு, சோம்பு இவற்றுடன் சின்ன வெங்காயம் சேர்த்தும் அரைத்துக் கொள்ளலாம்.



Penmai.com

Tamil People Online Community...

ANGU APARNA's @ Aparna's Recipes

Penmai's Kitchen Queen

www.Penmai.com

சிக்கன் சுக்கா

தேவையானப் பொருட்கள்

- சிக்கன் - 1/2 Kg
- பெரிய வெங்காயம் - 2 (Medium Size)
- இஞ்சி பூண்டு விழுது - 4 tspn
- வரமிளகாய் - 6 to 8 nos (காரத்திற்கு ஏற்ப)
- மிளகுத்தூள் - 1 tspn
- சீரகத்தூள் - 1 tspn
- மஞ்சள் தூள் - 1 tspn
- கொத்தமல்லி இலை - அரை கப்
- கருவேப்பிலை - சிறிது
- எண்ணெய் - தேவையான அளவு
- உப்பு - தேவையான அளவு

செய்முறை

1. சிக்கனை சிறிய துண்டுகளாக வெட்டி, சிறிது மஞ்சள் தூள் போட்டு மஞ்சள் தூள் போட்டு நன்றாக கழுவி எடுத்துக் கொள்ளவும்.
2. கழுவிய பின்பு உப்பு போட்டு நன்றாக கலந்து அரை மணிநேரம் ஊற வைக்கவும்.
3. பெரிய வெங்காயத்தை பொடிப் பொடியாக நறுக்கிக் கொள்ளவும்.
4. பின் வாணலியில் எண்ணெய் ஊற்றி கருவேப்பிலை போட்டு தாளித்து, பின் இஞ்சி பூண்டு விழுது, நறுக்கி வைத்த பெரிய வெங்காயம் போட்டு வதக்கவும்.
5. வெங்காயம் நன்கு வெந்ததும் சிக்கனைப் போட்டு நன்றாக வதக்க வேண்டும். பின் இதனுடன் லேசாக மஞ்சள் தூள் போட்டு நன்கு கிளற வேண்டும்.
6. இப்பொழுது வரமிளகாயை இரண்டாக கிள்ளிப் போட்டு நன்கு பிரட்டிவிட்டு லேசாக தண்ணீர் தெளித்து மூடி போட்டு 20 நிமிடம் வேக வைக்கவும். (சிக்கனை சிறிய துண்டுகளாக வெட்டி இருப்பதால் சிக்கன் நன்றாக சுருண்டு வெந்திருக்கும்)
7. இப்போது அடுப்பை மிதமான தூட்டில் வைத்து மிளகுத்தூள், சீரகத்தூள் தூவி ஒரு 5 நிமிடங்கள் கிளறி கொத்தமல்லி இலை தூவி இறக்கவும்.
8. சுவையான சூடான சுக்கா சிக்கன் ரெடி.

Mutton Chops - South Indian Style

Ingredients

- Mutton – 1 Kg
- Oil – 3 tspn
- Cinnamon – 1 inch
- Cloves – 4 Nos
- Cardamom – 3 Nos
- Big Onion – 2 (Medium Size)
- Tomato – 2 (Medium Size)
- Ginger Garlic Paste – 3 tspn (Preferably add more garlic)
- Green Chili – 2
- Red Chili Powder – 1 tspn
- Coriander Powder - 1 tspn
- Sakthi Mutton Masala – 2 tspn
- Curd – 2 tspn
- Salt – to taste
- Curry leaves – 1 strand
- Coriander Leaves – ¼ cup (Finely Chopped)
- Water – 1 cup

Method

1. Cut and clean the Mutton pieces.
2. Chop onion and coriander leaves finely.
3. Grind ginger garlic into paste.
4. In a cooker heat oil, add cinnamon, cloves, cardamom and onion. Fry until onion turns to golden colour.



Penmai.com

Tamil People Online Community...

ANGU APARNA's @ Aparna's Recipes

Penmai's Kitchen Queen

www.Penmai.com

5. Now add ginger garlic paste and fry till raw smell leaves.
6. Add tomato, green chili and cook for 2 mins.
7. Then now add mutton, coriander powder, red chili powder sakthi mutton masala and salt.
8. Mix and cook for few minutes.
9. Now Add curd to the mutton masala and little water. if required add salt to taste.
10. Put the cooker lid and allow it for 3-5 whistles.
11. Release the lid after pressure is released.
12. Now cook again in medium flame with open lid for 10 mins until gravy thickens to desired level.
13. At the end, add curry leaves and coriander leaves and mix well.



Penmai.com

Tamil People Online Community...

ANGU APARNA's @ Aparna's Recipes

Penmai's Kitchen Queen

www.Penmai.com

எண்ணெய் கத்திரிக்காய் குழம்பு

தேவையான பொருட்கள்

- கத்திரிக்காய் - 10 (பிஞ்சு கத்திரிக்காயாக இருந்தால் சுவை கூடும்)
- புளி - 25 கிராம்
- உப்பு - தேவையான அளவு
- நல்லெண்ணெய் - 2 டீஸ்பூன் ,
- வறுத்து அரைக்கும் மசாலாவிற்கு
- சின்ன வெங்காயம் - 100 கிராம்
- காய்ந்த மிளகாய் - 6 அல்லது 7 (காரத்திற்கு ஏற்ப)
- தக்காளி - 2 (மீடியம் சைஸ்)
- வேர்கடலை - 2 டீஸ்பூன்
- தனியா - 2 டீஸ்பூன்
- உளுந்து - 2 டீஸ்பூன்
- வெந்தயம் - 1 டீஸ்பூன்
- கடலைப்பருப்பு - 2 டீஸ்பூன்
- தேங்காய் துருவல் - 1/2 கப்
- கறிவேப்பிலை - ஒரு கொத்து
- எண்ணெய் - 1 டீஸ்பூன்
- மஞ்சள் தூள் - ஒரு சிட்டிகை
- தாளிப்பதற்கு
- எண்ணெய் - தாளிக்க தேவையான அளவு
- கடுகு - 1/2 டீஸ்பூன்
- சீரகம் - 1/2 டீஸ்பூன்
- உளுந்து - 1/2 டீஸ்பூன்
- கறிவேப்பிலை - ஒரு கொத்து

செய்முறை

1. சின்ன வெங்காயம் மற்றும் தக்காளியை பொடியாக வெட்டிக் கொள்ளவும்.
2. புளியை ஊற வைத்து கரைத்து வைக்கவும்.
3. பின் ஒரு வாணலியில் எண்ணெயில்லாமல் வறுத்து பொடிப்பதற்கு கொடுத்துள்ள வேர்கடலை, தனியா, உளுந்து, வெந்தயம், கடலைப்பருப்பு, மஞ்சள் தூள் தேங்காய் துருவல் ஆகியவற்றை போட்டு வறுத்து தனியாக எடுத்துக் கொள்ளவும்.



Penmai.com

Tamil People Online Community...

ANGU APARNA's @ Aparna's Recipes

Penmai's Kitchen Queen

www.Penmai.com

4. பிறகு வாணலியில் எண்ணெய் ஊற்றி கறிவேப்பிலை, நறுக்கி வைத்துள்ள சின்ன வெங்காயம், காய்ந்த மிளகாய், தக்காளியைச் சேர்த்து வதக்கவும்.
5. இப்பொழுது வறுத்து எடுத்த மசாலா பொருட்களையும் வெங்காயம் தக்காளியையும் சிறிது உப்பு சேர்த்து மைய அரைத்து எடுக்கவும்.
6. கத்திரிக்காயை சுத்தம் செய்து கத்திரிக்காயை தனித் துண்டுகளாக அல்லாமல் நான்காக கீறிக் கொள்ளவும்.
7. பிறகு அரைத்து வைத்துள்ள மசாலாவை கத்திரிக்காய்களுக்கு உள்ளே வைத்து, வாணலியில் சிறிது எண்ணெய் ஊற்றி கத்திரிக்காய்களை போட்டு அரை வேக்காடு வேக வைத்து எடுத்துக் கொள்ளவும்.
8. Regional Recipes-dsc09794.jpg
9. பின் மற்றொரு வாணலியில் எண்ணெய் விட்டு தாளிக்க கொடுத்துள்ள கறிவேப்பிலை, கடுகு, சீரகம் மற்றும் உளுந்து போட்டு தாளித்த பின் மீதமிருக்கும் மசாலாவையும் சேர்த்து வதக்கவும்.
10. நன்றாக வதங்கியதும் கரைத்து வைத்துள்ள புளித்தண்ணீர் ஊற்றி தேவையான அளவு உப்பு சேர்த்து கொதிக்க விடவும்.
11. குழம்பு கொதி வந்ததும், வதக்கி வைத்துள்ள கத்திரிக்காயைப் போட்டு சிறிது நேரம் கொதிக்க விட வேண்டும்.
12. குழம்பிலிருந்து எண்ணெய் பிரிந்து வரும் பொழுது குழம்பை இறக்கி வைத்து நல்லெண்ணெய் ஊற்றி கலக்கி பரிமாறவும்.

Seer Fish Fry (Poricha Nei Meen)

Ingredients:

- Seer fish - 1 kg
- Oil - To Fry
- For Marinade
- Red Chilly Powder - 1 tspn
- Turmeric Powder - 1 tspn
- Corainder or Dhania Powder - 1 tspn
- Ginger - 1 inch
- Garlic - 15 Gloves
- Groundnut Oil - 2 tspn
- Lemon - 1
- Rice Flower - 2 tspn
- Curry Leaves - 1 Stroke
- Salt - To taste

Method of Preparation:

1. Clean and Wash the fish with water thoroughly and cut the fish into medium size slices.
2. Peel ginger and garlic and grind it to a paste. Squeeze the lemon and keep the juice.
3. Wash and chop the curry leaves finely.
4. Mix all the ingredients for the marinade. Apply this paste evenly on the fish. Keep it in the fridge for an hour.
5. After a hour, Heat oil in a pan.
6. Put the fish pieces in the hot oil and deep fry the pieces till fish is completely cooked and golden brown. Serve hot with lemon and onion slices.

Dalcha - Hyderabad Special Recipe

Ingredients:

- Mutton - 1/4 Kilo
- Bengal Gram - 100 Grams
- Ginger Garlic Paste - 2 tspn
- Coriander Powder - 2 tsp
- Turmeric Powder - 1 tspn
- Red Chilly Powder - 1 tspn
- Green chillies - 2 to 3
- Onion - 3 nos (Finely Sliced)
- Oil - 2 tspn

Method of Preparation:

1. Clean and wash the mutton pieces. Cut mutton into small pieces.
2. Soak the Bengal Gram Dal in water for 30 minutes.
3. Then Boil the dal by adding enough water and turmeric powder.
4. After the dal is cooked, Mash it well and keep aside.
5. In an another pan, pour a tspn of oil and fry the 2 sliced onions. Crush and keep aside. Now heat oil in another pan add the remaining sliced onions and fry till gets golden brown.
6. Then Add the ginger-garlic paste, a pinch of turmeric powder and fry it to till light brown. Then now add the mutton pieces and fry till oil separates.
7. Now Add chilli powder, coriander powder and 2 cups water and cook till the mutton is tender. Now add the mashed dal, crushed fried onions to the mutton masala. Add some water and salt as needed.
8. Simmer the stove till the mutton completely cooked. Now dalcha is ready to Serve.

Nattu Kozhi Rasam

Ingredients

- Country Chicken - 1/4 kilo
- Small Onion - 100 Grams
- Jeerakam - 1 tspn
- Dhania Powder - 2 tspn
- Chilly Powder - 1 tspn
- Curry leaves - 1 stroke
- Ginger Garlic Paste - 2 tspn
- Gingelly oil - 1 tspn
- Cooking oil - 2 tspn
- Salt - To taste

Method of Preparation

1. Clean and wash the chicken well. Cut chicken into small pieces.
2. In a pan, heat a tspn of oil and fry the jeerakam and peeled onions till it gets fried. Then add Dhania and chilly powder to onion and fry it to 2-3 mins and turn off the stove.
3. Grind this into a fine paste. Now heat a pan and pour a tspn oil.
4. Fry ginger-garlic paste and curry leaves.
5. After add chicken pieces and fry it for 3-5 mins.
6. Now add the grinded onion paste to the chicken pieces and fry it for some mins.
7. After add some water and salt to the mixture.
8. Allow it to cook and boil well. Don't make it to thick stuff. Keep in liquid form. Turn off the stove and keep aside.
9. Now add gingelly oil to kozhi rasam and mix well. Serve hot.
10. It is very good remedy for cold and cough.



Penmai.com

Tamil People Online Community...

ANGU APARNA's @ Aparna's Recipes

Penmai's Kitchen Queen

www.Penmai.com

காஜு கத்லி - எளிய முறை

தேவையானப் பொருட்கள்

- முந்திரிப் பருப்பு - 1 கிலோ
- சர்க்கரை - 1 கிலோ
- நெய் - சிறிது

செய்முறை

1. முந்திரியை முதலில் 10-15 நிமிடங்களுக்கு தண்ணீரில் ஊற வைக்க வேண்டும்.
2. பிறகு ஊறவைத்துள்ள முந்திரியை மிக்ஸியில் போட்டு கொரகொரப்பாக அரைத்துக் கொள்ளவும்.
3. இப்பொழுது சர்க்கரையை கம்பிப் பாகு பதத்தில் காய்ச்சியப் பின்பு அரைத்து வைத்துள்ள முந்திரியைப் போட்டு கெட்டியாகும் வரை கிளற வேண்டும்.
4. பாகு இறுகியதும் நெய் தடவி வைத்துள்ள தட்டில் ஊற்றி சிறு சிறு துண்டுகளாக வெட்டிக் கொள்ளவும்.
5. கலக்கல் காஜுகத்லி தயார்.



Penmai.com

Tamil People Online Community...

