



Penmai.com

Tamil People Online Community...

Penmai's Kitchen Queen Recipes



***SMMADHUMATHI's @ Madhumathi's
Recipes***

www.Penmai.com

Our sincere thanks to our member smmadhumathi @ Madhumathi 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...

SMMADHUMATHI's @ Madhumathi's Recipes

Penmai's Kitchen Queen

www.Penmai.com

Recipes Index

Sl.No	Title	Page No.
1	Tomato Biryani	1
2	Malaysian paratha	2
3	Tomato dosa	3
4	வெந்தைய கீரை தோசை	4
5	வாழக்காய் பழுத்தால் என்ன செய்யலாம்	5
6	தொண்டக்காய் துவையல்	6
7	தால் தடுக்கா	7
8	பூப்போல் இட்லி செய்ய	8
9	இட்லி பொடி	9
10	கோதுமை ரவை பொங்கல்	10
11	இனிப்பான மாங்கா ஊறுகாய்	11
12	இன்ஸ்டன்ட் இட்லி	12
13	வெள்ளரிக்காய் தேங்காய் சட்னி	13
14	வத்தகுழம்பு	14
15	மிளகு குழம்பு	15
16	உருளைக்கிழங்கு குருமா	16



Penmai.com

Tamil People Online Community...

SMMADHUMATHI's @ Madhumathi's Recipes

Penmai's Kitchen Queen

www.Penmai.com

17	கோதுமை ரவை தோசை	17
18	பீட்ரூட் ஹல்வா	18
19	வாங்கி பாத் (ஆந்திரா ஸ்பெஷல்)	19
20	அரிசி உப்புமா	20
21	பீஸ் புலாவ்	21
22	ஜீரா ரைஸ்	22
23	பஹாரா பைங்கண் ஆந்திர ஸ்பெஷல்	23
24	காரா பூந்தி	24
25	ஓமப்புடி	25
26	கொண்டக்கடலை சாதம்	26
27	மக்கா சோளம் வடை	27
28	Corn	28
29	Malaysian popcorn	29
30	வெண்டைக்காய் சாதம்	30
31	ஆலு paratha	31
32	மைசூர் ஸ்பெஷல் தோசை	32
33	லெமன் டீ	33
34	வீட்டிலேயே பனீர் செய்வது எப்படி	34
35	மேந்திய மசியல்	35



Penmai.com

Tamil People Online Community...

SMMADHUMATHI's @ Madhumathi's Recipes

Penmai's Kitchen Queen

www.Penmai.com

36	புளியோதரை செய்வதற்கு புளிக்காய்ச்சல்	36
37	பாலக் பனீர்	37
38	ஆவக்காய் ஊறுகாய்	38
39	மூலி பராத்தா	39
40	ஆலு கச்சோரி	40
41	மாம்பழ மில்க் ஷேக்	41
42	சமோசா	42
43	கடலை குழம்பு	44
44	Oats தோசை ரோல்	45
45	திரட்டி பால் (அ) ஆவின் பால்கோவா	46
46	டபுள் கா மீடா	47
47	Khaddu ki kheer	48
48	ஆப்பிள் kheer	49
49	Dry fruits லட்டு	50
50	தக்காளி புளியோதரை	51
51	பருப்பு பொடி	52
52	HERA KABAB	53
53	Veg புலாவ்	55
54	Veg பாப்	56



Penmai.com

Tamil People Online Community...

SMMADHUMATHI's @ Madhumathi's Recipes

Penmai's Kitchen Queen

www.Penmai.com

55	வெண்டைக்காய் துவையைல்	57
56	காரட் இஞ்சி சூப்	58
57	பொரிச்ச ரசம்	59
58	இலை வடாம்	60
59	கிரிஸ்பி crumbs	64

www.Penmai.com

Contributor: SMMADHUMATHI

Tomato Biryani

Ingredients

- 6 tomato (grind it into fine paste)
- 3 onions finely chopped
- 1 onion for making paste along with jeera, somp, lavangam and pattai
- grind all the items with required amount of green chillies and make fine paste
- one coconut (take milk out of it)
- 2 tumblers of rice (wash the rice and remove the water and keep it aside for 10 min)
- required amt of salt
- 1/2 table spoon of red chilly powder

Making:

1. Take pressure pan and pour oil sufficiently so that it should spread throughout the pan. Also add 2 table spoon of ghee. Now add some somp and then add the chopped onions. fry it nicely. now add the onion paste and fry it. Add tomato paste, coconut milk, salt, chilly powder and let it boil for 3 to 5 mins and then add the soaked rice into it (see that the water should not be more while rice is added dont add water to it. It should be boiled only with coconut milk). then close the lid of the pan and allow for three whistles. Open and garnish with coriander leaves.
2. Your tomato biriyani is ready

Malaysian paratha

Ingredients:

- 2 onions
- 2 carrots
- 10 to 15 beans
- small piece of cabbage
- 1 capsicum
- little tomato sauce

Prepare roti dough

Making of the stuff:

1. Cut all the vegetables into finger size see that no vegetable contains water in it. now in a pan add very little oil and fry all the veg with tomato sauce and salt as required. now after cooking the veg keep aside let it get cooled for some time.

Making of paratha:

1. Take little bit big round and make a big roti by rolling it now add the stuff and apply water towards the side of the roti which is along with the stuff. Now fold all the four sides you will get the roti as puffs shape which we get in bakery. now take the tawa and in that add this stuffed roti and let it get cooked see that it should not get burnt use little oil to make the paratha well. If you have oven you can use it for making parathas. Your malaysian paratha is ready.

Tomato dosa

Ingredients:

- 6 tomatos chop nicely
- 10 to 15 red chillies as required spice if you want more you can add it
- Ginger small piece
- pacha arisi 2 tumblers
- pulungal arisi 3 tumblers
- Little amount of coconut
- Curry leaves

Making

1. Soak both the rice for 4 hrs. In grinder add the soaked rice, chopped tomato, red chillies, ginger, coconut and curry leaves. Let it grind well see that less amount of water is there because tomato is also a water content so add water if required. add salt to it and the dough is ready to make dosas
2. Prepare dosa and have it (you can make dosa immediately after grinding also)
3. You can store the remaining dough in fridge also.



Penmai.com

Tamil People Online Community...

SMMADHUMATHI's @ Madhumathi's Recipes

Penmai's Kitchen Queen

www.Penmai.com

வெந்தைய கீரை தோசை

தேவையான பொருட்கள்

- வெந்தைய கீரை இரண்டு அல்லது முன்று கட்டுகள்
- புழுங்கல் அரிசி இரண்டு டம்ளர்
- பச்சரிசி இரண்டு டம்ளர்
- உளுந்து ஒரு டம்ளர்
- வெந்தையம் சிறிதளவு

செய்முறை:

1. இரண்டு அரிசி, உளுந்து மற்றும் வெந்தையத்தை ஒன்றாக கலந்து உறவைக்கவும். (for 4 hours)
2. கீரையை நறுக்கிக்கொள்ளவும், நறுக்கிய கீரையை உறவைத்த கலவையுடன் சேர்த்து grinder அல்லது மிஷ்யில் போட்டு அரைத்து எடுத்தால் மாவு ரெடி. நீங்கள் அபோழுதே அதை பயன் படுத்தலாம்.
3. சூடாகவும் கிரிப்பியகவும் தோசை ரெடி... இது கசக்கும் என பயப்பட வேண்டாம் ரொம்பவும் taste ஆக இருக்கும் இதனுடன் எந்த வகையான சட்டினியும் பயன் படுத்தலாம்



Penmai.com

Tamil People Online Community...

SMMADHUMATHI's @ Madhumathi's Recipes

Penmai's Kitchen Queen

www.Penmai.com

வாழக்காய் பழுத்தால் என்ன செய்யலாம்

தேவையான பொருட்கள்

- வெங்காயம் இரண்டு
- தக்காளி இரண்டு
- பச்சை மிளகாய் தேவைகேற்ப
- புளி உறவைத்தது

செய்முறை

1. பழுத்த வாழக்காய்யை cookeril இரண்டு wistel விட்டு வேகவைக்கவும். தொலை உரிக்க கூடாது அப்படியே cookerஇல் வைக்கவும். wistel போனவுடன் அதை எடுத்து தொலை உரித்து நன்றாக மசிக்கவும்.
2. வானலியில் சிறிதளவு எண்ணெய் சேர்த்து அதில் கடுகு, க பருப்பு, உ பருப்பு, நறுக்கிய வெங்காயம், பச்சை மிளகாய், தக்காளி சேர்த்து நன்றாக வதக்கவும். பிறகு மசித்த வாழக்காய்யை சேர்த்து உப்பு, சாம்பார் அல்லது ரச பொடி சேர்த்து புளி தண்ணீர் விட்டு நன்றாக வதக்கவும்.
3. வாழக்காய் ரெசிப்பி ரெடி.
4. இதை பூரி அல்லது சப்பாத்தியுடன் சேர்த்து சாபிடலாம் சுவை மிகவும் நன்றாக இருக்கும்



Penmai.com

Tamil People Online Community...

SMMADHUMATHI's @ Madhumathi's Recipes

Penmai's Kitchen Queen

www.Penmai.com

தொண்டக்காய் துவையல்

தேவையான பொருட்கள்:

- பழுத்த தொண்டக்காய் ஆறு அல்லது ஏழு
- தக்காளி இரண்டு
- பச்சை மிளகாய் தேவைகேற்ப
- உப்பு தேவைகேற்ப

செய்முறை:

1. வானலியில் சிறிதளவு எண்ணெய் சேர்த்து அதில் தக்காளி மற்றும் தொண்டக்காய் சேர்த்து வதக்கவும் நன்றாக வதங்கிய பிறகு சிறிது நேரம் ஆற விடவும் பிறகு பச்சை மிளகாய், மிளகளவு புளி மற்றும் உப்பு சேர்த்து அரைக்கவும். இதோ உங்கள் தொண்டக்காய் துவையல் ரெடி. சாதத்துடன் கலந்து சாபிட்டால் சுவை மிகவும் ருசி.