ANGU APARNA's @ Aparna's Recipes

Penmai's Kitchen Queen

www.Penmai.com

காரா பூந்தி

தேவையான பொருட்கள்:

- கடலை மாவு – 1 கப்
- அரிசி மாவு – 1 tspn
- உப்பு – தேவையான அளவு
- மிளகாய்த்தூள் – 1 tspn
- பூண்டு – 3 பல் (நசுக்கியது)
- வேர்க்கடலை – 2 tspn
- கறிவேப்பிலை – 1 ஆர்க்கு
- எண்ணெய் – பொரிப்பதற்கு

செய்முறை:

1. அரிசி மாவை கடலை மாவுடன் ஒன்றாகக் கலந்து சலித்து எடுத்துக் கொள்ள வேண்டும்.
2. சலித்து வைத்துள்ள மாவுடன் அரை டீஸ்பூன் உப்பு சேர்த்துக் கலந்து கொள்ளவும்.
3. இப்பொழுது மாவுடன் தண்ணீர் சேர்த்து பஜ்ஜி மாவை விட சிறிது தளர்வாக கரைத்துக் கொள்ளவ வேண்டும்.
4. ஒரு வாணலியில் பொரிப்பதற்குத் தேவையான அளவு எண்ணெயை ஊற்றிச் சூடாக்க வேண்டும்.
5. தட்டையான கரண்டியில் சிறிய துளைகள் கொண்ட பூந்திக் கரண்டியை எடுத்துக் கொண்டு, கரண்டியைச் வாணலியில் உள்ள எண்ணெய்க்கு நேர் மேலே ஒரு கையால் பிடித்துக் கொண்டு, மறு கையால் வேறொரு கரண்டியில் கரைத்த மாவை கரண்டி நிறைய எடுத்து பூந்திக் கரண்டியின் மீது ஊற்ற வேண்டும்.
6. கரைத்த மாவு கரண்டியில் உள்ள துளைகளின் ஊடே புகுந்து எண்ணெயில் விழுந்து பொரியும் படி செய்ய, பூந்தி கரண்டியை மாவு ஊற்றும் கரண்டி கொண்டு பரவலாக தோசைக்கு சுற்றித் தேய்ப்பது போல் தேய்க்க வேண்டும்.
7. எண்ணெயில் மாவுத் துளிகள்) சிறிது சிறிதாக விழுந்து பொரியத் தொடங்கிய பிறகு, பூந்திகளைக் கரண்டியால் லேசாகத் திருப்பிவிட்டு மேலும் மொறு மொறுப்பாக பொரித்தெடுக்க வேண்டும்.
8. இவ்வாறு கரைத்த மாவு முழுவதையும் பூந்திகளாகப் பொரித்தெடுக்கவும்.



Penmai.com

Tamil People Online Community...

ANGU APARNA's @ Aparna's Recipes

Penmai's Kitchen Queen

www.Penmai.com

9. பொரித்து எடுக்கும் பூந்திகளை வடித்து அல்லது பேப்பரில் போட்டு அதிகப்படியான எண்ணெயை வடித்துக் கொள்ளவும்.
10. பிறகு வேர்க்கடலை, கறிவேப்பிலை, நசுக்கிய பூண்டை எண்ணெயில் போட்டு பொரித்து பூந்தியில் சேர்த்துக் கலக்க வேண்டும்.
11. பின் தேவையான அளவு உப்பு மற்றும் மிளகாய்த் தூளை கலந்து பூந்தி தூடாக இருக்கும் போதே அவற்றின் மீது சீராக பரவலாகத் தூவிக் கலக்க வேண்டும்.
12. இப்பொழுது சுவையான காரா பூந்தி தயார்.

குறிப்பு:

பூண்டை தோல் உரித்து நசுக்காமல், தோலுடன் பூண்டை நசுக்கிச் சேர்க்கும் பொழுது நல்ல வாசனையாக இருக்கும்.

விருப்பம் உள்ளவர்கள் அவலையும் முந்திரிப் பருப்பையும் பாசி பயறு அல்லது பாசி பருப்பையும் பொரித்து பூந்தியுடன் சேர்த்துக் கொள்ளலாம்.

Vegetable Bonda

Ingredients

- Big Onion - 2
- Green chilli - 2
- Potato - 2
- Carrot - 1 Medium Sixe
- Peas - 3 tspn
- Beans - 5 nos
- Chilli powder - 1/2 tspn
- Turmeric powder - a pinch
- Salt to taste
- For the seasoning
- Oil - 2 tspn
- Mustard seeds - 1 tspn
- For bonda batter
- Kadalai Mavu - 1/2 cup
- Rice flour - 1/4 cup
- Red chilli powder - 1 tspn
- Cooking soda)- a pinch
- Salt to taste
- Oil for deep frying

Method:

1. Boil the potatoes, remove the skin and mash it slightly.
2. Finely chop the onions, green chillies, beans & Carrot.
3. Cook the peas, beans and carrot with less water.

4. Heat oil in a pan, add mustard seeds and let it to splutter. Now add finely chopped onions, green chillies and saute it till it gets fried.
5. Then add the cooked vegetables, turmeric powder, chilli powder, salt for taste and saute for a few minutes.
6. Then add mashed potato and mix well. Turn off the stove and keep the mix aside.
7. After it gets cooled, make a round ball of these vegetable mixture.
8. In a another pan mix besan, rice flour, red chilli powder, salt and cooking soda. Add water to make a batter as a slightly thick. (the batter should not be too thick or too thin. It should be semi solid)
9. Heat oil in a pan.
10. Dip the vegetable balls in the bonda mixur and drop the vegetable balls after it to the hot oil. Cook the bondas well till it turns golden colour on all side. Take the bondas out and dry the oil.
11. Serve hot with coconut chutney.

Kuzhi Paniyaram

Ingredients

- Idli batter - 2 cup
- Onion - 2 Medium Size (Finely Chopped)
- Green Chili - 2 chopped
- Curry Leaves - 1 string
- Urad Dal - 1 tspn
- Chana Dal - 1 tspn
- Mustard Seeds - 1/2 tspn
- Cumin Seeds - 1/2 tspn
- Oil - For tempering

Method

1. In a kadai pour a table spoon of oil and heat and temper mustard seeds, chana dal, Urad dal & Cumin Seeds.
2. Then add Curry Leaves, Chopped Onions and Green Chillies and then fry it till onion gets golden colour.
3. Now add the sauted mixture to the idli batter.
4. Heat the kuzhi paniyaram pan; Add 1/4 tspn of oil in each hole and pour the batter (in each hole); let it cook for 3 minutes and flip it to cook on the other side of Paniyaram.
5. Serve it hot with Coconut Chutney or Tomato Chutney or Kara Chutney

Tips

You can remove the chili pieces after sauting.

You can add grated carrot or grated cabbage to the batter to make it colorful and a healthy.

Masala Dosa

Ingredients

For Dosa

- Dosa batter
- Oil
- For Masala
- Potatoes - 2 (Medium Size)
- Big Onion - 1 (Finely Chopped)
- Green chillies - 3 (Cut into Small Pieces)
- Curry Leaves - 1 strand
- Cilantro - handful (Chopped)
- Mustard seeds - 1/4 tspn
- Chana dal - 1/2 tspn
- Turmeric powder - 1/4 tspn
- Green Peas - 1/4 cup
- Salt - As needed

Method

Preparation of Potato Masala

1. Boil the potatoes and mash them. Boil the Green Peas.
2. Place a Kadai in stove, add a teaspoon of oil, temper the mustard seeds and chana Dal.
3. Add curry leaves, green chillies and sliced onion. Saute it until the onion gets golden colour. Then Add turmeric to it.
4. Now add a cup of water and salt to taste and boil it.
5. Now Add the mashed potatoes and green peas to the masala mixture.
6. Let it cook together for few minutes.

7. Sprinkle some chopped cilantro on the masala mix.

Preparation of Masala Dosa

1. Pour a ladle of batter on a hot dosa griddle and immediately spread it using the back of the ladle in circular motion.
2. Add few drops of oil/ghee on top of dosa.
3. Once the first side of dosa is cooked, flip it and allow to half-cook on the other side.
4. Now flip the dosa again and place the potato masala mix at the center of dosa.
5. Cover the masala with dosa and let it cook for a minute.
6. Masala Dosa is ready now. Serve it hot with Coconut chutney, Kara Chutney.



Penmai.com

Tamil People Online Community...

ANGU APARNA's @ Aparna's Recipes

Penmai's Kitchen Queen

www.Penmai.com

முளைக் கீரை சப்பாத்தி

தேவையான பொருள்கள்

- முளைக் கீரை - ஒரு கட்டு
- இஞ்சி - ஒரு துண்டு
- கசகசா - ஒரு டீஸ்பூன்
- தக்காளி - 1/4 கிலோ
- பச்சை மிளகாய் - 4
- கோதுமை மாவு - 1/4 கிலோ
- எண்ணெய் - 2 ஸ்பூன்
- உப்பு - தேவையான அளவு
- கோதுமை மாவு - 2 கப்

செய்முறை

1. முளைக் கீரையை ஆய்ந்து சுத்தம் செய்து பொடியாக வெட்டிக் கொள்ளவும்.
2. தோல் நீக்கப்பட்ட இஞ்சி, பச்சை மிளகாய் மற்றும் நறுக்கிய தக்காளி அனைத்தையும் ஒன்றாக அரைத்துக் கொள்ளவும்.
3. தேவையான அளவு கோதுமை மாவுடன் வெட்டி வைத்துள்ள கீரை மற்றும் அரைத்து வைத்துள்ள தக்காளி விழுது மற்றும் தேவையான அளவு உப்பு, கசகசா சேர்த்து மாவை தண்ணீர் சேர்த்து நன்றாக பிசைந்து கொள்ளவும்.
4. 30 நிமிடங்கள் கழித்து மாவை, உருட்டி சப்பாத்திகளாக சுட்டு எடுக்கவும்.
5. சுவையான ஆரோக்கியமான கீரை சப்பாத்தி தயார்.

குறிப்பு:

இதற்கு சிறுகீரை, தண்டு கீரை, பாலக் கீரை போன்ற கீரைகளையும் பயன்படுத்தலாம்.



Penmai.com

Tamil People Online Community...

ANGU APARNA's @ Aparna's Recipes

Penmai's Kitchen Queen

www.Penmai.com

வெந்தயக் கீரை துவையல்

தேவையான பொருள்கள்

- வெந்தயக் கீரை - 100 கிராம்
- தக்காளி - 2
- மிளகாய் வற்றல் - 7
- பெ. வெங்காயம் - 2 (மீடியம் சைஸ்)
- கடலைப் பருப்பு - 3 டீஸ்பூன்
- உளுத்தம் பருப்பு - 3 டீஸ்பூன்
- பெருங்காயம் - சிறிது
- கடுகு - 1 டீஸ்பூன்
- கறிவேப்பிலை - சிறிது
- உப்பு - தேவையான அளவு
- எண்ணெய் - தாளிக்க

செய்முறை

1. வெந்தயக் கீரையை ஆய்ந்து சுத்தம் செய்துகொள்ளவும்.
2. வெங்காயம் மற்றும் தக்காளியைப் பொடிப் பொடியாக நறுக்கிக் கொள்ளவும்.
3. வாணலியில் சிறிதளவு எண்ணெய் ஊற்றிக் காய்ந்தவுடன், கடுகு, உளுத்தம் பருப்பு, கடலைப் பருப்பு, மிளகாய் வற்றல், கறிவேப்பிலை ஆகியவற்றைப் போட்டு நன்றாக வதக்கவும்.
4. பின் நறுக்கிய வெங்காயம், தக்காளியைப் போட்டு சில நிமிடங்கள் வதக்கவும்.
5. பின் ஆய்ந்து வைத்துள்ள கீரையையும் சேர்த்து நன்கு வதக்கி எடுக்கவும்.
6. வதக்கி வைத்துள்ள கீரை கலவையுடன் தேவையான அளவு உப்புச் சேர்த்து அரைத்துக் கொள்ளவும்.
7. கார சாரமான வெந்தயக் கீரை துவையல் தயார்.



Penmai.com

Tamil People Online Community...

ANGU APARNA's @ Aparna's Recipes

Penmai's Kitchen Queen

www.Penmai.com

பாலக் பன்னீர் மசாலா

தேவையான பொருள்கள்

- பாலக் கீரை - ஒரு கட்டு
- சோம்பு - ஒரு டிஸ்பூன்
- தனியா - ஒரு டிஸ்பூன்
- பட்டை - 3
- பன்னீர் - 100 கிராம்
- எண்ணெய் - 4 டிஸ்பூன் ஸ்பூன்
- மிளகாய் வற்றல் - 4
- எலுமிச்சை பழம் - ஒன்று
- தேங்காய்த் துருவல் - ஒரு கைப்பிடி
- சின்ன வெங்காயம் - ஒரு கப்
- உப்பு - தேவையான அளவு.

செய்முறை

1. பாலக் கீரையைச் சுத்தம் செய்து மெல்லியதாக வெட்டிக் கொள்ளவும்.
2. சின்ன வெங்காயத்தைத் தோல் நீக்கி வட்டமாக இரண்டாக நறுக்கிக் கொள்ளவும்.
3. மிளகாய் வற்றல், தேங்காய்த் துருவல் இவை இரண்டையும் எண்ணெயில் வதக்கிப் பின் அரைத்து எடுக்கவும்.
4. அரைத்து வைத்துள்ள மசாலா, பாலக் கீரை இரண்டையும் வாணலியில் போட்டு, கொஞ்சம் தண்ணீர் சேர்த்து, சோம்பு, பட்டை இரண்டையும் தட்டிச் சேர்த்து வாணலியை மூடி கொதிக்க விடவும்.
5. கீரை வெந்ததும், பன்னீர், எலுமிச்சைச் சாறு சேர்த்து மீண்டும் சில நிமிடங்கள் அடுப்பில் வைத்து இறக்கவும்.
6. சுவையான பாலக் பன்னீர் மசாலா தயார்.



Penmai.com

Tamil People Online Community...

ANGU APARNA's @ Aparna's Recipes

Penmai's Kitchen Queen

www.Penmai.com

முளைக் கீரை பூண்டு மசியல்

தேவையான பொருள்கள்

- முளைக் கீரை - ஒரு கட்டு
- பூண்டு - 25 கிராம்
- கடுகு - 1/2 ஸ்பூன்
- உளுத்தம் பருப்பு - 1/2 ஸ்பூன்
- மிளகாய் வற்றல் - 2
- உப்பு - தேவையான அளவு
- எண்ணெய் - தேவையான அளவு

செய்முறை

1. கீரையை ஆய்ந்து, நன்றாக நீரில் அலசி எடுத்து பொடியாக வெட்டிக் கொள்ளவும்.
2. பூண்டை தோல் உரித்து தட்டி கொள்ளவும்.
3. ஒரு பாத்திரத்தில் கீரை, பூண்டு இரண்டையும் சிறிதளவு உப்பு சேர்த்து வேக வைத்து எடுத்து, துடு ஆறியதும் அரைத்துக் கொள்ளவும்.
4. வாணலியில் எண்ணெய் விட்டு கடுகு, உளுந்து மற்றும் மிளகாய் வற்றல் தாளித்து அரைத்து வைத்துள்ள கீரையில் சேர்க்கவும்.
5. முளைக் கீரை பூண்டு மசியல் தயார்.



Penmai.com

Tamil People Online Community...

ANGU APARNA's @ Aparna's Recipes

Penmai's Kitchen Queen

www.Penmai.com

முருங்கைக் கீரை மோர்க் குழம்பு

தேவையான பொருள்கள்

- முருங்கைக் கீரை - ஒரு கட்டு
- துவரம் பருப்பு - 100 கிராம்
- கடலைப் பருப்பு - 100 கிராம்
- பச்சரிசி - 50 கிராம்
- மிளகாய் வற்றல் - 6
- மஞ்சள் தூள் - 1/2 ஸ்பூன்
- தனியா - ஒரு டீஸ்பூன்
- தேங்காய்த் துருவல் - 1/4 கப்
- பெருங்காய்த்தூள் - சிறிதளவு
- கடுகு, உளுத்தம்பருப்பு - ஒரு டீஸ்பூன்
- புளித்த தயிர் - 5 டீஸ்பூன்
- உப்பு - தேவையான அளவு

செய்முறை

1. கீரையை நீரில் கழுவி சுத்தம் செய்து 1/2 ஸ்பூன் மஞ்சள் தூள் சேர்த்து வேக வைக்கவும்.
2. பின் கடலைப் பருப்பு, துவரம் பருப்பு, பச்சரிசி, மிளகாய் வற்றல், தனியா, தேங்காய்த் துருவல், பெருங்காயம் ஆகியவற்றை தனித் தனியாக வறுத்து ஒன்றாக அரைத்துக் கொள்ளவும்.
3. கீரை நன்றாக வெந்த பின்பு அதனுடன் அரைத்த விழுதைக் சேர்த்துக் கிளறவும்.
4. வாணலியில் எண்ணெய் விட்டு கடுகு, உளுத்தம் பருப்பு, கறிவேப்பிலை ஆகியவற்றைத் தாளித்து கீரையில் கொட்டி, புளித்த தயிரையும் ஊற்றி நன்கு கலக்கவும்.
5. நன்றாக கொதித்து நுரைத்து வரும்போது தேவையான அளவு உப்பு சேர்த்து கிளறி இறக்கவும்.
6. சுவையான ஆரோக்கியமான முருங்கைக் கீரை மோர்க் குழம்பு தயார்.



Penmai.com

Tamil People Online Community...

ANGU APARNA's @ Aparna's Recipes

Penmai's Kitchen Queen

www.Penmai.com

கீரை பிரியாணி

தேவையான பொருள்கள்

- முளைக் கீரை - 50 கிராம்
- பசலைக் கீரை - 50 கிராம்
- மணத்தக்காளிக் கீரை - 50 கிராம்
- சிறு கீரை - 50 கிராம்
- பச்சை மிளகாய் - 5
- பெரிய வெங்காயம் - 2
- தக்காளி - 2
- பாஸ்மதி அரிசி - அரை கிலோ
- பூண்டு - 10 பால்
- இஞ்சி - ஒரு துண்டு
- புதினா - ஒரு கைப்பிடி
- கொத்தமல்லி - ஒரு கைப்பிடி
- தேங்காய் - ஒரு கப்
- புளித்த தயிர் - 5 டீஸ்பூன்
- பட்டை - 2 துண்டு
- அன்னாசிப்பூ - 3
- கிராம்பு - 2
- ஏலக்காய் - 5
- சோம்பு - ஒரு டீஸ்பூன்
- பிரிஞ்சி இலை - சிறிதளவு
- மிளகாய்த் தூள் - அரை டீஸ்பூன்

செய்முறை

1. அனைத்துக் கீரைகளையும் சுத்தம் செய்து பொடியாக வெட்டிக் கொள்ளவும்.
2. வெங்காயம் மற்றும் தக்காளியை பொடியாக நறுக்கிக் கொள்ளவும்.
3. பூண்டு மற்றும் இஞ்சியை தட்டி எடுத்துக் கொள்ளவும்.
4. பச்சை மிளகாயை இரண்டாக கீறிக் கொள்ளவும்.
5. தேங்காயை அரைத்து பால் எடுத்துக் கொள்ளவும்.
6. பாஸ்மதி அரிசியை ஊற வைக்கவும்.



Penmai.com

Tamil People Online Community...

ANGU APARNA's @ Aparna's Recipes

Penmai's Kitchen Queen

www.Penmai.com

7. குக்கரை அடுப்பில் வைத்து, அதில் எண்ணெய் விட்டுக் காய்ந்ததும், பட்டை அன்னாசிப்பு, கிராம்பு, ஏலக்காய், சோம்பு, பிரிஞ்சி இலை ஆகியவற்றைப் போட்டு கருகாமல் வறுக்கவும்.
8. பின் தட்டி வைத்துள்ள இஞ்சி பூண்டோடு வெங்காயம் மற்றும் சிறிதளவு உப்பு, அரை டீஸ்பூன் மிளகாய்த் தூள் சேர்த்து வதக்கவும்.
9. சிறிதளவு நெய் சேர்த்து கிளறிக் கொள்ளவும்.
10. அதன் பின் நறுக்கி வைத்துள்ள கீரைகளை ஒவ்வொன்றாக அதில் சேர்த்து வதக்கவும்.
11. பின் புதினா மற்றும் கொத்தமல்லி இலைகளைச் சேர்த்து வதக்கவும்.
12. பிறகு அரிசிக்கு தேவையான அளவு தண்ணீர் ஊற்றி கொதிக்க விடவும்.
13. அதன் பின் ஊறவைத்திருக்கும் அரிசியை சேர்த்து கிளறி விட்டு தேவையான அளவு உப்பு சேர்த்து குக்கரை மூடி போட்டு மூன்று விசில் விடவும்.
14. சுவையான, சூடான கீரைப் பிரியாணி தயார்.



Penmai.com

Tamil People Online Community...

ANGU APARNA's @ Aparna's Recipes

Penmai's Kitchen Queen

www.Penmai.com

உருளைக் கிழங்கு பொரியல்: (மற்றொரு முறை)

தேவையானப் பொருட்கள்

- உருளைக் கிழங்கு - 1/4 கிலோ
- சின்ன வெங்காயம் - 100 கிராம்
- பச்சை மிளகாய் - 2
- கருவேப்பிலை - சிறிது
- கொத்தமல்லி இலை - சிறிதளவு
- உப்பு - தேவையான அளவு
- எண்ணெய் - தாளிக்கத் தேவையான அளவு
- கடுகு - 1 டீஸ்பூன்

செய்முறை

1. உருளைக் கிழங்கை நன்றாக கழுவி விட்டு, கொஞ்சம் தண்ணீரோடு குக்கரில் போட்டு இரண்டு விசில் விட்டு வேக வைத்து எடுத்த பின் அதன் மேல் தோலை நீக்கி விட்டு, சிறிய துண்டங்களாக உடைத்து விடவும். (மிகவும் பொடியதாக உடைக்க கூடாது).
2. சின்ன வெங்காயத்தை வட்ட வட்டமாக பொடியாக நறுக்கிக் கொள்ளவும். பச்சை மிளகாயையும் நான்காக வெட்டிக் கொள்ளவும்.
3. வாணலியில் எண்ணை விட்டு காய்ந்ததும், கடுகு கருவேப்பிலை போட்டு தாளித்த பின், நறுக்கி வைத்துள்ள சின்ன வெங்காயம் மற்றும் பச்சைமிளகாய் இரண்டையும் போட்டு வதக்கவும்.
4. பின் இதோடு உடைத்து வைத்துள்ள உருளைக் கிழங்கை போட்டு அதோடு தேவையான அளவு உப்பும் சேர்த்து வதக்கவும்.
5. முதல் நிமிடங்கள் வதக்கிய பின்பு சிறிது கொத்தமல்லி இலைகளை தூவி இறக்கவும்.
6. சுவையான உருளைக் கிழங்கு பொரியல் ரெடி.



Penmai.com

Tamil People Online Community...

ANGU APARNA's @ Aparna's Recipes

Penmai's Kitchen Queen

www.Penmai.com

ஈசி உருளைக்கிழங்கு பொரியல்

தேவையான பொருட்கள் :

- உருளை கிழங்கு - 2
- மிளகாய்ப் பொடி - காரத்துக்கு ஏற்ப
- உப்பு - தேவையான அளவு
- எண்ணெய் - பொரிக்கத் தேவையான அளவு
- கடுகு, கருவேப்பிலை - சிறிதளவு

செய்முறை :

1. உருளைக்கிழங்கை நன்றாக கழுவி சுத்தம் செய்த பின், அவற்றை சிறு துண்டுகளாக நறுக்கிக் கொள்ளவும்.
2. வாணலில் எண்ணெய் ஊற்றி காய்ந்த பின் கடுகு, கருவேப்பிலை போட்டு தாளித்த பின்பு அதில் வெட்டி வைத்துள்ள உருளைக்கிழங்கை போட்டு வதக்க வேண்டும்,
3. பின் இதனுடன் மிளகாய்ப் பொடி, உப்பு போட்டு வேகும் வரை வதக்கி எடுக்கவும்.
4. சுவையான உருளைக் கிழங்கு பொரியல் ரெடி.



Penmai.com

Tamil People Online Community...

ANGU APARNA's @ Aparna's Recipes

Penmai's Kitchen Queen

www.Penmai.com

மாங்காய்ச் சட்னி

தேவையானப் பொருட்கள்

- தோல் நீக்கப்பட்ட மாங்காய்த் துருவல் - ஒரு கப்
- தேங்காய்த் துருவல் - ஒரு கப்
- மிளகாய் வற்றல் - 8
- பெருங்காயப் பொடி - 1 டீஸ்பூன்
- கடுகு - 1 டீஸ்பூன்
- உப்பு - 2 தேவையான அளவு
- எண்ணெய் - தாளிக்கத் தேவையான அளவு.

செய்முறை

1. மேலே கொடுக்கப்பட்டுள்ள எல்லாவற்றையும் ஒன்றாக மிக்சியில் போட்டு அரைத்து எடுத்துக் கொள்ளவும்.
2. பிறகு, கடுகு தாளித்து சட்னியில் போடவும்.



Penmai.com

Tamil People Online Community...

ANGU APARNA's @ Aparna's Recipes

Penmai's Kitchen Queen

www.Penmai.com

கொள்ளு சட்னி

தேவையானப் பொருட்கள்

- வேக வைத்த கொள்ளு - 1 கப்
- சி. வெங்காயம் - 50 கிராம்
- வ.மிளகாய் - 3
- சீரகம் - 1 டீஸ்பூன்
- கறிவேப்பிலை - சிறிதளவு
- கடுகு - சிறிதளவு
- உப்பு - தேவையான அளவு
- நல்லெண்ணெய் - தாளிக்க

செய்முறை

1. வாணலியில் எண்ணெய் விட்டு காய்ந்ததும் சீரகம், வெங்காயம் மற்றும் வரமிளகாய் போட்டு வதக்கவும்.
2. பிறகு மிக்ஸியில் வேக வைத்த கொள்ளு வதக்கி வைத்துள்ளவற்றையும் போட்டு தேவையான அளவு உப்பு சேர்த்து அரைக்கவும்.
3. பின் சில சின்ன வெங்காயங்களை பச்சையாகவே தட்டி கொள்ளுடன் சேர்த்துக் கொள்ளவும்.
4. அதன் பின், கடுகு கறிவேப்பிலை தாளித்து கொள்ளு சட்னியில் கலக்கவும்.
5. சுவையான கொள்ளு சட்னி தயார். சாதத்திற்கு ஏற்ற சுவையான சட்னி.

Tomato Coriander Chutney

Ingredients

- Tomato - 2 Nos
- Coriander leaves - 1/2 cup (finely chopped)
- Green chillies - 2 Nos
- Tamarind - a little amount
- Urad dhal - 2 tspn
- Asafotida powder - 1/4 tspn
- Mustard - 1/2 tspn
- Oil - as needed
- Salt- as per taste

Method:

1. Clean and Cut tomatoes into pieces.
2. Place Kadai on a stove, pour one teaspoon oil and fry Urad dhal till it turns red.
3. Now Add green chillies and fry for a minute.
4. Then add tamarind and fry it for a while.
5. Then add tomato pieces and asafotida powder and fry for 3-5 minutes.
6. Before removing add coriander leaves and fry it for a second.
7. Switch off the stove and allow to cool.
8. Add salt and grind altogether to a paste.
9. Tasty Tomato Coriander Chutney is now ready to serve.



Penmai.com

Tamil People Online Community...