Penmai.com

Tamil People Online Community...

SMMADHUMATHI's @ Madhumathi's Recipes

Penmai's Kitchen Queen

www.Penmai.com

தால் தடுக்கா

தேவையான பொருட்கள்:

- து பருப்பு - ஒரு கப்
- மஞ்சள் தூள்
- மிளகாய் தூள்
- தனியா தூள்
- வெங்காயம் இரண்டு பொடியாக நறுக்கியது
- தக்காளி இரண்டு பொடியாக நறுக்கியது
- சீரகம் சிறிதளவு
- கடுகு
- மிளகாய் வடற்றல் இரண்டு
- உப்பு தேவைகேற்ப
- கொத்தமல்லி தழை

செய்முறை:

1. முதலில் பருப்பை நன்றாக வேக வைத்து கொள்ளவும். வானலியில் சிறிதளவு எண்ணெய் சேர்த்து அதில் நறுக்கிய வெங்காயம், தக்காளி , மஞ்சள் தூள், மிளகாய் தூள், உப்பு மற்றும் தனியா தூள் சேர்த்து வதக்கவும் இபோழுது வேக வைத்த பருப்பை அதில் சேர்த்து ஒரு கொதி வந்தவுடன் இறக்கவும். அடுத்து வானலியில் சிறிதளவு எண்ணெய் மற்றும் நெய் சேர்த்து அதில் கடுகு, சிறகம், மற்றும் மிளகாய் வற்றல் சேர்த்து தாளித்து அதை அந்த கலவையில் ஊற்றவும். பிறகு சிறிதளவு கொத்தமல்லி தழை சேர்க்கவும்... இதோ உங்கள் தால் தடுக்கா ரெடி.
2. இதை எந்த வகையான சாதத்திற்கு வேண்டுமானாலும் சைடு டிஷ் ஆக பயன் படுத்தலாம்.

பூப்போல் இட்லி செய்ய

தேவையான பொருட்கள்:

- இட்லி அரிசி - நான்கு டம்ளர்
- முழு உளுந்து - அதே டம்ளர்aal ஒரு டம்ளர்
- வெந்தையம் - நான்கு டேபிள் ஸ்பூன்

செய்முறை:

1. இட்லி அரிசியை தனியாக ஊறவைக்கவும் , வெந்தையம் மற்றும் உளுந்தை சேர்த்து தனியாக ஊறவைக்கவும்.
2. நான்கு மணி நேரம் நன்றாக ஊறவைக்கவும்
3. இபோழுது முதலில் உளுந்தை தனியாக அரிது எடுத்துக்கொளவும். பிறகு அரிசியை அரைத்து அதை அரைத்த உளுந்துடன் நன்றாக கலக்கவும். இந்த கலவையை இரண்டு அல்லது மூன்று மணி நேரம் வெளியில் வைத்து பிறகு fridge இல் வைக்கவும் அபொழுது தான் இட்லி புஸ் என்று உப்பலாக வரும்.
4. பின் குறிப்பு: அரிசி எடுக்கும் முன்னால் தேவைகேற்ப உப்பை அதனுடன் சேர்த்து ஒரு தரம் அரைத்து கொள்ளவும். (கல் உப்பு சேர்த்தால் நன்றாக இருக்கும்).



Penmai.com

Tamil People Online Community...

SMMADHUMATHI's @ Madhumathi's Recipes

Penmai's Kitchen Queen

www.Penmai.com

இட்லி பொடி

தேவையான பொருட்கள்:

- கலடலை பருப்பு
- உளுத்தம் பருப்பு
- பயறு
- சோயா
- நான்கு அல்லது ஐந்து பாதாம்
- துவரம் பருப்பு
- எள்ளு (white) சிறிதளவு
- கோதுமை ரவை
- மிளகாய் வட்டற்றல் தேவையான அளவு
- பெருங்காயம் சிறிதளவு
- வேர் கடலை
- பொட்டுக்கடலை
- மீதி எல்லாம் அரை கப் அளவு எடுத்து கொள்ளவும்

செய்முறை:

1. மேலே குறிப்பிட்ட எல்லா itemகளையும் ரெண்டு ஸ்பூன் எண்ணெய் விட்டு நன்றாக வறுத்துக்கொள்ளவும். பிறகு அதை நன்றாக ஆற விட்டு மிஷ்யில் சேர்த்து இதனுடன் தேவையான அளவு உப்பு மற்றும் அரை ஸ்பூன் சர்க்கரை கலந்து அரைக்கவும்.
2. இதோ உங்கள் இட்லி பொடி ரெடி.
3. இதில் எல்லா பருப்பு வகைகளுக்கும் சேர்த்து உள்ளத்தால் உடம்புக்கு மிகவும் சத்துள்ளதாக இறக்கும்.



Penmai.com

Tamil People Online Community...

SMMADHUMATHI's @ Madhumathi's Recipes

Penmai's Kitchen Queen

www.Penmai.com

கோதுமை ரவை பொங்கல்

தேவையான பொருட்கள்:

- கோதுமை ரவை ஒரு கப்
- சீரகம் சிறிதளவு
- கருவேப்பிலை
- உப்பு தேவைகேற்ப
- பச்சை மிளகாய்
- பாசி பருப்பு

செய்முறை:

1. முதலில் வெறும் வானலியில் கோதுமை ரவையை நன்றாக வறுத்துக்கொள்ளவும். பிறகு ஒரு கப் கோ.ரவைக்கு ரெண்டு கப் தண்ணீர் விட்டு உப்பு சேர்த்து வேக வைத்துக்கொள்ளவும். இதனிடையே cookerஇல் பாசி பருப்பை வேக வைத்து கொள்ளவும். இப்போழுது வானலியில் சிறிதளவு எண்ணெய் மற்றும் நெய் சேர்த்து அதில் சீரகம், பச்சை மிளகாய், கருவேப்பிலை சேர்த்து, நன்றாக வறுத்து வேக வைத்ததுடன் சேர்த்து நன்றாக கிளறவும். அதனுடன் வேக வைத்த பாசி பருப்பையும் சேர்த்துக்கொண்டு நன்றாக கிளறவும்.
2. இதோ உங்கள் கோ.ரவை பொங்கல் ரெடி. இதற்க்கு எந்த விதமா சட்டினியும் பயன்படுத்தலாம்.



Penmai.com

Tamil People Online Community...

SMMADHUMATHI's @ Madhumathi's Recipes

Penmai's Kitchen Queen

www.Penmai.com

இனிப்பான மாங்காய் ஊறுகாய்

தேவையான பொருட்கள்:

- பெரிய மாங்காய் - இரண்டு (சிறிதளவு இனிப்பாக இருக்கவேண்டும்)
- எண்ணெய் - நான்கு டேபிள் ஸ்பூன்
- கடுகு - அரை ஸ்பூன்
- வெந்தையம் - கால் ஸ்பூன்
- கடுகு பொடி - ஒரு ஸ்பூன்
- மிளகாய் பொடி - ஒரு ஸ்பூன்
- வெல்லம் - ஒரு கைபுடி அளவு
- பெருங்காய் பவுடர் - ஒரு சிட்டிகை
- உப்பு தேவைகேற்ப
- மஞ்சள் தூள் - இரண்டு சிட்டிகை

செய்முறை

1. மாங்காயை வில்லை வில்லையாக நறுக்கிக்கொள்ளவும். வானலியில் எண்ணெயை விட்டு கடுகு மற்றும் வெந்தையத்தை தாளித்து அதனுடன் மாங்காயை சேர்த்து நன்றாக வதக்கவும். அது வெந்தவுடன் மஞ்சள் பொடியும், உப்பும் சேர்க்கவும். இரண்டு நிமிடங்கள் நன்றாக கிளறிவிட்டு மிளகாய் தூளை அதனுடன் சேர்க்கவும். மீண்டும் இரண்டு நிமிடங்கள் கிளறிவிட்டு வெல்லத்தை பொடி செய்து அதனுடன் சேர்க்கவும். இப்பொது அந்த வானலியை மூடி இரண்டு நிமிடங்கள் அப்படியே சிம்மர் இல் வைக்கவும். இப்பொழுது அதனுடன் கடுகு பொடியை சேர்த்து நன்றாக கிளறி ஒருநிமிடம் கழித்து அதை இறக்கவும்.
2. இதோ உங்கள் இனிப்பு மாங்காய் ஊறுகாய் ரெடி.
3. இது சாஸ் போல் இனிப்பும் கரமும் கலந்து இருக்கும் குழந்தைகள் மிகவும் விரும்பி சாப்பிடுவார்கள். இதை இட்லி, பூரி, தோசை அல்லது சப்பாத்தியுடன் சேர்த்து சாபிட்டால் சுவை மிகவும் நன்றாக இருக்கும்.



Penmai.com

Tamil People Online Community...