ANGU APARNA's @ Aparna's Recipes

Penmai's Kitchen Queen

www.Penmai.com

பாசிப்பருப்பு சாம்பார்

தேவையானவை

- பாசிப்பருப்பு - 1½ கப்
- பொடியாக நறுக்கிய பெரிய வெங்காயம் - 2
- பொடியாக நறுக்கிய தக்காளி - 4
- கீறிய பச்சை மிளகாய் - 4
- புளி - நெல்லிக்காய் அளவு
- மஞ்சள்தூள் - 1/4 டீஸ்பூன்
- பெருங்காயம் - 1/4 டீஸ்பூன்
- உப்பு - தேவையான அளவு
- கறிவேப்பிலை - சிறிதளவு
- மல்லித்தழை - சிறிதளவு

தாளிக்க

- கடுகு - 1/2 டீஸ்பூன்
- உளுத்தம்பருப்பு - 1 டீஸ்பூன்
- வெந்தயம் - 1/2 டீஸ்பூன்
- காய்ந்த மிளகாய் - 2
- எண்ணெய் - தேவையான அளவு

செய்முறை

1. ஒரு பாத்திரத்தில் பாசிப்பருப்புடன் மஞ்சள்தூள் சேர்த்து வேக விடவும்.
2. வெந்தயம் வெங்காயம், தக்காளி, பச்சை மிளகாயை அதில் சேர்க்கவும்.
3. தண்ணீரும், உப்பும் தேவையான அளவு சேர்த்து சிறு தீயில் நன்றாக வேக விடவும்.
4. வெங்காயம் வெந்து, தக்காளி கரைந்ததும் புளியை அரை கப் தண்ணீரில் கரைத்து வடிகட்டி சேர்க்கவும்.
5. பெருங்காயத்தையும் அத்துடன் சேர்க்கவும்.
6. பச்சை வாசனை போக புளி கொதித்ததும், கடாயில் ல்காய வைத்து, உளுத்தம் பருப்பு, வெந்தயம், கடுகு, இரண்டாகக் கிள்ளிய மிளகாய் தாளித்து சேர்க்கவும்.
7. 3 நிமிடம் கொதித்ததும், மல்லித்தழை, கறிவேப்பிலை சேர்த்து இறக்கவும்.



Penmai.com

Tamil People Online Community...

ANGU APARNA's @ Aparna's Recipes

Penmai's Kitchen Queen

www.Penmai.com

பச்சை மிளகாய் சாம்பார்

தேவையானவை

- துவரம்பருப்பு - 1 ½ கப்
- தோலுரித்த சின்ன வெங்காயம் - 20
- பச்சை மிளகாய் - 10
- தக்காளி - 5
- புளி - சிறிய எலுமிச்சை அளவு
- மஞ்சள்தூள் - 1/4 டீஸ்பூன்
- கறிவேப்பிலை - சிறிதளவு
- மல்லித்தழை - சிறிதளவு
- உப்பு - தேவையான அளவு

தாளிக்க

- கடுகு - 1/2 டீஸ்பூன்
- உளுத்தம் பருப்பு - 1/2 டீஸ்பூன்
- சோம்பு - 1/2 டீஸ்பூன்
- எண்ணெய் - 2 டேபிள்ஸ்பூன்

செய்முறை

1. பருப்புடன் மஞ்சள்தூள் சேர்த்து குழைய வேக வைக்கவும்.
2. வெங்காயத்தை இரண்டாகவும், பச்சை மிளகாயை சிறு துண்டுகளாகவும், தக்காளியைப் பொடியாகவும் நறுக்கவும்.
3. எண்ணெயைக் கடாயில் காயவைத்து கடுகு, உளுத்தம்பெளப்பு, சோம்பு ஆகியவற்றை தாளிக்கவும்.
4. அதில் வெங்காயம், மிளகாய், கறிவேப்பிலை சேர்த்து வதக்கவும்.
5. வதங்கியதும் தக்காளி, உப்பு சேர்க்கவும்.
6. தக்காளி கரையும் வரை வதக்கி, புளியை ஒன்றரை கப் தண்ணீரில் கரைத்து வடிகட்டி அதில் ஊற்றவும்.
7. பச்சை வாசனை போக கொதித்ததும் அதில் பருப்பை கரைத்து சேர்க்கவும்.
8. பின்பு மல்லித்தழை சேர்த்து 3 நிமிடம் கொதித்ததும் இறக்கவும்.



Penmai.com

Tamil People Online Community...

ANGU APARNA's @ Aparna's Recipes

Penmai's Kitchen Queen

www.Penmai.com

காலிபிளவர் குருமா

தேவையானவை

- காலிபிளவர் - 1 (Medium Size)
- சின்ன வெங்காயம் - 250 Gram
- தக்காளி - 2
- தேங்காய் - 1/2 மூடி
- முந்திரி - 10
- கசகசா - 1 tsp
- சோம்பு - 1 tsp
- வரமிளகாய்த் தூள் - காரத்திற்கு ஏற்ப
- எண்ணை - தேவையான அளவு
- உப்பு - தேவையான அளவு

செய்முறை

1. காலிபிளவரை சிறு துண்டுகளாக வெட்டி கொதிக்கும் உப்பு தண்ணீரில் போட்டு எடுத்துக் கொள்ளவும்.
2. சின்ன வெங்காயத்தை நீள வாக்கில் மெல்லிசாக வெட்டிக் கொள்ளவும்.
3. தக்காளியை நன்றாக கழுவி விட்டு மிக்ஸியில் போட்டு அரைத்து எடுக்கவும்.
4. தேங்காய், முந்திரி, கசகசா இவற்றையும் மைய அரைத்துக் கொள்ளவும்.
5. அடுப்பில் பாத்திரத்தை ஏற்றி, சிறிதளவு எண்ணை விட்டு அது காய்ந்ததும் சோம்பு போட்டு தாளிக்கவும்.
6. பின் சின்ன வெங்காயத்தை சேர்த்து பொன்னிறமாக வதக்கிய பிறகு அரைத்து வைத்துள்ள தக்காளியை சேர்த்து இரண்டு நிமிடங்கள் வதக்கிய பின், 1 டம்ளர் தண்ணீர் ஊற்றி கொதிக்க விடவும்.
7. இந்த மசாலா கலவை கொதித்த பின்பு, ஏற்கனவே உப்பு தண்ணியில் போட்டு கொதிக்க வைத்துள்ள காலிபிளவரை வடிகட்டி சேர்க்கவும்.
8. பின் இதனுடன் தேவையான அளவு உப்பு, வரமிளகாய்த் தூள், அரைத்து வைத்த தேங்காய் சேர்த்து கொதிக்க வைத்து கெட்டியாக வரும் வரை கிளறி இறக்கவும்.
9. இந்த காலிபிளவர் குருமா சப்பாத்தி, தோசை போன்றவற்றுடன் சாப்பிட மிகவும் நன்றாக இருக்கும்.



Penmai.com

Tamil People Online Community...

ANGU APARNA's @ Aparna's Recipes

Penmai's Kitchen Queen

www.Penmai.com

காலிபிளவர் மசாலா கேழ்வரகு தோசை

தேவையான பொருட்கள்

- கேழ்வரகு மாவு - 1 கப்
- அரிசி மாவு - அரை கப்
- உளுந்து - அரை கப்
- மசாலாவுக்கு.
- காலிபிளவர் - 1 (Small Size)
- பெ. வெங்காயம் - 2
- தக்காளி - 1
- மிளகாய் தூள் - தேவையான அளவு
- உப்பு - தேவையான அளவு
- மிளகுத் தூள் - தேவையான அளவு
- எண்ணெய் - 1 tsp
- கொத்தமல்லி இலை - சிறிதளவு

செய்முறை

1. உளுந்தை 4 மணி நேரம் ஊற வைத்த பின் மாவாக அரைத்து எடுக்கவும்.
2. முந்தைய நாள் இரவே கேழ்வரகு மாவு, அரிசி மாவு மற்றும் அரைத்த உளுந்து மாவு இவற்றுடன் சிறிதளவு உப்பு சேர்த்து கலந்து வைக்கவும்.
3. காலிபிளவர், வெங்காயம், தக்காளி மற்றும் கொத்தமல்லி இலைகளை பொடிப் பொடியாக நறுக்கிக் கொள்ளவும்.
4. அடுப்பில் கடாயை வைத்து, எண்ணெய் ஊற்றி, வெங்காயம், தக்காளி போட்டு வதக்கிய பின் காலிபிளவர் சேர்த்து அது வேகும் வரை வதக்கவும்.
5. வெந்ததும் மிளகாய்த் தூள், மிளகுத் தூள், தேவையான அளவு உப்பு சேர்த்து கொத்தமல்லி இலைதூவி இறக்கி வைக்கவும்.
6. பிறகு அடுப்பில் தோசை கல்லை வைத்து அதில் ஏற்கனவே கலந்து வைத்த மாவை ஊற்றி மெல்லிய தோசைகளாக வார்க்கவும்.
7. தோசை வெந்த பின்பு அதன் நடுவே காலிபிளவர் மசாலாவை வைத்து தோசையை இரண்டாக மடித்து பரிமாறவும்
8. சுவையான மற்றும் சத்தான காலிபிளவர் மசாலா கேழ்வரகு தோசை ரெடி



Penmai.com

Tamil People Online Community...

ANGU APARNA's @ Aparna's Recipes

Penmai's Kitchen Queen

www.Penmai.com

முட்டை காலிபிளவர் பிரை

தேவையானவை

- முட்டை - 3
- காலிபிளவர் - 1 (மீடியம் சைஸ்)
- மிளகாய்த்தூள் - 1 tsp
- மஞ்சள்த்தூள் - 1/2 tsp
- மிளகுத்தூள் - 1 tsp
- சீரகத்தூள் - 1 tsp
- தனியாத்தூள் - 1 tsp
- பச்சை மிளகாய் - 2 (காரத்திற்கு ஏற்ப சேர்த்துக் கொள்ளவும்)
- உப்பு - தேவையான அளவு
- எண்ணெய்- தேவையான அளவு

செய்முறை

1. காலிபிளவரை அளவான துண்டுகளாக நறுக்கி சிறிது உப்பு மற்றும் தண்ணீர் சேர்த்து முக்கால் வேக்காடு வேக வைத்துக் கொள்ள வேண்டும்.
2. பச்சை மிளகாயை நன்றாக அரைத்துக் கொள்ளவும்.
3. ஒரு பாத்திரத்தில் முட்டையை உடைத்து ஊற்றி அதை நன்றாக அடித்துக் கொள்ளவும். பின் அரைத்து வைத்துள்ள பச்சை மிளகாய், மிளகாய்த்தூள், மஞ்சள்த்தூள், தனியாத்தூள், மிளகுத்தூள், சீரகத்தூள் மற்றும் உப்பு ஆகியவற்றை முட்டையுடன் சேர்த்து நன்றாக கலக்கி வைத்துக் கொள்ளவும். வேக வைத்துள்ள காலிபிளவரை துண்டுகளை ஒவ்வொன்றாக முட்டை கலவையில் போட்டு பின் எண்ணெயில் பொன்னிறமாக பொரித்து எடுக்கவும்.
4. சுவையான மற்றும் கிறிஸ்பி காலிபிளவர் பிரை தயார்.



Penmai.com

Tamil People Online Community...

ANGU APARNA's @ Aparna's Recipes

Penmai's Kitchen Queen

www.Penmai.com

காளான் சூப்

தேவையான பொருள்கள்:

- காளான் - 200 கிராம்
- பச்சை மிளகாய் - 2
- தக்காளி - 200 கிராம்
- சின்ன வெங்காயம் - ஒரு கப்
- வெள்ளை மிளகுத்தூள் - 1 ஸ்பூன்
- எண்ணெய் - 1 ஸ்பூன்
- பட்டை - 1
- கிராம்பு - 2
- வெங்காயத்தூள் - 1
- உப்பு - தேவையான அளவு

செய்முறை:

1. காளானை இரண்டாக நறுக்கிக் கொள்ளவும்.
2. பச்சை மிளகாயை இரண்டாகக் கீறிக் கொள்ளவும். சின்ன வெங்காயம், வெங்காயத் தூள், தக்காளி இவற்றைப் பொடியாக நறுக்கிக் கொள்ளவும்.
3. வாணலியில் எண்ணெய் விட்டு பட்டை, கிராம்பு தாளித்து வெங்காயம், தக்காளி சேர்த்து வதக்கி, 4 கப் தண்ணீர் சேர்த்து உப்பு போட்டு மூடி கொதிக்க விடவும்.
4. கொதிக்க தொடங்கியதும் காளானை சேர்த்து மேலும் சில நிமிடங்கள் கொதிக்க வைத்து அதில் வெள்ளை மிளகுத்தூள், வெங்காயத்தூள் சேர்த்து கலந்து சூடாக பரிமாறவும்.
5. சுவையான காளான் சூப் தயார். அருந்துவதற்கு மிகவும் அற்புதமான சூப்.

குறிப்பு:

பட்டை கிராம்பு வாசம் பிடிக்காதவர்கள் அதை சேர்ப்பதை தவிர்க்கவும்.



Penmai.com

Tamil People Online Community...

ANGU APARNA's @ Aparna's Recipes

Penmai's Kitchen Queen

www.Penmai.com

பச்சை பயறு வடை

தேவையானப்பொருட்கள்:

- பச்சை பயறு - 2 கப்
- பச்சை மிளகாய் - 4
- இஞ்சி - ஒரு சிறிய துண்டு
- வெங்காயம் பொடியாக நறுக்கியது - அரை கப்
- பெருங்காயத்தூள் - 2 சிட்டிகை
- உப்பு - தேவையான அளவு
- எண்ணை - பொரிப்பதற்கு தேவையான அளவு

செய்முறை:

1. பச்சை பயறை 5 மணி நேரம் ஊற வைக்க வேண்டும். பின் அதனைக் கழுவிவிட்டு, ஊறிய பயறுடன், இஞ்சி, பச்சை மிளகாய், தே. அளவு உப்பு சேர்த்து சற்று கொரகொரப்பாக அரைத்து எடுத்துக் கொள்ளவும். (அரைக்கும் பொழுது தண்ணீர் சேர்க்க வேண்டாம்).
2. அரைத்த மாவில் வெங்காயம் மற்றும் பெருங்காயத்தூள் சேர்த்து பிசைந்துக் கொள்ளவும். (வேண்டுமானால், கொத்தமல்லி இலை, கறிவேப்பிலை சேர்த்துக் கொள்ளவும்)
3. பிறகு ஒரு வாணலியில் எண்ணையைக் காய வைத்து சூடேறியதும், அடுப்பை மிதமான சூட்டில் வைத்து, மாவை எடுத்து, இலேசாக தட்டையாகத் தட்டி, எண்ணையில் போட்டு சிவக்க சுட்டெடுக்கவும்.
4. வர மிளகாய் போட்டு அரைத்த கெட்டியான தேங்காய் சட்னியுடன் இந்த பச்சை பயறு வடையைச் சேர்த்து சாப்பிட சுவையாக இருக்கும்.

குறிப்பு

- வடை சற்று காரமாக வேண்டுமெனில், மாவில் மிளகு, சீரகம் பொடி தூள்களை சேர்த்துக் கொள்ளலாம்.
- பச்சை மிளகாயை மாவோடு சேர்த்து அரைக்காமல், பொடியாக நறுக்கி வெங்காயத்தை சேர்த்து பிசையும் போது சேர்த்துக் கொள்ளலாம்.