SMMADHUMATHI's @ Madhumathi's Recipes

Penmai's Kitchen Queen

www.Penmai.com

இன்ஸ்டன்ட் இட்லி

தேவையான பொருட்கள்:

- கோதுமை ரவை - இரண்டு கப்
- ஓட்ஸ் - ஒரு கப்
- தயிர் - ஒரு கப்
- சமையல் சோடா - ஒரு சிட்டிகை
- உப்பு தேவைகேற்ப
- கடுகு
- க பருப்பு
- உ பருப்பு
- சீரகம்
- தக்காளி இரண்டு
- வெங்காயம் இரண்டு
- காரட் ஒன்று
- உருளை கிழங்கு ஒன்று

(மேற் கூறிய காய்கறிகளை பொடி பொடியாக நறுக்கிக்கொள்ளவும்)

செய்முறை:

1. வானலியில் ஓட்ஸை நன்றாக வறுத்து மிச்யில் பொடிக்கவும். ஒரு பாதரத்தில் கோதுமை ரவை, பொடியாக்கிய ஓட்ஸ், தயிர், சமையல் சோடா மற்றும் உப்பு சேர்த்து கப்பால் கால் கப் தண்ணீர் சேர்த்து கலக்கவும். இப்பொழுது வானலியில் சிறிதளவு எண்ணெய் விட்டு அதில் கடுகு, க பருப்பு, உ பருப்பு, சீரகம் மற்றும் நறுக்கிய காய்கறிகளை அதனுடன் சேர்த்து சிறிதளவு உப்பு சேர்த்து இரண்டு நிமிடம் வதக்கவும். (காய்கள் வேகவில்லை என்றால் பரவாயில்லை இட்லி வைக்கும் பொழுது வேட்டில் வெந்துவிடும்) பிறகு இந்த கலவையை பாதரத்தில் இருக்கும் கலவையுடன் கலந்து ஐந்து நிமிடம் மூடி வைக்கவும்.ஐந்து நிமிடங்கள் கழித்து அந்த மாவை எடுத்து இடிலி செய்யலாம்.
2. இதோ உங்கள் இன்ஸ்டன்ட் இட்லி தயார். யாராவது விருந்தினர்கள் திடீர் என்று வந்தால் இதை செய்து அசத்துங்கள். சுவை மிகவும் சூப்பராக இருக்கும்.



Penmai.com

Tamil People Online Community...

SMMADHUMATHI's @ Madhumathi's Recipes

Penmai's Kitchen Queen

www.Penmai.com

வெள்ளரிக்காய் தேங்காய் சட்னி

தேவையான பொருட்கள்:

- வெள்ளரிக்காய் ஒன்று
- தேங்காய் ஒரு மூடி
- பச்சை மிளகாய்
- பொட்டுகடலை சிறிதளவு
- உப்பு தேவைகேற்ப

செய்முறை:

1. வெள்ளரிகாயை தோல் சீவி நறுக்கிக்கொள்ளவும். தேங்காயை துருவி அதனுடன் வெள்ளரிக்காய், பச்சை மிளகாய், பொட்டுகடலை மற்றும் உப்பு சேர்த்து அரைத்து எடுத்தல் சுவையான வெள்ளரிக்காய் சட்னி ரெடி.



Penmai.com

Tamil People Online Community...

SMMADHUMATHI's @ Madhumathi's Recipes

Penmai's Kitchen Queen

www.Penmai.com

வத்தகுழம்பு

தேவையான பொருட்கள்:

- புளி ஊறவைத்தது
- கடுகு
- எண்ணெய் நான்கு அல்லது ஐந்து ஸ்பூன் (இதற்கு கொஞ்சம் எண்ணெய் கூடுதலாக இருந்தாலும் பரவாயில்லை)
- கத்தரி, வெண்டை, முருங்கை, சேப்பங்கிழங்கு, செளசௌ (இதில் எந்த காய் வேண்டுமாலும் சேர்க்கலாம்)
- வெங்காயம் (optional)
- சாம்பார் பொடி தேவைகேற்ப (maximum இரண்டு ஸ்பூன் வரை பயன்படுத்தலாம்)
- உப்பு தேவைகேற்ப

செய்முறை:

1. வானலியில் எண்ணையை விட்டு அதில் கடுகு தளித்து கருவேப்பில்லை, மேலே குறிப்பிட்டுள்ள எதாவது ஒரு காய் சேர்த்து நன்றாக வதக்கி கொள்ளவும் இத்துடன் சாம்பார் பொடி, உப்பு சேர்த்து வதக்கி கொள்ளுங்கள். நீங்கள் செளசௌ அல்லது முருங்கை பயன்படுத்தினால் முதலிலேயே அதை வேக வைத்துக்கொளவும். இந்த வதகலில் புளி தண்ணீர் விட்டு கொதிக்க விடவும் அது நன்றாக வற்றி வந்தவுடன் இறக்கி விடுங்கள்.
2. இதோ உங்கள் வத்தக்குழம்பு ரெடி.
3. சாதம் சாப்பிடும் பொழுது கொஞ்சம் நல்லெண்ணெய்யுடன் கலந்து சாப்பிட்டால் சுவை மிகவும் நன்றாக இருக்கும்.

மிளகு குழம்பு

தேவையான பொருட்கள்:

- கருவேப்பிலை - இரண்டு கப்
- உ பருப்பு - ஒரு கை புடி அளவு
- மிளகு - நான்கு ஸ்பூன்
- மிளகாய் வற்றல் - ஒன்று (spice அதிகம் வேண்டும் என்பவர்கள் இதை சேர்த்துக்கொள்ளலாம்)
- சீரகம் - அரை ஸ்பூன்
- புளி தண்ணீர் - அரை கப்
- உப்பு தேவைகேற்ப

செய்முறை:

1. மிளகு, சீரகம், உ பருப்பு இவை அனைத்தையும் நன்றாக வருத்துக்கொள்ளவும். இதனை கருவேப்பிலையுடன் சேர்த்து மைய அரைத்துக்கொள்ளவும். அரைத்த விழுதை வானலியில் சிறிதளவு எண்ணெய் சேர்த்து கடுகு தாளித்து அதனுடன் சேர்த்து புளி தண்ணீர் விட்டு, உப்பு சேர்த்து நன்றாக கொதிக்க விடவும். சிறிது நேரத்தில் எண்ணெய் வனலியின் ஓரத்திலிருந்து மேலே வரும். இது தன நீங்கள் இறக்க வேண்டிய பதம்.
2. இதோ உங்கள் மிளகு குழம்பு தயார்.
3. இதை சாதத்துடன் சேர்த்து சாப்பிட்டால் சுவை மிகவும் ருசி.



Penmai.com

Tamil People Online Community...

SMMADHUMATHI's @ Madhumathi's Recipes

Penmai's Kitchen Queen

www.Penmai.com

உருளைக்கிழங்கு குருமா

தேவையான பொருட்கள்:

- உருளை - ஐந்து
- வெங்காயம் - இரண்டு
- பச்சை மிளகாய் - நான்கு
- கடலை மாவு - ஒரு கை புடி
- கடுகு
- சீரகம்
- க.பருப்பு
- உ.பருப்பு
- கருவேப்பிலை

செய்முறை:

1. உருளையை வேகவைக்கவும். வெங்காயத்தை நீளமாக நறுக்கிக்கொள்ளவும். இபோழுது வானலியில் சிறிதளவு எண்ணெய் சேர்த்து அதி கடுகு கடலை பருப்பு, உளுத்தம் பருப்பு, சீரகம், பச்சை மிளகாய் மற்றும் வெங்காயம் சேர்த்து நன்றாக வதக்கவும் பிறகு சிறிதளவு தண்ணீர் சேர்த்து அதை கொதிக்க விடவும். இத்துடன் உப்பு சேர்த்து, வேக வைத்த உருளையையும் சேர்த்து நன்றாக கொதி வந்தவுடன் கடலை மாவை தண்ணீரில் கரைத்து அத்துடன் சேர்க்கவும். இபோழுது இந்த கலவை கெட்டியாகும். அப்படி ஆனா உடனேயே அதை இறக்கி வைத்து அதில் சிறிதளவு கறிவேப்பிலை சேர்க்கவும் சுவையான குருமா தயார்.



Penmai.com

Tamil People Online Community...

SMMADHUMATHI's @ Madhumathi's Recipes

Penmai's Kitchen Queen

www.Penmai.com

கோதுமை ரவை தோசை

தேவையான பொருட்கள்:

- கோதுமை ரவை - இரண்டு கப்
- அவல் - ஒரு கைபடி அளவு
- பொடித்த ஓட்ஸ் - கால் கப்
- கடுகு
- க.பருப்பு
- உ.பருப்பு
- சீரகம்
- வெங்காயம் - ஒன்று
- தக்காளி - ஒன்று
- உப்பு தேவைகேற்ப
- பச்சைமிளகாய் - இரண்டு
- தயிர் - ஒரு கப்

செய்முறை:

1. வெங்காயத்தையும் தக்காளியையும் போதிய நறுக்கி கொள்ளவும். இதனிடையே அவலை சிறிது நேரம் ஊறவைக்கவும். இபோழுது ஒரு பாதரத்தில் கோதுமை ரவை, ஊறவைத்த அவல், பொடித்த ஓட்ஸ், தயிர் மற்றும் உப்பு சேர்த்து சிறிதளவு நீர் விட்டு நன்றாக கிளறவும். வானலியில் சிறிதளவு எண்ணெய் விட்டு அதில் கடுகு, க பருப்பு, உ பருப்பு, சீரகம், பச்சைமிளகாய், வெங்காயம், தக்காளி மற்றும் சிறிதளவு உப்பு சேர்த்து நன்றாக வதக்கவும். இந்த கலவையை ஏற்கனவே உள்ள கலவையுடன் சேர்த்து கலந்து கொள்ளுங்கள். இபோழுது தோசை கல்லில் இதை ஊற்றி மெதுவாக spread செய்யவும். அதனுடன் சிறிதளவு எண்ணெய் சேர்கவும்.
2. பின் குறிப்பு: இந்த தோசை கொஞ்சம் தடிமனாக தான் வரும். இதை நீங்கள் மிதமான சூட்டில் தான் வேக வைக்க வேண்டும். கொஞ்சம் சூடு ஏறினாலும் தோசை கருகிவிடும். அதனால் கவனமாக இருங்கள். தோசையை திருப்பி போட்டு விட்டு மறுபடியும் சிறிதளவு எண்ணெய் சேர்க்கவும்.
3. இதோ உங்கள் இன்ஸ்டன்ட் தோசை ரெடி. இதற்க்கு இனிப்பு மாங்காய் ஊறுகாய், வெள்ளரிக்காய் சட்னி, தேங்காய் சட்னி இப்படி எது வேண்டுமானாலும் பயன் படுத்தலாம்.

பீட்ரூட் ஹல்வா

தேவையான பொருட்கள்:

- பீட்ரூட் - பெரிய சைஸ் நான்கு
- சர்க்கரை - முன்று கப்
- முந்திரி
- திராட்சை
- ஏலக்காய் பொடி
- நெய்
- பால் அரை லிட்டர்

செய்முறை:

1. பீட்ரூட்டை தோல் சீவி துருவி கொள்ளுங்கள். இபோழுது வானலியில் நெய் சேர்த்து துவிய பீட்ரூட்டை அதில் போட்டு வதக்கவும். இத்துடன் பால், ஏலக்காய் பொடி மற்றும் சர்க்கரை சேர்த்து நன்றாக கொதிக்க விடவும். பீட்ரூட் பாலிலேயே நன்றாக வெந்து விடும். சிறிது நேரத்திற்கு பிறகு வானலியின் ஓரத்திலிருந்து நெய் மேலே எழும்புவதை பார்க்கலாம். இது தான் நீங்கள் இறக்கவேண்டிய பதம். இத்துடன் முந்திரி, திராட்சையை நெய்யில் வறுத்து அதனுடன் சேர்த்தால் இதோ உங்க ஹல்வா ரெடி.



Penmai.com

Tamil People Online Community...

SMMADHUMATHI's @ Madhumathi's Recipes

Penmai's Kitchen Queen

www.Penmai.com

வாங்கி பாத் (ஆந்திரா ஸ்பெஷல்)

தேவையான பொருட்கள்:

- கத்திரிக்காய் - கால் கிலோ (வைலெட் நிறம்)
- வெங்காயம் - இரண்டு
- சோம்பு - சிறிதளவு
- பட்டை
- லவங்கம்
- உருளை - ஒன்று
- பச்சை மிளகாய் - நான்கு
- வாங்கி பாத் மசாலா பொடி (MTR brand கடையில் கிடைக்கும்)
- உப்பு தேவைகேற்ப

செய்முறை:

1. அரிசியை நன்று களைந்து அந்த நீரை வடித்து சிறிது நேரம் அப்படியே வைக்கவும் (இப்படி செய்தால் சாதம் உதிர் உதிரக வரும்). வெங்காயம், கத்திரி, உருளை இவை அனைத்தையும் பொடியாக நறுக்கிக்கொள்ளவும். பிரஷர் panஇல் நான்கு ஸ்பூன் எண்ணெய் மற்றும் நெய் சேர்த்து இதனுடன் சோம்பு, பட்டை, லவங்கம், பச்சை மிளகாய் சேர்த்து நன்றாக வதக்கிக்கொள்ளவும். இதனுடன் நறுக்கிய வெங்காயம் கத்திரி, உருளை ஆகியவற்றை சேர்த்து வதக்கவும். இத்துடன் ஊறவைத்த அரிசியை சேர்த்து, அரிசி முழுகும் அளவிற்கு நீர் உற்றி panஐ
2. மூடி மூன்று whistle விடவும்.
3. இதோ உங்கள் வாங்கி பாத் ரெடி. இதை தயிர் பச்சடியுடன் சேர்த்து சாபிட்டால் சுவை மிகவும் ருசி.



Penmai.com

Tamil People Online Community...

SMMADHUMATHI's @ Madhumathi's Recipes

Penmai's Kitchen Queen

www.Penmai.com

அரிசி உப்புமா

தேவையான பொருட்கள்:

- அரிசி - இரண்டு கப்
- மிளகு - சிறிதளவு
- சீரகம் - சிறிதளவு
- துவரம் பருப்பு - நான்கு டீ ஸ்பூன்
- மிளகாய் வட்டற்றல் - நான்கு
- கருவேப்பிலை
- கடுகு
- க. பருப்பு
- உ. பருப்பு
- உப்பு தேவைகேற்ப
- எண்ணெய்
- தண்ணீர் - நான்கு கப்

செய்முறை:

1. அரிசியை இரண்டு சொட்டு எண்ணெய் விட்டு பிசறி வைத்துக்கொள்ளவும். பத்து நிமிடங்கள் கழித்து அரிசியுடன் பருப்பு, மிளகு, சீரகம் சேர்த்து mixiஇல் ரவை போல் உடைத்து கொள்ளவும். இபோழுது கடாயில் நான்கு தேக்கரண்டி எண்ணெய் சேர்த்து கடுகு, மிளகாய், உ. பருப்பு, க. பருப்பு தாளித்து நான்கு கப் நீர் சேர்த்து உப்பு சேர்த்து நன்றாக கொதிக்க விடவும். இத்துடன் அரைத்து வைத்த அரிசியை சேர்த்துக்கொள்ளவும். இபோழுது இந்த கலவையை ஒரு பத்திரத்தில் வைத்து cookerஇல் இரண்டு whistle விடவும். அதை இறக்கியவுடன் ஒரு ஸ்பூன் தேங்காய் எண்ணெயுடன் ரெண்டு ஸ்பூன் தேங்காய் துருவல் லேசாக வறுத்து சேர்த்தால் சுவையான உப்புமா ரெடி.



Penmai.com

Tamil People Online Community...

SMMADHUMATHI's @ Madhumathi's Recipes

Penmai's Kitchen Queen

www.Penmai.com

பீஸ் புலாவ்

தேவையான பொருட்கள்:

- பச்சை பட்டாணி - இரநூறு கிராம்
- வெங்காயம் - இரண்டு
- பச்சைமிளகாய் - நான்கு அல்லது ஐந்து
- இஞ்சி பூண்டு விழுது - சிறிதளவு
- எண்ணெய் - நான்கு ஸ்பூன்
- நெய் - இரண்டு ஸ்பூன்
- சோம்பு - சிறிதளவு
- அரிசி

செய்முறை:

1. அரிசியை களைந்து நீரை வடிகட்டி பத்து நிமிடங்கள் அப்படியே வைக்கவும். வெங்காயத்தை பொடியாக நறுக்கிக்கொள்ளவும். இபோழுது பிரஷர் panஇல் எண்ணெய், நெய் சேர்த்து அத்துடன் சோம்பு, பச்சைமிளகாய், வெங்காயம் மற்றும் இஞ்சி பூண்டு விழுது சேர்த்து நன்றாக வதக்கிக்கொள்ளவும். இதில் பட்டாணியை சேர்த்து உப்பு மற்றும் அரிசி போட்டு அரிசி முழுகும் அளவுக்கு தண்ணீர் விடவும். இபோழுது panஐ மூடி மூன்று whistle விட்டு இறக்கவும்.
2. இதோ உங்கள் சுவையான பீஸ் புலாவ் ரெடி.



Penmai.com

Tamil People Online Community...

SMMADHUMATHI's @ Madhumathi's Recipes

Penmai's Kitchen Queen

www.Penmai.com

ஜீரா ரைஸ்

தேவையான பொருட்கள்:

- ஜீரகம் - மூன்று ஸ்பூன்
- சோம்பு - ஒரு ஸ்பூன்
- வெங்காயம் - நான்கு
- பச்சைமிளகாய் - நான்கு
- அரிசி
- உப்பு தேவைகேற்ப

செய்முறை:

1. அரிசியை களைந்து நீரை வடிகட்டி பத்து நிமிடங்கள் அப்படியே வைக்கவும். வெங்காயத்தை பொடியாக நறுக்கிக்கொள்ளவும். இபோழுது பிரஷர் panஇல் எண்ணெய், நெய் சேர்த்து அத்துடன் சீரகம், சோம்பு, பச்சைமிளகாய் மற்றும் வெங்காயம் சேர்த்து நன்றாக வதக்கிக்கொள்ளவும். இத்துடன் அரிசியும் உப்பும் சேர்த்து அரிசி முழுகும் அளவுக்கு தண்ணீர் விட்டு மூன்று whistle விடவும்.
2. இதோ உங்கள் ஜீரா ரைஸ் ரெடி. இத்துடன் எந்த வகையான குழம்பையும் சேர்த்து சாபிடலாம். சுவை நன்றாக இருக்கும்.



Penmai.com

Tamil People Online Community...

SMMADHUMATHI's @ Madhumathi's Recipes

Penmai's Kitchen Queen

www.Penmai.com

பஹாரா பைங்கண் ஆந்திர ஸ்பெஷல்

தேவையான பொருட்கள்:

- கத்திரிக்காய் - அரை கிலோ
- வெங்காயம் - ஐந்து
- தக்காளி - ஐந்து
- பச்சைமிளகாய் - ஏழு அல்லது எட்டு
- மிளகு - மூன்று அல்லது நான்கு
- கிராம்பு - இரண்டு
- கசகசா - சிறிதளவு
- பாதாம் - நான்கு
- முந்திரி - நான்கு
- மஞ்சள் பொடி - ஒரு ஸ்பூன்
- கார பொடி - ஒரு ஸ்பூன்
- தனியா பொடி - ஒரு ஸ்பூன்
- உப்பு தேவைகேற்ப

செய்முறை:

1. கத்திரிகாயை காம்பு நீக்கி நான்காக நறுக்கிக்கொள்ளவும். கத்திரிக்காய் மொத்தமாக இருக்கவேண்டும் தனியாக வரகூடாது அதனால் நறுக்கும் பொழுது கவனம் தேவை. இப்பொழுது கடாயில் சிறிதளவு எண்ணெய் விட்டு கத்திரிக்காயை தவிர மிதமுள்ள அனைத்தையும் பத்து அல்லது பதினைந்து நிமிடங்கள் நன்றாக வதக்கவும். இதை நன்றாக ஆறவிடவும். பிறகு இதை அரைத்து வைத்துக்கொள்ளவும். இப்பொழுது கடாயில் சிறிதளவு எண்ணெய் சேர்த்து மஞ்சள் பொடி, கார பொடி, தனியா பொடி சேர்த்து இத்துடன் கத்திரிகாயை சேர்த்து நன்றாக மூடி போட்டு வதக்கவும். இத்துடன் அரைத்து வைத்த விழுது மற்றும் உப்பு சேர்த்து பத்து நிமிடங்கள் நன்றாக வதக்கவும்.
2. இதோ உங்கள் பைங்கண் ரெடி.