Penmai.com

Tamil People Online Community...

ANGU APARNA's @ Aparna's Recipes

Penmai's Kitchen Queen

www.Penmai.com

கிரிஸ்பி பிரட் ரெசிபி

தேவையானப்பொருட்கள்:

- ரொட்டித்துண்டுகள் - 7
- ரவா - 1/2 கப்
- தக்காளி - 2
- பெரிய வெங்காயம் - 2
- பச்சை மிளகாய் - 3
- கொத்துமல்லி இலை - சிறிதளவு
- மிளகாய்த்தூள் - 3 சிட்டிகை
- உப்பு - தேவையான அளவு
- எண்ணை - பொரிக்க தேவையான அளவு

செய்முறை:

1. ரொட்டித்துண்டுகளின் ஓரங்களை எடுத்து விட்டு நான்கு துண்டுகளாக ஆக்கிக் கொள்ளவும்.
2. வெங்காயம், தக்காளி, பச்சை மிளகாய், கொத்துமல்லி ஆகியவற்றைப் பொடிப் பொடியாக வெட்டிக் கொள்ளவும்.
3. ரவாவை ஒரு பாத்திரத்தில் போட்டு, உப்பு, மிளகாய்த்தூள் சேர்த்துக் கலக்கவும். அதனுடன் வெட்டி வைத்துள்ள தக்காளி, வெங்காயம், பச்சை மிளகாய், கொத்துமல்லி ஆகியவற்றைச் சேர்த்து பிசையவும். தண்ணீர் சேர்க்க வேண்டாம். தக்காளி, வெங்காயம் ஆகியவற்றிலுள்ள சாறிலேயே எல்லாம் நன்கு கலந்து விடும். (பதம் பார்த்த பிறகு, தேவைப்பட்டால், சிறிது நீரைத் தெளித்து கெட்டியான பேஸ்ட் போல் ஆக்கிக் கொள்ளலாம்)
4. ஒரு வாணலியில் எண்ணையை விட்டு தூடாக்கி, ரொட்டித்துண்டுகளின் மேல் ரவா கலவையை நன்றாகத்தடவி, எண்ணையில் போட்டு பொரித்தெடுக்கவும்.
5. சுவையான கிரிஸ்பி பிரட் ரெடி.



Penmai.com

Tamil People Online Community...

ANGU APARNA's @ Aparna's Recipes

Penmai's Kitchen Queen

www.Penmai.com

தர்பூசணி நீர்மோர்

தேவையானப்பொருட்கள்:

- தர்பூசணி துண்டுகள் (விதை நீக்கிய சதைப்பகுதி) - 2 கப்
- தயிர் - 1 கப்
- எலுமிச்சம் பழச்சாறு - 1 டீஸ்பூன்
- இஞ்சி - ஒரு சிறிய துண்டு
- மிளகுத்தூள் - ஒரு சிட்டிகை
- உப்பு - ஒரு சிட்டிகை
- புதினா - சிறிதளவு
- சாம்பார் வெங்காயம் - 4

செய்முறை:

1. தர்பூசணித்துண்டுகள், தயிர், இஞ்சி, புதினா ஆகியவற்றை மிக்ஸியில் போட்டு நன்றாக அரைத்தெடுத்துக் கொள்ள வேண்டும்.
2. அதனுடன் எலுமிச்சைச்சாறு, மிளகுத்தூள், உப்பு சேர்த்து கலக்கி, இதனை பிரிட்ஜில் சில நிமிடங்கள் வைத்திருந்து பிறகு பரிமாறவும்.
3. பரிமாறும் போது இந்த மோரை ஊற்றி அதன் மேல் நறுக்கிய சாம்பார் வெங்காயம், புதினா மற்றும் இரண்டொரு தர்பூசணித்துண்டுகளைத் தூவி பரிமாறினால், பார்ப்பதற்கு அழகாகவும், சுவைக்க அருமையாகவும் இருக்கும்.



Penmai.com

Tamil People Online Community...

ANGU APARNA's @ Aparna's Recipes

Penmai's Kitchen Queen

www.Penmai.com

பட்டாணி சுண்டல் மசாலா

தேவையானப்பொருட்கள்:

- வெள்ளைப் பட்டாணி அல்லது பச்சைப் பட்டாணி - 2 கப்

அரைக்க:

- பச்சை மிளகாய் - 2
- இஞ்சி - ஒரு சிறிய துண்டு
- தேங்காய்த்துருவல் - 3 டேபிள்ஸ்பூன்

தாளிக்க:

- எண்ணை - 1 டீஸ்பூன்
- கடுகு - 1 டீஸ்பூன்
- உளுத்தம் பருப்பு - 1 டீஸ்பூன்
- சின்ன வெங்காயம் - ஒரு கப் - பொடியாக நறுக்கியது (வட்டமாக நறுக்கிக் கொள்ளவும்)
- பெருங்காயத்தூள் - ஒரு சிட்டிகை
- காய்ந்த மிளகாய் - 2
- கறிவேப்பிலை - சிறிதளவு
- உப்பு - தேவையான அளவு

அலங்கரிக்க:

- பச்சை மாங்காய் - 2 பொடியாக நறுக்கியது
- தேங்காய் - ஒரு சிறிய துண்டு - பொடியாக நறுக்கியது
- கொத்தமல்லி இலை - சிறிதளவு - பொடியாக நறுக்கியது

செய்முறை:

1. பட்டாணியைக் குறைந்தது 8 மணி நேரம் ஊற வைத்த பின், குக்கரில் போட்டு, தேவையான அளவு தண்ணீர் மற்றும் உப்பு போட்டு, நன்றாக வேக விடவும். பிறகு பட்டாணியை வடிகட்டி தனியாக எடுத்து வைக்கவும்.
2. தேங்காய்த்துருவல், பச்சை மிளகாய், இஞ்சி ஆகியவற்றை மைய அரைத்து கொள்ளவும்.
3. ஒரு வாணலியில் எண்ணை விட்டு, காய்ந்ததும் கடுகு, உளுத்தம் பருப்பு, பெருங்காயத்தூள், காய்ந்த மிளகாய் (மிளகாயை இரண்டாகக் கிள்ளிப் போடவும்), கறிவேப்பிலை, பொடியாக நறுக்கி வைத்துள்ள வெங்காயம் ஆகியவற்றைப் போட்டு சிவக்கும் வரை வறுக்கவும்.



Penmai.com

Tamil People Online Community...

ANGU APARNA's @ Aparna's Recipes

Penmai's Kitchen Queen

www.Penmai.com

4. பிறகு வேக வைத்துள்ள பட்டாணியைச் சேர்த்து, அதோடு அரைத்து வைத்துள்ள தேங்காய் விழுது, உப்பு ஆகியவற்றைச் சேர்த்து நன்றாகக் கிளறி உடனே இறக்கி வைக்கவும்.
5. பின் அதன் மேல் நறுக்கி வைத்துள்ள கொத்தமல்லி இலை, தேங்காய், மாங்காய் துண்டுகளைத் தூவி பரிமாறவும்.

குறிப்பு:

தேங்காயை விரும்பாதவர்கள் , தேங்காயை அரைத்து சேர்ப்பதற்கு பதில் வேக வைத்துள்ள பட்டாணியையே சிறிது எடுத்து நன்றாக மசித்து விட்டு அதைச் சுண்டலில் சேர்த்துக் கிளறிக் கொள்ளவும். இஞ்சி மற்றும் பச்சை மிளகாயை தனியாக நறுக்கி அல்லது அரைத்து தாளிப்பின் போது சேர்க்கலாம். விருப்பப்பட்டால் சில துளி எலுமிச்சம் பழச் சாறு சேர்க்கலாம்.



Penmai.com

Tamil People Online Community...

ANGU APARNA's @ Aparna's Recipes

Penmai's Kitchen Queen

www.Penmai.com

பேபி கார்ன் பிரை

தேவையானப்பொருட்கள்:

- பேபி கார்ன் - 1/4 Kilo
- சாம்பார் பொடி - 2 Tspn
- மஞ்சள் தூள் - சிறிதளவு
- உப்பு - தேவையான அளவு
- எண்ணெய் - பொரிக்க தேவையான அளவு

செய்முறை:

1. ஒரு பாத்திரத்தில் 5 கப் தண்ணீரில் பேபி கார்ன் துண்டுகளை முழுதாகப் போட்டு 5 நிமிடம் வரை வேக வைக்கவும்.
2. பிறகு தண்ணீரை வடித்துவிட்டு, ஆறியதும் பேபி கார்னை நீள வாக்கில் இரண்டாக வெட்டிக் கொள்ளவும்.
3. வெட்டிய துண்டுகளை ஒரு தட்டில் பரப்பி அதன் மேல் சாம்பார் பொடி, மஞ்சள் தூள், உப்பு ஆகியவற்றைப் போட்டு பிரட்டி விடவும். (சிறிது நீர் வேண்டுமானால் சேர்த்துப் பிரட்டிக்கொள்ளவும்)
4. பின் வாணலியை அடுப்பிலேற்றி எண்ணை விட்டு, அது காய்ந்ததும் அதில் பிரட்டி வைத்துள்ள பேபி கார்ன் துண்டுகளைத் தனித் தனியாக வைத்து, மிதமான சூட்டில் பொரிக்க வேண்டும்..
5. ஒவ்வொன்றையும் திருப்பிப் போட்டு சிவக்க வேக விட வேண்டும்.. நன்கு சிவக்க வறுபட்டதும், எடுத்து எண்ணையை வடிகட்டி சூடாக பரிமாறவும்.



Penmai.com

Tamil People Online Community...

ANGU APARNA's @ Aparna's Recipes

Penmai's Kitchen Queen

www.Penmai.com

ஸ்டப்டு கோவக்காய்

தேவையானப்பொருட்கள்:

- கோவைக்காய் - 15 Nos
- எண்ணை - தேவைக்கேற்ப
- கடுகு - 1 Tspn
- கடலைப்பருப்பு - 1 Tspn
- உளுத்தம் பருப்பு - 1 Tspn
- வெந்தயம் - 1/2 Tspn
- சீரகம் - 1 Tspn
- காய்ந்த மிளகாய் - 4
- வெங்காயம் - 1 No
- உப்பு - தேவையான அளவு

செய்முறை:

1. கோவைக்காயை முழுவதுமாகக் கீறாமல் முக்கால் பாகம் மட்டும் நீளவாக்கில் நான்காகக் கீறிக் கொள்ள வேண்டும்.
2. பெரிய வெங்காயத்தைப் பொடிப் பொடியாக நறுக்கிக் கொள்ளவும்.
3. ஒரு வாணலியில் எண்ணை விட்டு கடுகு போட்டு, அது பொரிந்ததும் கடலைப்பருப்பு மற்றும் உளுத்தம் பருப்பைச் சேர்த்து சிவக்க வறுக்க வேண்டும்.
4. பின் வெந்தயம், மிளகாய், சீரகம் சேர்த்து 2 வினாடிகள் வறுக்க வேண்டும்.
5. அதன் பின் நறுக்கிய வெங்காயத்தைச் சேர்த்து வதக்கிய பின், இறக்கி ஆற வைக்க வேண்டும்.
6. ஆறியவுடன் உப்பு சேர்த்து மிக்ஸியில் கொரகொரப்பாக அரைத்துக் கொள்ளவும். (தண்ணீர் சேர்க்கக் கூடாது)
7. அரைத்து எடுத்த இந்த விழுதை ஒவ்வொரு கோவைக்காயினிள்ளும் அடைக்க வேண்டும். வாணலியில் எண்ணெய் விட்டு, அதில் மசாலா அடைத்து வைத்துள்ள கோவைக்காயை, ஒவ்வொன்றாக பரப்பி வைத்து,
8. மூடி போட்டு மிதமான தீயில் சில நிமிடங்கள் விட வேண்டும். . பின் மூடியைத் திறந்து காயை திருப்பி விட்டு, சிறிது தண்ணீரைத் தெளித்து, மீண்டும் மூடி வைத்து வேக விட வேண்டும். அவ்வப்பொழுது திருப்பி விட்டு காய் நன்றாக வெந்ததும், மூடியில்லாமல் சிறிது நேரம் அடுப்பில் வைத்திருந்து வதக்கி எடுக்கவும். சுவையான ஸ்டப்டு கோவக்காய் தயார்.



Penmai.com

Tamil People Online Community...

ANGU APARNA's @ Aparna's Recipes

Penmai's Kitchen Queen

www.Penmai.com

ஈசி உருளைக்கிழங்கு பொரியல்

தேவையானப் பொருட்கள்

- உருளைக் கிழங்கு - 1/4 Kilo
- சின்ன வெங்காயம் - 100 Gram
- பச்சை மிளகாய் - 3
- உப்பு - தேவையான அளவு
- கறிவேப்பிலை - சிறிது
- கொத்தமல்லி இலை - சிறிது
- எண்ணெய் - தாளிக்க
- கடுகு - சிறிது
- க.பருப்பு - சிறிது (Optional)

செய்முறை

1. உருளைக்கிழங்கை கழுவி குக்கரில் உப்பு போட்டு வேக வைத்து எடுத்து தோலுரித்து அளவுத் துண்டங்களாக மசித்துக் கொள்ளவும்.
2. சின்ன வெங்காயத்தை வட்ட வாக்கில் வெட்டிக்கொள்ளவும்.
3. பச்சை மிளகாயை பொடியாக நறுக்கவும்.
4. கடாயில் எண்ணெய் ஊற்றி, கடுகு, கடலைப் பருப்பு, கறிவேப்பிலை போட்டு பொரித்த பின், வெங்காயம் மற்றும் பச்சை மிளகாய் சேர்த்து நன்றாக வதக்க வேண்டும்.
5. பிறகு மசித்து வைத்துள்ள உருளைக்கிழங்கை போட்டு கிளறவும். உப்பின் அளவு சரி பார்த்து தேவைப்பட்டால் சிறிது இந்த நிலையில் சேர்த்துக் கொள்ளலாம்.
6. இறக்கும் முன் கொத்தமல்லி இலை தூவி இறக்கவும்.