Penmai.com

Tamil People Online Community...

SMMADHUMATHI's @ Madhumathi's Recipes

Penmai's Kitchen Queen

www.Penmai.com

காரா பூந்தி

தேவையான பொருட்கள்:

- தரமான கடலை மாவு - ஒரு கப்
- அரிசி மாவு - ஒரு டேபிள் ஸ்பூன்
- சமையல் சோடா - ஒரு சிட்டிகை
- மஞ்சள் தூள் - ஒரு சிட்டிகை
- கார பொடி - ஒரு ஸ்பூன்
- உப்பு - கால் டி ஸ்பூன்
- நெய் - ஒரு ஸ்பூன்

இவை அனைத்தையும் தோசை மாவு பதத்துக்கு கரைத்துக்கொள்ளவும். எண்ணெய் நன்றாக சுட்டவுடன் இந்த மாவை கார பூந்தி கரண்டியில் எண்ணைக்கு நேராக பிடித்து ஒரு தேய் தேய்த்து விடவும். அதில் மாவை சொட்ட விடக்கூடாது கவனம் தேவை. இப்படி செய்தால் பூந்தி முத்து முத்தாக வரும். ஆரஞ்சு வண்ணம் வந்தவுடன் எடுத்து விடவும்.



Penmai.com

Tamil People Online Community...

SMMADHUMATHI's @ Madhumathi's Recipes

Penmai's Kitchen Queen

www.Penmai.com

ஓமப்புடி

தேவையான பொருட்கள்:

- தரமான கடலை மாவு - ஒரு கப்
- அரிசி மாவு - ஒரு டீ ஸ்பூன்
- மஞ்சள் தூள் - ஒரு சிட்டிகை
- ஓமத்தண்ணீர் - ஒரு டீ ஸ்பூன்
- உப்பு - கால் டீ ஸ்பூன்

இதை கொஞ்சம் கெட்டியாக பிசைந்துக்கொள்ளவும். இதை ஓமப்புடி அச்சில் போட்டு எண்ணையில் புழிந்து எடுத்துக்கொள்ளவும்.

நிலக்கடலை, பொட்டுக்கடலை, அவுல் இது மூன்றையும் எண்ணையில் பொறித்து, எண்ணெய் வடிந்தவுடன் கலந்து கொள்ளவும். கருவேப்பிலை மற்றும் மிளகாயை எண்ணையில் பொறித்து இத்துடன் ஒரு ஸ்பூன் சக்கரை, ஒரு சிட்டிகை உப்பு மற்றும் சிறிதளவு பெருங்காயம் சேர்த்து மிக்ஸ்யில் பொடித்து வைத்துக்கொள்ளவும்.

Mixture கலக்கும் முறை

இபோழுது ஓமப்புடியை உதுத்து வைத்துக்கொள்ளவும். ஒரு பங்கு பூந்தி ஒரு, பங்கு ஓமப்புடி, வறுத்த கலவை சிறிதளவு மற்றும் பொடி சிறிதளவு சேர்த்து குலுக்கி கொள்ளவும். இதேபோல் மீதம் உள்ளதை கலந்துக்கொள்ளவும்.

இதோ உங்கள் mixture ரெடி. செய்து பார்த்து எப்படி இருக்குனு சொல்லுங்க கா.

கொண்டக்கடலை சாதம்

தேவையான பொருட்கள்:

- கொண்டக்கடலை - கால் கிலோ (முதல் நாள் இரவே ஊறவைத்துக்கொள்ளவும்).
- உருளைகிழங்கு - இரண்டு
- வெங்காயம் - இரண்டு
- தக்காளி - ஒன்று
- MTR புலாவ் மசாலா - இரண்டு டேபிள் ஸ்பூன் (கடைகளில் கிடைக்கும்)
- உப்பு தேவைகேற்ப
- பச்சைமிளகாய் - இரண்டு
- சோம்பு - ஒரு டீ ஸ்பூன்
- எண்ணெய் - நான்கு டீ ஸ்பூன்
- நெய் - ஒரு டீ ஸ்பூன்

செய்முறை:

1. அரிசியை களைந்து நீரை வடித்து பத்து நிமிடங்கள் அப்படியே வைக்கவும். இபோழுது வெங்காயம் மற்றும் தக்காளியை பொடியாக நறுக்கி கொள்ளவும். உருளையை cube சைஸ்இல் நறுக்கிக்கொள்ளவும். அடுத்து panஇல் எண்ணெய் மற்றும் நெய் சேர்த்து சோம்பு, பச்சைமிளகாய், நறுக்கிய வெங்காயம், தக்காளி, ஊறவைத்த கொண்டக்கடலை மற்றும் உருளை சேர்த்து, இத்துடன் உப்பு, மசாலா பொடி மற்றும் அரிசியை சேர்த்து அரிசி முழுகும் அளவுக்கு நீர் விட்டு மூன்று whistle விடவும்.
2. இதோ உங்கள் கொண்டக்கடலை சாதம் ரெடி. இதில் புரத சத்து மிகவும் உள்ளது அதனால் எல்லாருக்கும் மிகவும் நல்லது. செஞ்சி பாத்துட்டு எப்படி இருக்குனு சொல்லுங்க friends. எதாவது குறை இருந்தாலும் சொல்லலாம்.



Penmai.com

Tamil People Online Community...

SMMADHUMATHI's @ Madhumathi's Recipes

Penmai's Kitchen Queen

www.Penmai.com

மக்கா சோளம் வடை

தேவையான பொருட்கள்:

- மக்காசோளம் - இரண்டு கப்
- வெங்காயம் - இரண்டு
- மிளகாய் வடற்றல் - தேவைகேற்ப
- உப்பு - சிறிதளவு
- பெருங்காயம் - ஒரு சிட்டிகை
- இஞ்சி - சிறிதளவு

செய்முறை:

1. மக்கசோளத்தை தோல் நீக்கி உதிர்த்து கொள்ளவும். இத்துடன் இஞ்சி, மிளகாய் வடற்றல், உப்பு மற்றும் பெருங்காயம் சேர்த்து நன்றாக மிக்ஸ்யில் அரைத்துக்கொள்ளவும். வெங்காயத்தை பொடியாக நறுக்கி அரைத்த கலவையில் கலக்கவும். இபோழுது கடாயில் எண்ணெய் வைத்து அது நன்றாக சுட்டவுடன் இந்த கலவையை வடையாக தட்டி பொறித்து எடுக்கவும்.



Penmai.com

Tamil People Online Community...

SMMADHUMATHI's @ Madhumathi's Recipes

Penmai's Kitchen Queen

www.Penmai.com

Corn

தேவையான பொருட்கள்:

- corn - இரண்டு
- வெங்காயம் - இரண்டு
- தக்காளி - இரண்டு
- பச்சைமிளகாய் - நான்கு
- தனியா பொடி - ஒரு ஸ்பூன்
- மஞ்சள் பொடி - ஒரு ஸ்பூன்
- மிளகாய் பொடி - ஒரு ஸ்பூன்
- கடுகு
- க. பருப்பு
- உ. பருப்பு
- எண்ணெய் - இரண்டு ஸ்பூன்
- உப்பு - தேவைகேற்ப

செய்முறை:

1. corn ஐ தோல் நீக்கி cooker இல் வைத்து நான்கு whistle விடவும். இபோழுது அதை எடுத்து உதிர்த்து கொள்ளவும். வெங்காயம், தக்காளி, பச்சைமிளகாய் இவை அனைத்தையும் பொடியாக நறுக்கிக்கொள்ளவும். கடாயில் எண்ணெய் சேர்த்து அத்துடன் கடுகு, க பருப்பு, உபருப்பு, நறுக்கிய வெங்காயம், தக்காளி, பச்சைமிளகாய், தனியா பொடி, மஞ்சள் பொடி, கார பொடி, உப்பு எல்லாம் சேர்த்து நன்றாக வதக்கிக்கொள்ளவும் இத்துடன் வேக வைத்து உரித்த corn ஐ சேர்த்து ஒரு கிளறு கிளறி எடுத்தால் உங்கள் corn ரெடி.
2. இதை செய்து உங்கள் பசங்களுக்கு குடுத்து அசைந்துக friends பிடிக்காதுனு சொன்ன குழந்தைங்க கூட விரும்பி சாப்பிடுவாங்க.

Malaysian popcorn

தேவையான பொருட்கள்:

- வேக வைத்த corn - இரண்டு
- வெண்ணை - நான்கு டேபிள் ஸ்பூன்
- கார பொடி - ஒரு டீ ஸ்பூன்
- உப்பு - தேவைகேற்ப

செய்முறை:

1. வேக வைத்த corn ஐ உரித்து ஒரு பாத்திரத்தில் எடுத்துக்கொள்ளவும் இத்துடன் வெண்ணை, கார பொடி மற்றும் உப்பு சேர்த்து நன்றாக கலக்கவும். இதோ உங்கள் Malaysian popcorn ரெடி. இதுதான் நீங்கள் சினிமா theater வங்கி சாப்பிடும் வேக வைத்த corn.

வெண்டைக்காய் சாதம்

தேவையான பொருட்கள்:

- வெண்டைக்காய் - அரை கிலோ
- வெங்காயம் - மூன்று
- தக்காளி - இரண்டு
- Mtr புலாவ் மசாலா - இரண்டு ஸ்பூன்
- உப்பு தேவைகேற்ப
- கடுகு
- சோம்பு
- க. பருப்பு
- உ. பருப்பு
- சீரகம்
- எண்ணெய்

செய்முறை:

1. வெண்டைக்காயை பொடியாக நறுக்கிக்கொள்ளவும். இதே போல் வெங்காயம் தக்காளி இரண்டையும் நறுக்கிக்கொள்ளவும். கடாயில் நான்கு ஸ்பூன் எண்ணெய் சேர்த்து இத்துடன் கடுகு, கடலை பருப்பு, உளுத்தம் பருப்பு, சீரகம், உப்பு, மசாலா பொடி, நறுக்கிய வெங்காயம், தக்காளி மற்றும் வெண்டை சேர்த்து கொழுகொழிப்பு நீங்கும் வரை நன்றாக வதக்கவும். இபோழுது இந்த கலவையை சாதத்துடன் கலந்து எடுத்து வைத்தால் வெண்டைக்காய் சாதம் ரெடி.
2. இதற்க்கு sauce, தயிர் பச்சடி அல்லது வெறும் தயிர் சேர்த்து சாபிட்டால் நன்றாக இருக்கும்.

ஆலு paratha

தேவையான பொருட்கள்:

- உருளை கிழங்கு - நான்கு அல்லது ஐந்து
- கோதுமை மாவு - நான்கு கப்
- சீரகம் - சிறிதளவு
- கார பொடி - இரண்டு டேபிள் ஸ்பூன்
- உப்பு தேவைகேற்ப
- பெருங்காயம் - ஒரு சிட்டிகை
- மஞ்சள் தூள் - ஒரு சிட்டிகை

செய்முறை:

1. கோதுமை மாலை சப்பாத்தி மாவாக பிசைந்து கொள்ளவும். இதை பிசையும் பொழுது. ஒரு ஸ்பூன் கார பொடி, சிறிதளவு சீரகம், மற்றும் பெருங்காயத்தை சேர்த்து பிசைந்து கொள்ளவும்.
2. உருளை கிழங்கை வேக வைத்து தோலை உரித்து மசித்து கொள்ளவும். கடாயில் சிறிதளவு எண்ணெய் சேர்த்து அதில் மசித்த உருளை கிழங்கு, சிறிதளவும் கார பொடி, உப்பு மற்றும் மஞ்சள் தூள் சேர்த்து வதக்கி கொள்ளவும். இந்த வதக்கலை சிறிது நேரம் ஆற விடவும்.
3. இப்போழுது பிசைந்து வைத்த சப்பாத்தி மாலை சிறிதளவு எடுத்து கப் மாதிரி செய்து அதில் சிறிதளவு உருளைகிழங்கை வைத்து உருட்டி சப்பாத்தியாக இட்டுக்கொள்ளவும். இதை தோசை கல்லில் சிறிதளவும் எண்ணெய் சேர்த்து வேகவிட்டு எடுத்தால் சுவையான ஆலு paratha ரெடி.
4. இதற்க்கு எந்த வகையான பச்சடியும் தொட்டுக்கொள்ளலாம்.



Penmai.com

Tamil People Online Community...

SMMADHUMATHI's @ Madhumathi's Recipes

Penmai's Kitchen Queen

www.Penmai.com

மைசூர் ஸ்பெஷல் தோசை

தேவையான பொருட்கள்:

- தக்காளி - நான்கு
- மிளகாய் பொடி - சிறிதளவு
- வெங்காயம் - இரண்டு
- காரட் - ஒன்று
- உப்பு - சிறிதளவு

செய்முறை:

1. தக்காளியை நறுக்கி அத்துடன் மிளகாய் பொடி, உப்பு சேர்த்து மைய அரைத்துக்கொள்ளவும்.
2. காரட்ஐ பொடியாக துருவிக்கொள்ளவும், வெங்காயத்தை பொடியாக நறுக்கிக்கொள்ளவும்.
3. இபோழுது தோசை கல்லில் தோசை ஊற்றவும். இதன் மீது ஒரு ஸ்பூனால் அரைத்த தக்காளி விழுதை ஊற்றிய தோசை மீது தடவவும், இதன் மீது பொடியாக நறுக்கிய வெங்காயம், மற்றும் காரட்ஐ தூவி மூடி இட்டு சிம்மர்இல் வைத்து வேகவிடவும். இதோ மைசூர் ஸ்பெஷல் தோச ரெடி. இதற்க்கு தொட்டு கொள்ள எதுவும் தேவை படாது அப்படியே வேண்டும் என்றால் தயிர் தொட்டுக்கொள்ளவும்.

பின் குறிப்பு: இதை அனைத்தையும் பண்ணும் பொழுது அடுப்பை சின்னதாக வைத்து செய்ய வேண்டும்.



Penmai.com

Tamil People Online Community...

SMMADHUMATHI's @ Madhumathi's Recipes

Penmai's Kitchen Queen

www.Penmai.com

லெமன் டீ

தேவையான பொருட்கள்:

- புதினா - இரண்டு தழைகள்
- இஞ்சி - சிறிதளவு
- லெமன் - ஒன்று
- டீ தூள் - இரண்டு டீ ஸ்பூன்
- சக்கரை - தேவைகேற்ப

செய்முறை:

1. ஒரு பாத்திரத்தில் ஒரு கப் தண்ணீர் விட்டு இத்துடன் புதினா, டீ தூள், இஞ்சி, சக்கரை, லெமன் சேர்த்து நன்றாக கொதிக்கவிடவும். இதை இறக்கி வடிகட்டி எடுத்தால் சுவையான லெமன் டீ தயார்.



Penmai.com

Tamil People Online Community...

SMMADHUMATHI's @ Madhumathi's Recipes

Penmai's Kitchen Queen

www.Penmai.com

வீட்டிலேயே பனீர் செய்வது எப்படி

தேவையான பொருட்கள்:

- பால் - ஒரு லிட்டர்
- வினிகர் அல்லது லெமன் ஜூஸ் - இரண்டு டீ ஸ்பூன்

செய்முறை:

1. ஒரு பாத்திரத்தில் பாலை ஊற்றி நன்றாக கொதிக்க விடவும். பால் கொதிக்கும் பொழுது மேலே குறுப்பிட்ட அளவு படி வினிகர் அல்லது லெமன் ஜூஸ் ஐ அதனுடன் சேர்த்தால் பால் திரிய ஆரமிக்கும். அதை அப்படியே சிறிது நேரம் சிம்மர்இல் வைத்து கொதிக்கவிடவும். பாலும் தண்ணீரும் பிரிவதை நீங்கள் பார்க்கலாம். இப்போழுது அதை இறக்கி வடிகட்டுங்கள். இதனால் நீங்கள் தண்ணீரை பிரித்து எடுத்து விடலாம். கோவா போல இருக்கும் கெட்டி பாலை ஒரு தட்டில் உங்களுக்கு பிடித்த வடிவம் கொடுத்து பிரீசரில் ஐந்து நிமிடங்கள் வைக்கவும்.
2. இதோ உங்கள் பனீர் ரெடி. இது செய்வதற்கு பத்து நிமிடங்களே பிடிக்கும் பிரெஷ் ஆகவும் இருக்கும்.

மேந்திய மசியல்

தேவையான பொருட்கள்:

- து பருப்பு - கால் கப்
- க பருப்பு - கால் கப்
- ப பருப்பு - கால் கப்
- வெந்தையம் - கால் 1 ஸ்பூன்
- மிளகாய் வடற்றல் - எட்டு
- பெருங்காயம் - ஒரு சிட்டிகை
- உப்பு - தேவைகேற்ப
- புளி - ஒரு உருண்டை ஊறவைத்தது
- மஞ்சள் தூள் - கால் 1 ஸ்பூன்

செய்முறை:

1. கடாயில் ஒன்றரை ஸ்பூன் எண்ணெய் விட்டு எல்லா பருப்பு, மிளகாய் வடற்றல், வெந்தையம் மற்றும் பெருங்காயம் சேர்த்து நன்றாக சிவக்கும் வரை வறுத்துக்கொள்ளவும் கவனம் தேவை. இதை cookerஇல் வைத்து நான்கு whistle விடவும். இந்த பருப்பு அனைத்தும் நன்றாக வெந்துவிடும்.
2. வேகவைத்த அனைத்தையும் நன்றாக மசித்துக்கொள்ளவும். இதனுடன் புளி தண்ணீர், உப்பு மற்றும் மஞ்சள் தூள் சேர்த்து நன்றாக கொதிக்க விடவும். இது கெட்டியாகும் பொழுது அடுப்பிலிருந்து இறக்கிவிடவும்.
3. இதோ சுவையான மேந்திய மசியல் ரெடி. இதற்கு தொட்டுக்கொள்ள வெறும் அப்பளம் போதும். ஐயோ இப்போ போய் காய் வாங்கினும்னு நினகிரவன்களுக்கு இது ரொம்பவும் பயன் படும் பா இதில் எந்த காயும் சேர்க்க தேவை இல்லை.