Yummy & Spicy Chicken Fry

Ingredients:

- Chicken - 1/2 kg
- Ginger Garlic paste - 4 tsp
- Red chilly powder - 4 tsp
- Turmeric powder - a pinch
- Coriander powder - 4 tsp
- Garam masala powder - 1 tsp
- Salt - to taste
- Pepper Powder (Freshly Ground) - 1 tsp
- Lemon juice - 1 tsp
- Corn flour - 4 tsp
- Curry leaves - 2 sprigs
- Green Chillies (slitted) - 6
- Oil - to fry

Method

1. Clean and wash the chicken and Drain it. Slice the chicken with a fork.(so that the spices are absorbed while marinating). Then Mix all the ingredients from ginger garlic paste through corn flour to the chicken pieces and toss thoroughly.
2. Keep aside for 2 hour. Heat the oil in a pan for deep frying and fry the chicken pieces till they are cooked and evenly browned.
3. Then Place the fried chicken pieces on tissue papers to absorb the excessive oil.
4. Use the same oil (which is used to deep fry the chicken) to fry the curry leaves and Green Chillies and then add it to the fried chicken pieces.
5. Now the yummy and spicy fried chicken is ready. Serve it hot.

Note: You can also use Chicken drumsticks instead of chicken pieces.



Penmai.com

Tamil People Online Community...

ANGU APARNA's @ Aparna's Recipes

Penmai's Kitchen Queen

www.Penmai.com

கொத்தமல்லி சட்னி

தேவையானவை

- கொத்தமல்லி இலை - ஒரு கட்டு
- சின்ன வெங்காயம் - 150 கிராம்
- வற மிளகாய் - ஒன்று (உங்கள் காரத்திற்கு ஏற்ப சேர்த்துக் கொள்ளவும்)
- புளி - சிறிது
- கடலை பருப்பு - சிறிது
- உப்பு - தேவையான அளவு
- எண்ணெய் - தேவையான அளவு

செய்முறை

1. கொத்தமல்லி இலைகளை நன்றாக நீரில் அலசி சுத்தம் செய்த பின் அடி தண்டை தவிர்த்து, மற்றவற்றை பொடியாக நறுக்கி கொள்ளவும்.
2. சின்ன வெங்காயத்தை தோல் உரித்து, இரண்டாக வெட்டிக்கொள்ளவும்.
3. பிறகு அடுப்பில் வாணலியை வைத்து எண்ணெய் ஊற்றி அது சூடான பின், கடலை பருப்பு, உரித்து வைத்துள்ள சின்ன வெங்காயம், வற மிளகாய் போட்டு நன்றாக வதக்க வேண்டும்.
4. வெங்காயம் வதங்கியதும் வெட்டி வைத்துள்ள கொத்தமல்லி இலைகளை போட்டு வதக்க வேண்டும். பின் புளியை போட்டு ஒரு தடவை கிளறி இறக்க வேண்டும்.
5. இதனுடன் தேவையான அளவு உப்பு சேர்த்து மிக்சியில் அரைக்கவும். சுவையான கொத்தமல்லி சட்னி தயார்.
6. இந்த கொத்தமல்லி சட்னி, இட்லி, தக்காளி தோசை, கோதுமை ரொட்டி, அடை தோசை, சாப்பாடு ஆகியவைகளுக்கு ஏற்றது.



Penmai.com

Tamil People Online Community...

ANGU APARNA's @ Aparna's Recipes

Penmai's Kitchen Queen

www.Penmai.com

தயிர் வெங்காயம் (தயிர் பச்சடி)

தேவையானவை

- பெ. வெங்காயம் - இரண்டு
- தயிர் - ஒரு கப்
- கொத்தமல்லி இலை - சிறிதளவு
- உப்பு - தேவையான அளவு
- பச்சை மிளகாய் - ஒன்று

செய்முறை

1. வெங்காயத்தை நீளவாக்கில் மெல்லிசாக வெட்டிக் கொள்ளவும்.
2. பச்சை மிளகாயை நான்காக வெட்டிக் கொள்ளவும்.
3. கொத்தமல்லி இலைகளை கழுவி மீடியம் சைசில் நறுக்கி கொள்ளவும்.
4. தயிரை ஒரு பாத்திரத்தில் ஊற்றி நன்றாக அடித்துக் கொள்ளவும்.
5. பிறகு இதோடு, நறுக்கி வைத்துள்ள வெங்காயம், பச்சைமிளகாய், உப்பு சேர்த்து நன்றாக கலக்கி கொள்ளவும்.
6. பின்னர் கொத்தமல்லி இலைகளை தூவி ஒரு முறை கலக்கி விடவும்.

குறிப்பு:

- இதை சிறிது நேரம் பிரிட்ஜில் வைத்துவிட்டு பிறகு எடுத்து பரிமாறினால் நல்ல டேஸ்ட் கிடைக்கும்.
- இதோடு தக்காளி ஒன்றையும் பொடியாக வெட்டி சேர்த்துக் கொள்ளலாம். (உங்களுக்கு பிடித்தால்) ஆனால் தக்காளி சேர்த்தால் கொஞ்ச நேரம் கழித்து சாப்பிடும் போது சுவை மாறிவிடும்.. உடனே சாப்பிட்டால் தயிர் பச்சடி நல்ல சுவையுடன் இருக்கும்..

Wheat Rotti

Ingredients:

- Wheat Flour - 2 cups
- Big Onion - 2 Finely Chopped
- Green Chillies - 2
- Salt - To taste
- Water - as needed
- Corainder Leaves - in small amount (finely chopped)
- Curry Leaves - 5 to 6
- Oil - for making rotti.

Method:

1. In a vessel, Take wheat flour with Chopped Onions, Green Chillies, Corainder leaves, Curry Leaves, Salt and mix it well with water as a little thick batter.
2. Heat a Non stick dosa tawa and pour a ladle of batter in tawa and spread it over the tawa.
3. Drizzle a tsp of oil around the dosa.and leave it to cook.
4. Then Flip it over to other side. Wait for few seconds for other side get cooked.
5. Remove rotti from tawa and serve it hot with chutney.
6. You can also eat this rotti, as it is without any chutney or sambar.

Oatmeal Kanji

Ingredients:

- Quaker Oats - 1 Cup
- Skimmed milk - 3/4 Cup
- Cinnamon - 1 pattai
- Cardamon - 2
- Honey - 1 tsp

Method

1. In a vessel, Take oats and skim milk together.
2. Add Cinnamon, Cardamon and honey.
3. Let this keep in stove in medium flame, till oats are done.
4. Now Oats kanji is ready to serve.
5. You can use chopped fruits and vegetables for garnishing.

Moong Dal Dosa

Ingredients

- Split Moong dal - 2 cup
- Ginger - 1 inch piece
- Green chillies - 3
- Cumin seeds - 1 tsp
- Asafoetida - a pinch
- Coriander leaves - Finely chopped
- Big Onion - 2 Finely Chopped
- Oil - As needed for making dosa
- Salt - to taste.

Method

1. Clean and soak moong dal for 4 hours.
2. Grind it with ginger, green chillies and salt. And keep the batter in vessel.
3. The consistency of the batter may be thick nor thin.
4. Add Chopped Onions, cumin seeds, asafoetida and finely chopped coriander leaves.
5. Heat a nonstick Dosa making tawa.
6. Pour a ladle of the batter in the centre of the tawa and spread it out from the centre making dosa in round shapes.
7. Drizzle a tsp of oil around the dosa.
8. After it is cooked, flip it over to the other side. Wait for a few seconds till the other side is cooked, remove the dosa from tawa and serve hot with Any Chutney,
9. Coriander Chutney, Tomato Chutney goes well with Moong Dal Dosa.



Penmai.com

Tamil People Online Community...

ANGU APARNA's @ Aparna's Recipes

Penmai's Kitchen Queen

www.Penmai.com

இன்ஸ்டன்ட் வடை

தேவையான அளவு

- பொட்டுக்கடலை - ஒரு கப்
- வேர்க்கடலை - அரை கப்
- காய்ந்த மிளகாய் - 4
- கரைவேப்பிலை - சிறிதளவு
- உப்பு - தேவையான அளவு

செய்முறை

1. பொட்டுக்கடலை, வேர்க்கடலை, மிளகாயை சேர்த்து பொடித்துக் கொள்ளவும்.
2. இதனுடன் உப்பு, கறிவேப்பிலை சேர்த்து தண்ணீர் விட்டு பிசைந்து 10 நிமிடம் ஊற வைக்கவும்.
3. இதை சிறு வடைகளாகத் தட்டி, எண்ணெயில் போட்டு பொன்னிறமாக பொரித்தேடுக்கவும்.



Penmai.com

Tamil People Online Community...

ANGU APARNA's @ Aparna's Recipes

Penmai's Kitchen Queen

www.Penmai.com

பாகற்காய் பக்கோடா

தேவையான பொருட்கள்

- பாகற்காய் - இரண்டு (வட்டமாக நறுக்கியது)
- கடலை மாவு - 250 கிராம்
- அரிசி மாவு - சிறிதளவு
- எலுமிச்சம் பழம் - ஒன்று
- கரம்மசாலா - தேவையான அளவு
- மிளகாய்த்தூள் - தேவையான அளவு
- உப்பு - தேவையான அளவு
- சோடா உப்பு - தேவையான அளவு

செய்முறை

1. பாகற்காயை நறுக்கி அதன் மேலே எலுமிச்சம் பழத்தை பிழிந்து வெயிலில் காய வைத்து எடுத்துக் கொள்ள வேண்டும்.
2. தேவைப்படும்போது இந்த பாகற்காயுடன் மேலே சொன்ன மற்ற எல்லாப் பொருட்களையும் கலந்து, கெட்டியாகப் பிசைந்து எண்ணெயில் பொரித்து எடுக்கவும்.

Curd Rice - Bagala Bath

Ingredients

- Raw Rice - 1 cup
- Warm Milk - 1 1/2 cup
- Curd or Plain yogurt - 1 cup
- Butter - 1 tsp

For seasoning

- Oil - 2 tsp
- Mustard seeds - 1 tsp
- Green chilli - 2
- Ginger - 1 inch piece (Finely chopped)
- Curry leaves - 2 sprigs
- Salt - to taste

For garnishing

- Grated carrot or pomegranates or seedless green grapes - 4 tsp

Preparation

1. Wash and cook rice in such a way that it is slightly overcooked.(Add 1/4 cup more water than you normally add for cooking rice.) Chop green chillies and ginger finely.

Method

1. When the rice is hot, mash it nicely and add warm milk and mix well.
2. When it is cooled, add curd, butter and needed salt.
3. Heat 2 tsp of oil, add mustard seeds, when it splutters, add green chilli, ginger, curry leaves and saute for a few seconds. Then Pour it over the curd rice and Mix well with Rice. Garnish it with pomegranates or seedless green grapes or pineapple pieces or grated carrot or even finely chopped raw mangoes.



Penmai.com

Tamil People Online Community...

ANGU APARNA's @ Aparna's Recipes

Penmai's Kitchen Queen

www.Penmai.com

சீரகம் மிளகு சாதம்

தேவையானவை

பொடிக்க

- சீரகம்
- மிளகு
- (சீரகம் மற்றும் மிளகை நன்கு பொடியாக மிக்சியில் அரைத்து சேமித்து வைத்துக் கொள்ளவும்)

தாளிக்க

- கடுகு
- சின்ன வெங்காயம் (வட்டமாக பொடியாக நறுக்கி கொள்ளவும்)
- கறிவேப்பிலை
- கொத்தமல்லி இலை
- உப்பு தேவையான அளவு
- எண்ணெய் தேவைக்கேற்ப

செய்முறை

1. வாணலியில் எண்ணை ஊற்றி, கடுகு, கறிவேப்பிலை போட்டு தாளித்த பின் பொடியாக சின்ன வெங்காயத்தை சேர்த்து நன்கு பொன் நிறமாக வதக்க வேண்டும்.
2. வெங்காயம் வதங்கிய பின் உப்பு, சீரகம் மற்றும் மிளகு சேர்த்து அரைத்த பொடியை தேவையான அளவு சேர்த்து நன்கு கிளறவும்.
3. பிறகு சூடான சாதத்தை இக்கலவையோடு சேர்த்து நன்கு கிளறிய பின், கொத்தமல்லி இலை தூவி இறக்கவும்.
4. சுவையான சீரக மிளகு சாதம் ரெடி.



Penmai.com

Tamil People Online Community...

ANGU APARNA's @ Aparna's Recipes

Penmai's Kitchen Queen

www.Penmai.com

உருளைக்கிழங்கு வடை

தேவையானவை

- வேக வைத்து மசித்த உருளைக்கிழங்கு - ஒரு கப்
- கடலை மாவு - முக்கால் கப்
- மிளகாய்த்தூள் - ஒரு டீஸ்பூன்
- சீரகத்தூள் - அரை டீஸ்பூன்
- மஞ்சள்தூள் - அரை டீஸ்பூன்
- உப்பு - தேவையான அளவு
- எண்ணெய் - தேவையான அளவு

செய்முறை

1. கடலை மாவில் உப்பு, தண்ணீர் சேர்த்துக் கரைத்துக் கொள்ளவும்.
2. மசித்த உருளைக்கிழங்கில், மிளகாய்த்தூள், சீரகத்தூள், மஞ்சள்தூள், உப்பு சேர்த்து பிசைந்து கொள்ளவும்.
3. இதை வடைகளாகத் தட்டி, கடலைமாவு கரைசலில் தோய்த்து, காயும் எண்ணெயில் பொரித்தெடுக்கவும்.



Penmai.com

Tamil People Online Community...

ANGU APARNA's @ Aparna's Recipes

Penmai's Kitchen Queen

www.Penmai.com

மிளகு வடை

தேவையானவை

- உளுத்தம்பருப்பு - ஒரு கப்
- மிளகு, அரிசி மாவு - தலா 2 டீஸ்பூன்
- பெருங்காயத்தூள் - கால் டீஸ்பூன்
- உப்பு - தேவையான அளவு
- எண்ணெய் - தேவையான அளவு

செய்முறை

1. உளுத்தம்பருப்பை ஒரு மணி நேரம் ஊற வைத்து மிளகு சேர்த்து பாதி மாவை கரகரப்பாகவும், மீதியை நைசாகவும் அரைக்கவும்.
2. உப்பு, அரிசி மாவு, பெருங்காயத்தூள் சேர்க்கவும்.
3. இதில், ஒரு கரண்டி காய வைத்த எண்ணெயை ஊற்றிக் கலந்து, மெல்லிய வடைகளாகத் தட்டி, எண்ணெயில் பொன்னிறமாக பொரித்தெடுக்கவும்.



Penmai.com

Tamil People Online Community...

ANGU APARNA's @ Aparna's Recipes

Penmai's Kitchen Queen

www.Penmai.com

வாழைப்பூ வடை

தேவையானவை

- பொடியாக நறுக்கிய வாழைப்பூ - அரை கப்
- கடலைப்பருப்பு - ஒரு கப்
- காய்ந்த மிளகாய் - 4
- பெருங்காயத்தூள் - கால் டீஸ்பூன்
- உப்பு - தேவையான அளவு
- எண்ணெய் - தேவையான அளவு

செய்முறை

1. கடலைப்பருப்பை ஒரு மணி நேரம் ஊற வைத்து மிளகாய் சேர்த்து கெட்டியாக அரைத்துக் கொள்ளவும்.
2. இதனுடன் வாழைப்பூ, பெருங்காயத்தூள், உப்பு சேர்த்து நன்றாகக் கலந்து கொள்ளவும்..
3. கடாயில் எண்ணெயைக் காயவைத்து, ஒரு கரண்டி அளவு எடுத்து, கடலைப்பருப்பு கலவையில் ஊற்றிக் கலக்கவும்.
4. இதை மீதமுள்ள எண்ணெயில் சிறிய வடைகளாகத் தட்டிப் போட்டு பொரித்தெடுக்கவும்.



Penmai.com

Tamil People Online Community...

ANGU APARNA's @ Aparna's Recipes

Penmai's Kitchen Queen

www.Penmai.com

கொத்துமல்லி வடை

தேவையானவை

- கொத்தமல்லி – ஒரு கட்டு (பொடியாக நறுக்கவும்)
- தயிர் – ஒரு கப்
- சீரகத்தூள் – 2 டீஸ்பூன்
- மிளகாய்த்தூள் – 2 டீஸ்பூன்
- உப்பு – தேவையான அளவு
- எண்ணெய் – தேவையான அளவு
- கரம் மாசாலத்தூள் – அரை டீஸ்பூன்

செய்முறை

1. தயிரை ஒரு துணியில் கொட்டி, அதில் உள்ள நீரை முழுவதும் வாடிய விடவும்.
2. இந்தத் தயிரில் கொத்தமல்லி, உப்பு, கரம் மாசாலத்தூள், மிளகாய்த்தூள், சீரகத்தூள் கலந்து கொள்ளவும்.
3. தோசைக்கல்லை காய வைத்து, கலந்து வைத்துள்ள தயிர் கலவையை சிறிது எடுத்து உள்ளங்கையில் போட்டு மெல்லியதாக தட்டிக் கொள்ளவும்.
4. இதைக் கல்லில் போட்டு இருபுறமும் எண்ணெய் விட்டு பொன்னிறமாக எடுக்கவும்.



Penmai.com

Tamil People Online Community...

ANGU APARNA's @ Aparna's Recipes

Penmai's Kitchen Queen

www.Penmai.com

பாலக்கீரை வடை

தேவையானவை

- பொடியாக நறுக்கிய பாலக் கீரை - ஒரு கப்
- கடலை மாவு - 2 டேபிள்ஸ்பூன்
- ரவை - 2 டேபிள்ஸ்பூன்
- கோதுமை மாவு - 4 டேபிள்ஸ்பூன்
- இஞ்சி-பூண்டு விழுது - 2 டீஸ்பூன்
- பச்சை மிளகாய் துண்டுகள் - ஒரு டீஸ்பூன்
- உப்பு, எண்ணெய் - தேவையான அளவு

செய்முறை

1. எண்ணெயைத் தவிர மற்ற எல்லாவற்றையும் ஒரு பாத்திரத்தில் போட்டு, சிறிது தண்ணீர் விட்டுக் கெட்டியாகக் கலந்து கொள்ளவும்.
2. கடாயில் எண்ணெயைக் காய வைத்து, கலந்து வைத்துள்ள மாவை வடையாகத் தட்டிப் போட்டு பொரித்தெடுக்கவும்.
3. முளைக்கீரையிலும் இந்த வடை செய்யலாம்.



Penmai.com

Tamil People Online Community...

ANGU APARNA's @ Aparna's Recipes

Penmai's Kitchen Queen

www.Penmai.com

வாழக்காய் பஜ்ஜி

தேவையான பொருட்கள்

- வாழைக்காய் – இரண்டு (பெரியது)
- கடலை மாவு 04 கப்
- அரிசி மாவு – 1 கப்
- சோடா உப்பு – 1 சிட்டிகை
- மிளகாய்த்தூள் – தேவையான அளவு
- உப்பு – தேவையான அளவு
- எண்ணெய் – தேவையான அளவு

செய்முறை

1. வாழைக்காய், எண்ணெயைத் தவிர மற்ற எல்லாப் பொருட்களையும் சேர்த்து தோசை மாவுப் பதத்தில் தயார் செய்யவும்.
2. வாழைக்காயை நீல வாக்கில் சீவி வைத்துக் கொள்ளவும்.
3. இதை ரெடியாகவுள்ள பஜ்ஜி மாவில் தோய்த்து எண்ணெயில் பொரித்து எடுக்கவும்.



Penmai.com

Tamil People Online Community...

ANGU APARNA's @ Aparna's Recipes

Penmai's Kitchen Queen

www.Penmai.com

வெங்காய பஜ்ஜி

தேவையான பொருட்கள்

- பெரிய வெங்காயம் - 1/4 கிலோ (வளமாக வெட்டியது)
- கடலை மாவு - 4 கப்
- அரிசி மாவு - ஒரு கப்
- எண்ணெய் - தேவையான அளவு
- உப்பு - தேவையான அளவு
- சோடா உப்பு - ஒரு சிட்டிகை

செய்முறை

1. இரண்டு மாவையும் உப்பு, மிளகாய்த் தூளுடன் சேர்த்து தோசை மாவுப் பதத்திற்குக் கரைத்துக் கொள்ளவும்.
2. அதில் வெங்காயத்தைத் தோய்த்து எண்ணெயில் பஜ்ஜிகளாகச் சுட்டு எடுக்கவும்.



Penmai.com

Tamil People Online Community...

ANGU APARNA's @ Aparna's Recipes

Penmai's Kitchen Queen

www.Penmai.com

உருளைக்கிழங்கு பஜ்ஜி

தேவையான பொருட்கள்

- உருளைக்கிழங்கு (வட்டமாக வெட்டியது) - 1/4 கிலோ
- கடலை மாவு - 4 கப்
- அரிசி மாவு - ஒரு கப்
- உப்பு - தேவையான அளவு
- மிளகாய்த்தூள் - தேவையான அளவு
- சோடா உப்பு - ஒரு சிட்டிகை
- எண்ணெய் - தேவையான அளவு

செய்முறை

1. இரண்டு மாவையும் உப்பு, மிளகாய்த் தூளுடன் சேர்த்து தோசை மாவுப் பதத்திற்குக் கரைத்துக் கொள்ளவும்.
2. அதில் வெட்டிய உருளைக்கிழங்கைத் தோய்த்து எடுத்து எண்ணெயில் போட்டு பொரித்து எடுக்கவும்.



Penmai.com

Tamil People Online Community...

ANGU APARNA's @ Aparna's Recipes

Penmai's Kitchen Queen

www.Penmai.com

மிளகாய் பஜ்ஜி

தேவையான பொருட்கள்

- பஜ்ஜி போடும் மிளகாய் - தேவையான அளவு
- கடலை மாவு - 4 கப்
- அரிசி மாவு - ஒரு கப்
- சோடாமாவு - ஒரு சிட்டிகை
- உப்பு - தேவையான அளவு
- மிளகாய்ப் பொடி - தேவையான அளவு

செய்முறை

1. இரண்டு மாவையும் உப்பு, மிளகாய்த் தூளுடன் சேர்த்து தோசை மாவுப் பதத்திற்குக் கரைத்துக் கொள்ளவும்.
2. மிளகாயை பஜ்ஜி மாவில் தோய்த்து எடுத்து எண்ணெயில் போட்டு பொரித்து எடுக்கவும்.



Penmai.com

Tamil People Online Community...

ANGU APARNA's @ Aparna's Recipes

Penmai's Kitchen Queen

www.Penmai.com

கத்தரிக்காய் பஜ்ஜி

தேவையான பொருட்கள்

- பெரிய கத்தரிக்காய் (வட்டமாக வெட்டியது) - 2
- கடலை மாவு - 4 கப்
- அரிசி மாவு - ஒரு கப்
- மிளகாய்த்தூள் - தேவையான அளவு
- உப்பு - தேவையான அளவு
- எண்ணெய் - தேவையான அளவு

செய்முறை

1. இரண்டு மாவையும் உப்பு, மிளகாய்த் தூளுடன் சேர்த்து தோசை மாவுப் பதத்திற்குக் கரைத்துக் கொள்ளவும்.
2. அதில் வட்டமாக வெட்டிய கத்தரிக்காய் துண்டுகளைத் தோய்த்து எடுத்து எண்ணெயில் பொரித்து எடுக்கவும்.



Penmai.com

Tamil People Online Community...

ANGU APARNA's @ Aparna's Recipes

Penmai's Kitchen Queen

www.Penmai.com

காலிஃப்ளவர் பஜ்ஜி

தேவையானவை

- உதிர்த்த காலிஃப்ளவர் – ஒரு கப்
- கடலை மாவு – அரை கப்
- அரிசி மாவு – கால் கப்
- சமையல் சோடா – கால் கப்
- பெருங்காயத்தூள் - கால் கப்
- மிளகாய்த்தூள் – ஒரு டீஸ்பூன்
- உப்பு – தேவையான அளவு
- எண்ணெய் – தேவையான அளவு

செய்முறை

1. கடலை மாவில் அரிசி மாவு, சமையல் சோடா, மிளகாய்த்தூள், பெருங்காயத்தூள், உப்பு போட்டு, தேவையான தண்ணீர் சேர்த்து கரைக்கவும்.
2. உதிர்த்த காலிஃப்ளவர் பூவை ஒவ்வொன்றாக எடுத்து, மாவில் தோய்த்து, சூடான எண்ணெயில் பொரித்தெடுக்கவும்.



Penmai.com

Tamil People Online Community...

ANGU APARNA's @ Aparna's Recipes

Penmai's Kitchen Queen

www.Penmai.com

வெங்காய பஜ்ஜி - ii

தேவையானவை

- பெரிய வெங்காயம் - 3
- கடலை மாவு - அரை கப்
- சமையல் சோடா - கால் டீஸ்பூன்
- அரிசி மாவு - 2 டீஸ்பூன்
- மிளகாய்த்தூள் - அரை டீஸ்பூன்
- உப்பு - தேவையான அளவு
- எண்ணெய் - தேவையான அளவு

செய்முறை

1. கடலை மாவில், அரிசி மாவு, உப்பு, சமையல் சோடா, மிளகாய்த்தூள் சேர்த்து தண்ணீர் விட்டுக் கரைத்துக் கொள்ளவும்.
2. வெங்காயத்தை வட்டாமாக நறுக்கி மாவில் தோய்த்து, சூடான எண்ணெயில் பொரித்தெடுக்கவும்.



Penmai.com

Tamil People Online Community...

ANGU APARNA's @ Aparna's Recipes

Penmai's Kitchen Queen

www.Penmai.com

இஞ்சி பக்கோடா

தேவையான பொருட்கள்

- இஞ்சி - 50 கிராம் (துருவியது)
- கடலை மாவு - 250 கிராம்
- அரிசி மாவு - சிறிதளவு
- எண்ணெய் - தேவையான அளவு
- உப்பு - தேவையான அளவு
- சோடா உப்பு - ஒரு சிட்டிகை

செய்முறை

1. இஞ்சித் துருவலுடன் எல்லாப் பொருட்களையும் சேர்த்து கெட்டியாகப் பிசைந்து எண்ணெயில் பொரித்து எடுக்கவும்.



Penmai.com

Tamil People Online Community...

ANGU APARNA's @ Aparna's Recipes

Penmai's Kitchen Queen

www.Penmai.com

வேர்க்கடலை பக்கோடா

தேவையான பொருட்கள்

- பச்சை வேர்க்கடலை – 50 கிராம்
- கடலை மாவு – 250 கிராம்
- அரிசி மாவு – 50 கிராம்
- சோடா உப்பு – ஒரு சிட்டிகை
- மிளகாய்த்தூள் – தேவையான அளவு
- உப்பு – தேவையான அளவு
- எண்ணெய் – தேவையான அளவு

செய்முறை

1. எல்லாப் பொருட்களையும் சேர்த்து நன்கு பிசைந்து எண்ணெயில் பொரித்து எடுக்கவும்.



Penmai.com

Tamil People Online Community...

ANGU APARNA's @ Aparna's Recipes

Penmai's Kitchen Queen

www.Penmai.com

புதினா பக்கோடா

தேவையான பொருட்கள்

- சுத்தம் செய்த புதினா - ஒரு காட்டு
- கடலை மாவு - 250 கிராம்
- அரிசி மாவு - சிறிதளவு
- சோடா உப்பு - ஒரு சிட்டிகை
- மிளகாய்த்தூள் - தேவையான அளவு
- உப்பு - தேவையான அளவு
- எண்ணெய்

செய்முறை

1. எல்லாப் பொருள்களையும் தண்ணீர் விட்டு கெட்டியாகப் பிசைந்து எண்ணெயில் பொரித்து எடுக்கவும்.



Penmai.com

Tamil People Online Community...