புளியோதரை செய்வதற்கு புளிக்காய்ச்சல்

தேவையான பொருட்கள்:

- புளி - எலுமிச்சை சைஸ்
- மிளகாய் வட்டற்றல் - பனிரெண்டு
- கடலை பருப்பு - மூன்று ஸ்பூன்
- உ.பருப்பு - மூன்று ஸ்பூன்
- வெந்தையம் - கால் ஸ்பூன்
- கடுகு
- பெருங்காயம்
- உப்பு
- கருவேபிலை
- எண்ணெய் - நூறு கிராம்
- நில கடலை - ஐம்பது கிராம்
- மிளகு - நான்கு

செய்முறை:

1. பாதி எண்ணையை ஊற்றி, க.பருப்பு மற்றும் உ.பருப்பு, மிளகாய், கடலை, எல்லாவற்றையும் தனி தனியாக வறுத்து எடுத்துக்கொள்ளவும். வெந்தையத்தை எண்ணெய் இல்லாமல் தியாக வறுத்து பொடித்து கொள்ளவும். மீதமுள்ள எண்ணையில் கடுகு, கரைத்த புளி மற்றும் உப்பு சேர்த்து நன்றாக சிம்மர் இல் வைத்து கொதிக்க விடவும். இதில் வெந்தைய பொடி மற்றும் மஞ்சள் தூள் சேர்க்கவும்.
2. வறுத்த மிளகு, கடலை, க.பருப்பு, உ.பருப்பு, மிளகாய் வட்டற்றல் எல்லாவற்றையும் சிறிதளவு எடுத்து மிக்ஸ்யில் கரகரப்பாக பொடித்துக்கொள்ளவும். வறுத்து வைத்த மிளகாயை கையால் நசுக்கி கொதிக்கும் கலவையில் போடவும். மிதமுள்ள பாதி எண்ணையை இந்த கலவையில் ஊற்றி, இத்துடன் பொடித்த கலவையை சேர்த்து பெருங்காயம் சேர்த்து கொஞ்ச நேரம் கொதிக்க விட்டு இறக்கவும்.
3. இறக்கிய கலவையில் மிதமுள்ள கலடலை, க பருப்பு, உ பருப்பு, மற்றும் கருவேப்பிலை சேர்த்து நன்றாக கலந்து சிறிது நேரத்திற்கு பிறகு முடவும்.



Penmai.com

Tamil People Online Community...

SMMADHUMATHI's @ Madhumathi's Recipes

Penmai's Kitchen Queen

www.Penmai.com

4. இதோ உங்கள் சுவையான புளிகாய்ச்சல் தயார். இதனை சாதத்துடன் கலந்து சாபிட்டால் சுவை மிகவும் நன்றாக இருக்கும்.

பாலக் பனீர்

தேவையான பொருட்கள்:

- பாலக் கீரை - ஐந்து கட்டுகள்
- வெங்காயம் - மூன்று
- பச்சை மிளகாய் - நான்கு
- சோம்பு - சிறிதளவு
- சீரகம் - சிறிதளவு
- சக்கரை - கால் டீ ஸ்பூன்
- பனீர் - தேவைகேற்ப
- உப்பு - தேவைகேற்ப
- எலுமிச்சை சாறு - ஒரு டீ ஸ்பூன்

செய்முறை:

1. பனீரை cube சைஸ்இல் நறுக்கி கொஞ்சம் சூடு நீர் வைத்து அதில் போடவும். இபோழுது பாலகீரையை நன்றாக கழுவி நறுக்கி வேக வைத்துக்கொள்ளவும். வேக வைத்த கீரையுடன் வெங்காயம், சோம்பு, சீரகம், பச்சைமிளகாய், சேர்த்து நன்றாக அரைத்துக்கொள்ளவும்.
2. இபோழுது அரைத்த விழுதை கடாயில் சிறிதளவு எண்ணெய் சேர்த்து நன்றாக கொதிக்கவிடவும். இதில் கால் ஸ்பூன் கார பொடி சேர்த்து பனீர் சேர்த்து ஒரு கொதி வந்தவுடன் இறக்கி இதில் சக்கரை மற்றும் எலுமிச்சை சாறு சேர்த்து நன்றாக கலக்கவும்.
3. இதோ உங்கள் பாலக் பனீர் ரெடி. என்னக்கு பனீர் taste புடிக்காது பா, எங்க வீட்டுல பனீர் இல்ல பா அப்படினு சொல்லறவன்களுக்கு ஒரு டிப். நீங்க பனீர்க்கு பதில் உருளைகிழங்கை cube சைஸ்இல் நறுக்கி எண்ணெய்யில் பொறித்து எடுத்து சேர்த்துக்கொள்ளவும் இதற்கு பெயர் பாலக் ஆலு.
4. இது சப்பாத்தி, பூரி அல்லது எந்த விதமான கலந்த சாதத்திற்கும் தொட்டுக்கொள்ள சுவையாக இருக்கும்.



Penmai.com

Tamil People Online Community...

SMMADHUMATHI's @ Madhumathi's Recipes

Penmai's Kitchen Queen

www.Penmai.com

ஆவக்காய் ஊறுகாய்

தேவையான பொருட்கள்:

- மாங்காய் - பதினைந்து
- கார பொடி - அரை கிலோ
- உப்பு - அரை கிலோ (லோக்கல் உப்பை பயன் படுத்தவும்)
- கடுகு பொடி - அரைகிலோ
- பெருங்காயம் - இரண்டு ஸ்பூன்
- கருப்பு கொண்டக்கடலை - கால் கிலோ
- வெந்தையம் - நூறு கிராம்
- நல்லெண்ணெய் - ஒரு லிட்டர்

செய்முறை:

1. முதலில் மாங்காயை உடைத்து நன்றாக அலம்பி காய வைக்கவும். கவனம் மாங்காயில் ஒரு துளி கூட நீர் இருக்க கூடாது. இப்போழுது ஒரு பாதரத்தில் மேலே குறிப்பிட்டுள்ள அனைத்து பொடி, உப்பு, கொண்டகலை மற்றும் வெந்தையத்தை நன்றாக கலந்து வைத்துக்கொள்ளவும். இன்னொரு பாத்திரத்தில் உடைத்த மாங்காய் கொஞ்சம் போட்டு அத்துடன் இரண்டு கரண்டி கலந்து வைத்துள்ள பொடியை போடவும். பிறகு அரை கப் எண்ணெய் உற்றவும். இப்படியே மீதமுள்ள அனைத்தையும் செய்து முடிக்கவும்.
2. ஒரு லிட்டர் எண்ணெயில் பாதி மீதி இருக்கும் அதை முழுவதும் கலந்த மாங்காய் மீது உற்றவும். இந்த கலவையை ஒரு துணி கட்டி மூன்று நாட்கள் தண்ணீர் இல்லாத இடமாக பார்த்து வைக்கவும். முன்றாம் நாள் இதை எடுத்து எண்ணெய் மேலே உள்ளதா என்று பார்த்துக்கொள்ளுங்கள். இல்லை என்றால் மீண்டும் அரை லிட்டர் எண்ணெய் விடவும். அப்படி எண்ணெய் மேலே இருந்தால் நீங்கள் மீண்டும் எண்ணெய் ஊற்ற தேவை இல்லை.
3. இதோ உங்கள் ஆவக்காய் ஊறுகாய் ரெடி. இந்த ஊறுகாயில் விருப்பப்பட்டால் சிறிதளவு எடுத்து நீங்கள் இஞ்சி பூண்டு விழுது சேர்த்துக்கொள்ளலாம். இதை சாதத்துடன் சேர்த்து சாபிட்டால் சுவை மிகவும் நன்றாக இருக்கும்.



Penmai.com

Tamil People Online Community...

SMMADHUMATHI's @ Madhumathi's Recipes

Penmai's Kitchen Queen

www.Penmai.com

மூலி பரத்தா

தேவையான பொருட்கள்:

- முளங்கி - இரண்டு (பெரியதாக இருந்தால் ஒன்று)
- கோதுமை மாவு - இரண்டு கப்
- உப்பு - தேவைகேற்ப
- சீரகம் - சிறிதளவு
- கார பொடி - சிறிதளவு
- பெருங்காயம் - ஒரு சிட்டிகை

செய்முறை:

1. முதலில் முளங்கியை தோல் சீவி காரட் துருவலில் துருவிக்கொள்ளவும். இதை இரண்டு சிட்டிகை உப்பு தூவி ஐந்து நிமிடங்கள் மூடி வைக்கவும். அப்படி செய்தால் அதில் இருக்கும் நீரை வடித்து விடலாம். வடித்த நீரை எடுத்து வைத்துக்கொள்ளவும். இதை மாவு பிசையும் பொழுது பயன்படுத்தலாம்
2. இப்போழுது ஒரு பாத்திரத்தில் கோதுமை மாவு, உப்பு, கார பொடி, சீரகம் மற்றும் பெருங்காயம் சேர்த்துக்கொள்ளவும். இத்துடன் இப்பொழுது முளங்கியை சேர்க்கவேண்டும். அப்படி சேர்க்கும் பொழுது அதை நன்றாக பிழிந்து அதில் உள்ள நீரை எடுக்கவும். பிறகு இந்த முளங்கியை சேர்க்கவும் இப்போழுது பிழிந்த நீருடன் சிறிதளவு தண்ணீர் சேர்த்து மாவை பிசைந்து கொள்ளுங்கள்.
3. இதை சப்பாத்தி மாதிரி இட்டு தோசை கல்லில் எண்ணெய் சேர்த்து போட்டு எடுத்தால் மூலி பரத்தா ரெடி. இதற்க்கு பாலக் பனீர் மிகவும் நன்றாக இருக்கும்.



Penmai.com

Tamil People Online Community...