ANGU APARNA's @ Aparna's Recipes

Penmai's Kitchen Queen

www.Penmai.com

வெங்காய பக்கோடா

தேவையான பொருட்கள்

- பெரிய வெங்காயம் - 2 (சன்னமாக நீளவாட்டில் நறுக்கியது)
- கடலை மாவு - 250 கிராம்
- அரிசி மாவு - சிறிதளவு
- சோடா உப்பு - ஒரு சிட்டிகை
- மிளகாய்த்தூள் - தேவையான அளவு
- உப்பு - தேவையான அளவு
- எண்ணெய் - தேவையான அளவு

செய்முறை

1. எல்லாப் பொருட்களையும் வெங்காயத்துடன் சேர்த்துக் கெட்டியாகப் பிசைந்து கொள்ளவும்.
2. கிறிஸ்பியாக வரவேண்டும்மென்றால் சூடாகப் எண்ணெயை இரண்டு டீஸ்பூன் ஊற்றி நன்கு பிசையவும்.
3. பிறகு இந்த கலவையை எண்ணெயில் உதிர்த்துப் போட்டு பொரித்து எடுக்கவும்.



Penmai.com

Tamil People Online Community...

ANGU APARNA's @ Aparna's Recipes

Penmai's Kitchen Queen

www.Penmai.com

வெண்டைக்காய் பக்கோடா

தேவையான பொருட்கள்

- வெண்டைக்காய் - சிறிதளவு (துண்டு துண்டாக நறுக்கியது)
- கடலை மாவு - 250 கிராம்
- அரிசி மாவு - 25 கிராம்
- கரம் மசாலா - தேவையான அளவு
- மிளகாய்த்தூள் - தேவையான அளவு
- உப்பு - தேவையான அளவு
- சோடா உப்பு - ஒரு சிட்டிகை
- எண்ணெய் - தேவையான அளவு

செய்முறை

1. நறுக்கிய வெண்டைக்காயுடன் எல்லாப் பொருட்களையும் சேர்த்து கெட்டியாகப் பிசைந்து எண்ணெயில் பொரித்து எடுக்கவும்.



Penmai.com

Tamil People Online Community...

ANGU APARNA's @ Aparna's Recipes

Penmai's Kitchen Queen

www.Penmai.com

Egg Fried Rice

தேவையான பொருட்கள் :

- பாஸ்மதி அரிசி - 1 1/2 கோப்பை
- முட்டை - 4
- உப்பு - சிறிதளவு
- வெங்காயம் - 8
- எண்ணெய் - தேவையான அளவு
- பச்சைக் கற்பூரம் - 1 சிட்டிகை
- ஸோயாஸாஸ் - 4 மேஜைக் கரண்டி
- வெங்காயத் தாள் - 1

முன்னேற்பாடு - 1

- அரிசியைக் சாதமாக வடிக்கவும் (உதிரி உதிரியாக இருக்க வேண்டும்)

முன்னேற்பாடு - 2

- இரண்டு முட்டைகளை நுரை பொங்க அடித்துக் கொள்ளவும். அதில் சிறிதளவு உப்பைப் போடவும்.
- நன்றாகக் கலக்கியவுடன் ஒரு தோசைக் கல்லில் சிறிதளவு எண்ணெய் தடவி இந்த முட்டைக் கலவையை மிக மெல்லிய ஆம்ப்லெட்டாகப் போடவும்.
- ஆம்ப்லெட்டை நன்றாகச் சுருட்டி, பின் அரைகனமுள்ள துண்டுகளாகப் போட்டுக் கொள்ளவும்.

முன்னேற்பாடு - 3

- வெங்காயத்தைக் கழுவி, தோல் நீக்கி, மெல்லிய வட்டங்களாக நறுக்கிக் கொள்ளவும்.
- ஒரு வாணலியை அடுப்பில் போட்டு, அதில் சிறிதளவு எண்ணெய் ஊற்றிக் காயவிடவும். காய்ந்தவுடன் அதில் வெங்காயத்தைப் போட்டு தணலை அதிகப்படுத்தி ஒரே ஒரு நிமிடம் வதக்கவும்.

முன்னேற்பாடு - 4

- இப்போது மீதி இருக்கும் இரண்டு முட்டைகளை ஒரு பாத்திரத்தில் ஊற்றி நுரை பொங்க அடித்துக் கொள்ளவும். இதனை வெங்காயத்தில் சேர்க்கவும்.



Penmai.com

Tamil People Online Community...

ANGU APARNA's @ Aparna's Recipes

Penmai's Kitchen Queen

www.Penmai.com

தயாரிப்பு முறை :

1. மேலே சொல்லப்பட்ட கலவையில், பச்சைக் கற்பூரத்தைப் போடவும். இதன் பின், ருசிக்கு எவ்வளவு உப்புத் தேவையோ அதையும் போடவும்.
2. எல்லாவற்றையும் விடாமல் கிளறி விடவும். பின்னர் வடித்து வைத்திருக்கும் சாதத்தை எடுத்து அதில் கொட்டவும். ஸோயா சாஸையும் ஊற்றவும்.
3. வெங்காயத் தாளையும் வெட்டிப் பரிமாறவும். இதன் பின் மீண்டும் ஐந்து நிமிடங்கள் வரை கிளறிக் கொடுக்கவும். இதன் பின் ஒரு பரவலான தட்டில் இதைக் கொட்டவும் ஆம்ப்லேட் துண்டுகளை மேலே தூவவும். பின்னர் பரிமாறவும்.



Penmai.com

Tamil People Online Community...

ANGU APARNA's @ Aparna's Recipes

Penmai's Kitchen Queen

www.Penmai.com

பீட்ரூட் கோலா உருண்டை

தேவையான பொருட்கள்:

பீட்ரூட் - 1, துவரம்பருப்பு - 100 கிராம், வெங்காயம் - 50 கிராம், வர மிளகாய் - 4, சோம்பு - 1 ஸ்பூன், எண்ணெய், உப்பு தேவையான அளவு.

செய்முறை:

1. துவரம்பருப்பை ஒரு மணி நேரம் ஊறவைக்கவும். மிளகாய், சோம்பு, உப்பு மூன்றையும் நன்றாக அரைத்து, அதனுடன் துவரம்பருப்பையும் தண்ணீர் விடாமல் ஒன்றிரண்டாக அரைத்துக் கொள்ளவும்.
2. வாணலியில் கொஞ்சம் எண்ணெய் விட்டு நறுக்கிய வெங்காயத்தை வதக்கி, பீட்ரூட்டை துருவி அதோடு அரைத்த பருப்பையும் சேர்த்து உருண்டைகளாக உருட்டிக் கொள்ளவும்.
3. வாணலியில் எண்ணெய்யை தூடாக்கி உருண்டைகளை ஒவ்வொன்றாக போட்டு பொன்னிறமாக வந்ததும் எடுக்கவும்.



Penmai.com

Tamil People Online Community...

ANGU APARNA's @ Aparna's Recipes

Penmai's Kitchen Queen

www.Penmai.com

உப்புக்கறி

தேவையான பொருட்கள்:

எலும்பு, கொழுப்பு இல்லாத கறி - 250 கிராம், நல்லெண்ணெய் - ¼ கப், வரமிளகாய் - 10, சீரகம் - ½ ஸ்பூன், சோம்பு சிறிது, உளுத்தம்பருப்பு - ½ ஸ்பூன், கறிவேப்பிலை, உப்பு தேவையான அளவு.

செய்முறை:

1. கறியைச் சிறு துண்டுகளாக்கி கழுவவும். மிளகாயை இரண்டு மூன்றாக கில்லி வைத்துக் கொள்ளவும். சோம்பு, சீரகத்தை பொடி செய்யவும். வாணலியில் எண்ணெய் விட்டுக் காய்ந்தவுடன் உளுத்தம்பருப்பு, சீரகம், சோம்பு பொடியைப் போட்டு பொரிக்கவும். மிளகாய் காரம் வரும் வரை மூடி வைக்கவும். இதில் கறி, மஞ்சள்த்தூள், உப்பு போட்டு கிளரிக்கொள்ளவும். இவற்றை 10 நிமிடம் சிறிய தீயில் வைக்கவும். குக்கரைத் திறந்து நன்கு சுருளக் கிளறி இறக்கவும்.



Penmai.com

Tamil People Online Community...

ANGU APARNA's @ Aparna's Recipes

Penmai's Kitchen Queen

www.Penmai.com

தேன் குழல்

தேவையான பொருட்கள்:

பச்சரிசி - 1 படி, புழுங்கலரிசி - 200 கிராம், உளுந்தம்பருப்பு - 600 கிராம், உப்பு
தேவையான அளவு.

செய்முறை:

1. அரிசியைக் களைந்து வெயிலில் உலர்த்தவும். உளுந்தம்பருப்பை வறுத்து இரண்டையும் மிஷினில் நைசாக அரைத்துக் கொள்ளவும். மாவை ஆற வைத்து சலித்து ஒரு டப்பாவில் வைத்துக் கொள்ளவும். தேவைப்படும் போது இரண்டு டம்ளர் மாவை எடுத்து உப்பு போட்டு சிறிது நெய் அல்லது டால்டா போட்டு நன்றாக பிசைந்து கொள்ளவும்.
2. வாணலியில் எண்ணெய்யை தூடாக்கி, முறுக்கு அச்சில் மாவை வைத்துப் பிழியவும். தேன்குழல் ஒரு பக்கம் வெந்ததும் மறுபக்கம் திருப்பி விட்டு, எண்ணெய்யை வடிகட்டி விட்டு எடுக்கவும்.



Penmai.com

Tamil People Online Community...

ANGU APARNA's @ Aparna's Recipes

Penmai's Kitchen Queen

www.Penmai.com

நவதான்ய சுண்டல்

தேவையானவை:

கொள்ளு, பட்டாணி, மொச்சை, டபுள் பீன்ஸ், சோயா பீன்ஸ், கடலை, பச்சை பயிறு, காராமணி, எள்ளு-தலா ¼ கப், காய்ந்த மிளகாய்-6, பெருங்காயம்-¼ டீஸ்பூன், எண்ணெய்-2 டேபிள் ஸ்பூன், உப்பு.

செய்முறை:

1. எள்ளைத் தவிர மற்ற தானியங்களை முதல் நாள் இரவே கழுவி தண்ணீரில் ஊறவைக்கவும், மறுநாள் காலையில் உப்பு போட்டு வேக வைத்து தண்ணீரை வடித்துக்கொள்ளவும். (குக்கரில் ஒரு விசில் வரும் வரை வேக வைத்தால் போதுமானது). எண்ணெய் இல்லாமல் எள்ளை பொறியும் வரை வறுக்கவும். பிறகு கடாயில் எண்ணெய் ஊற்றி மிளகாயை வறுத்து, அத்துடன் எள்ளு, உப்பு தேவையான அளவு சேர்த்து மிதமாக அரைத்துக்கொள்ளவும். மறுபடியும் கடாயில் சிறிது எண்ணெய் விட்டு, காய்ந்ததும் கடுகு, பெருங்காயம் சேர்த்து வதக்கி வேக வைத்த தானியங்களை போட்டு கிளறி, இறக்குவதற்கு முன் அரைத்த பொடியை சேர்த்து நன்றாக கிளறி சூடாக பரிமாறவும்.



Penmai.com

Tamil People Online Community...

ANGU APARNA's @ Aparna's Recipes

Penmai's Kitchen Queen

www.Penmai.com

மக்காச்சோள சுண்டல்

தேவையானவை:

மக்காச்சோளம் காய்ந்த முத்துகள்-2 கப், துருவிய தேங்காய்-2 டேபிள் ஸ்பூன், எலுமிச்சம்பழம்-½, உப்பு-தேவையான அளவு.

தாளிக்க: எண்ணெய்-2 டேபிள் ஸ்பூன், நறுக்கிய பெரிய வெங்காயம்-2, காய்ந்த மிளகாய்-4, கடுகு-½ டீஸ்பூன், கறிவேப்பிலை சிறிதளவு,

செய்முறை:

1. மக்காச்சோளத்தை முதல் நாள் இரவே கழுவி தண்ணீரில் ஊறவைக்கவும், மறுநாள் காலையில் உப்பு போட்டு வேக வைத்து தண்ணீரை வடித்துக்கொள்ளவும். (குக்கரில் ஒரு விசில் வரும் வரை வேக வைத்தால் போதுமானது). கடாயில் எண்ணெய் விட்டு தாளிக்க கொடுத்துள்ள பொருட்களை சேர்த்து நன்றாக வதக்கி, மக்காச்சோள முத்துக்கள், தேங்காய் துருவல் ஆகியவற்றை சேர்த்து ஒருமுறை வதக்கி இறக்கவும். எலுமிச்சை சாறு பிழிந்து பரிமாறவும்.



Penmai.com

Tamil People Online Community...

ANGU APARNA's @ Aparna's Recipes

Penmai's Kitchen Queen

www.Penmai.com

கொண்டைக் கடலை சுண்டல்

தேவையானவை:

வெள்ளை கொண்டைக்கடலை-1 கப், கறிவேப்பிலை, கொத்தமல்லி சிறிதளவு, துருவிய மாங்காய்-¼ கப், துருவிய கேரட்-¼ கப், உப்பு-தேவையான அளவு.

தாளிக்க: காய்ந்த மிளகாய்-3, எண்ணெய்-1½ டேபிள் ஸ்பூன், கடுகு-½ டீஸ்பூன், உளுத்தம்பருப்பு-1 டீஸ்பூன், பெருங்காயம்-சிறிதளவு.

அரைக்க:

இஞ்சி நறுக்கியது-1 டீஸ்பூன், பச்சை மிளகாய்-2, துருவிய தேங்காய்-2 டேபிள் ஸ்பூன் ஆகியவற்றை கரகரப்பாக அரைக்கவும்.

செய்முறை:

1. கொண்டைக்கடலையை முதல் நாள் இரவே கழுவி தண்ணீரில் ஊறவைக்கவும், மறுநாள் காலையில் உப்பு போட்டு வேக வைத்து தண்ணீரை வடித்துக்கொள்ளவும். (குக்கரில் ஒரு விசில் வரும் வரை வேக வைத்தால் போதுமானது). கடாயில் எண்ணெய் விட்டு, தாளிக்க கொடுத்துள்ள பொருட்களை போட்டு தாளித்து, கொண்டைக்கடலையை சேர்த்து சிறிது வதக்கி, அரைத்த மசாலா, உப்பு சேர்த்து நன்றாக வதக்கவும். இறக்கும்போது கொத்தமல்லி, துருவிய மாங்காய், கேரட் தூவி இறக்கினால் கொண்டைக்கடலை சுண்டல் தயார்.