SMMADHUMATHI's @ Madhumathi's Recipes

Penmai's Kitchen Queen

www.Penmai.com

ஆலு கச்சோரி

தேவையான பொருட்கள்:

- உருளை கிழங்கு - இரண்டு
- மைதா - கால் கிலோ
- உப்பு - தேவைகேற்ப
- கார பொடி - இரண்டு ஸ்பூன்
- சமையல் சோடா - ஒரு சிட்டிகை
- கேசரி பவுடர் - ஒரு சிட்டிகை
- தனியா பொடி - ஒரு ஸ்பூன்
- மஞ்சள் தூள் - கால் டீ ஸ்பூன்

செய்முறை:

1. ஒரு பாத்திரத்தில் மைதா, உப்பு, கேசரி பவுடர், கார பொடி மற்றும் சமையல் சோடா சேர்த்து சப்பாத்தி மாவு போல பிசந்துக்கொள்ளவும். பிசைந்த மாவில் சிறிதளவு எண்ணெய் சேர்த்து நன்றாக பிசையவும். இது softaga வர உதவும்.
2. உருளைகிழங்கை வேக வைத்து நன்றாக மசித்து இத்துடன் தனியா பொடி, ஒரு ஸ்பூன் கார பொடி, மஞ்சள் தூள் மற்றும் உப்பு தேவைகேற்ப சேர்த்து வானலியில் சிறிதளவு எண்ணெய் சேர்த்து வதக்கிக்கொள்ளவும்.
3. இபோழுது பிசைந்த மாவை கப் போல் செய்து அதில் சிறிதளவு உருளைகிழங்கை வைத்து பூரி போல இட்டுக்கொள்ளவும். கடாயில் எண்ணெய் வைத்து அது நன்றாக சுட்டவுடன் அதில் இட்ட மாவை போட்டு பொன்னிறம் வந்தவுடன் எடுக்கவும். இதோ உங்கள் ஆலு கச்சோரி ரெடி.
4. இதற்க்கு உங்களுக்கு எந்தவைகையான sauce வேண்டுமோ அதை தொட்டுக்கொள்ளவும். இது கடையில் விற்கும் கச்சோரி போல் இருக்காது. அதனால் கடையை மனதில் வைத்துக்கொண்டு இதை செய்ய வேண்டாம். கடையில் நிறைய டால்டா பயன்படுத்துவார்கள் அது நம் உடலுக்கு கேடு விளைவிக்கும்.



Penmai.com

Tamil People Online Community...

SMMADHUMATHI's @ Madhumathi's Recipes

Penmai's Kitchen Queen

www.Penmai.com

மாம்பழ மில்க் ஷேக்

தேவையான பொருட்கள்:

- மாம்பழம் - மூன்று
- பால் - அரை லிட்டர்
- சக்கரை - பத்து டீ ஸ்பூன்

செய்முறை:

1. மாம்பழத்தை தோல் சீவி துண்டங்களாக நறுக்கிகொள்ளவும். இதை மிக்ஸ்யில் போட்டு இத்துடன் பால் மற்றும் சர்க்கரை சேர்த்து நன்றாக அரைக்கவும். இதோ உங்கள் மாம்பழ மில்க் ஷேக் ரெடி. இதை fridge இல் வைத்து சாப்பிடுங்கள் சுவை மிகவும் நன்றாக இருக்கும்.
2. இதே போல் நீங்கள் வாழைபழம், சப்போட்டா, மற்றும் ஆப்பிள் இல் கூட செய்யலாம்.

சமோசா

தேவையான பொருட்கள்:

- உருளை கிழங்கு - நான்கு (வேக வைத்தது)
- வெங்காயம் - மூன்று
- பச்சைமிளகாய் - ஆறு
- இஞ்சி - சிறிதளவு (optional)
- உப்பு - தேவைகேற்ப
- மைதா - கால் கிலோ
- சமையல் சோடா - இரண்டு சிட்டிகை

செய்முறை:

1. முதலில் மைதா மாவை சமையல் சோடா மற்றும் உப்பு சேர்த்து சப்பாத்தி மாவு போல் பிசைந்துக்கொள்ளவும். பிறகு இம்மாவில் சிறிதளவும் எண்ணெய் சேர்த்து நன்றாக அடித்து பிசைந்தது கொள்ளவும்.
2. இபோழுது வேக வைத்த உருளைகிழங்கு, பச்சைமிளகாய், வெங்காயம் மற்றும் உப்பு சேர்த்து நன்றாக வதக்கிகொள்ளவும். இதை சிறிது நேரம் ஆற விடவும். பிறகு மாவை எடுத்து சப்பாத்தி இடுவது போல் இட்டுக்கொள்ளவும்.



3. பிறகு ஒரு மூடி போடு அதை மேலே இருப்பது போல roundஆக கட்ட செய்தது கொள்ளுங்கள். இதை இரண்டு பதியாக வெட்டிக்கொள்ளவும்.



Penmai.com

Tamil People Online Community...

SMMADHUMATHI's @ Madhumathi's Recipes

Penmai's Kitchen Queen

www.Penmai.com



4. இபோழுது ஒரு பாதியில் சிறிதளவு உருளைகிழங்கு கலவையை அதில் வைத்து கிழே உள்ளது போல் மடித்துக்கொள்ளவும். மடிக்கும் பொழுது ஓரத்தில் சிறிதளவு தண்ணீர் தடவி ஒட்டவும் இது சமோசா பிரியாமல் வர உதவும். இதே போல் அடுத்த பதியையும் செய்துக்கொள்ளவும்.



5. இதை எண்ணெய் நன்றாக தூடானவுடன் போடவும். பொன்னிறம் வந்தவுடன் எடுத்தால் சுவையான சமோசா ரெடி.

www.penmai.com

43



Penmai.com

Tamil People Online Community...

SMMADHUMATHI's @ Madhumathi's Recipes

Penmai's Kitchen Queen

www.Penmai.com

கடலை குழம்பு

தேவையான பொருட்கள்

- நிலக்கடலை - ஒரு கை புடி
- புளி - ஊறவைத்த சாறு
- சாம்பார் பொடி - தேவையான அளவு
- உப்பு- தேவையான அளவு
- எண்ணெய் - இரண்டு தேக்கரண்டி
- கடுகு- சிறிதளவு

செய்முறை:

1. ஒரு வானலியில் சிறிதளவு எண்ணெய் சேர்த்து அதில் கடுகு, கடலை, கொஞ்சம் கருவேப்பில்லை சேர்த்து நன்றாக வறுத்துக்கொள்ளவும். இதனுடன் சாம்பார் பொடி, உப்பு சேர்த்து அதி புளி தண்ணி விட்டு கொதிக்க விடவும் இது கொஞ்சம் கெட்டி ஆனவுடன் இறக்கிவிடவும் (கெட்டி ஆகவில்லை என்றால் சிறிதளவு அரிசி மாவு தண்ணீரில் கரைத்து இதனுடன் சேர்த்து கொதிக்கவிடவும்)
2. இதோ அருமையான கடலை குழம்பு ரெடி



Penmai.com

Tamil People Online Community...

SMMADHUMATHI's @ Madhumathi's Recipes

Penmai's Kitchen Queen

www.Penmai.com

Oats தோசை ரோல்

தேவையா பொருட்கள்

- Oats - ஒரு கப்
- புழுங்கல் அரிசி - ஒரு கப்
- பச்சரிசி - ஒரு கப்
- உளுத்தம் பருப்பு - அரை கப்
- அவல் - அரை கப்
- உப்பு - ஒன்றரை டீ ஸ்பூன்
- எண்ணெய் - சிறிதளவு

உள்ளே வைக்கும் மசாலாவுக்கு

தேவையான பொருட்கள்:

- பொடியாக நறுக்கிய காய்கறிகள் - தேவைகேற்ப
- உப்பு- தேவைகேற்ப
- பெருங்காயம் - ஒரு சிட்டிகை
- கர பொடி - தேவைகேற்ப
- தக்காளி (அ) புதினா சட்டினி - சிறிதளவு

செய்முறை:

1. இரண்டு அரிசி மற்றும் உளுத்தம்பருப்பை இரண்டிலிருந்து நான்கு மணி நேரம் ஊறவைத்துக்கொள்ளவும். அவலையும் oosals யும் பதினைந்து நிமிடங்கள் ஊற வைத்துக்கொள்ளவும். இவை அனைத்தையும் நன்றாக அரைத்துக்கொள்ளவும். இதனுடன் உப்பு சேர்த்து ஒரு ராத்திரி முழுதும் அப்படியே விடவும்.
2. மசாலா செய்யும் முறை
3. எல்லா காய்கறிகளையும் நன்றாக வேகவைத்துக்கொள்ளவும். இதை வானலியில் சிறிதளவு எண்ணெய் சேர்த்து அதில் மேலே குறிப்பிட்டுள்ள அனைத்து பொருட்களையும் சேர்த்து வதக்கிக்கொள்ளவும்
4. இப்பொழுது தோசை கல்லில் இந்த மாவை வைத்து இரண்டு தோசை செய்துக்கொள்ளவும் ஒரு தோசையின் மேல் சிறிதளவு தக்காளி சட்டினி தடவி அதன் மேல் மசால் பரப்பி இன்னொரு தோசையை வைத்து முடவும் பிறகு அதனை ரோல் செய்து சிறிது சிறிதாக கட்டி பணினால் தோசை ரோல் ரெடி



Penmai.com

Tamil People Online Community...

SMMADHUMATHI's @ Madhumathi's Recipes

Penmai's Kitchen Queen

www.Penmai.com

திரட்டி பால் (அ) ஆவின் பால்கோவா

தேவையான பொருட்கள்:

- நெய் - ஐந்து டி ஸ்பூன்
- மில்க் maid - ஒரு டின்
- ஏலக்காய் - ஒரு சிட்டிகை
- தயிர் - ஒரு டி ஸ்பூன்
- ஓவன் கிளாஸ் பெளல்

செய்முறை:

1. ஓவன் பத்திரத்தில் சிறிதளவு நெய் விட்டு பத்திரம் முழுதும் தடவிக்கொள்ளவும். பிறகு அதில் மில்க் maid ஐ விட்டு இத்துடன் தயிர் மற்றும் ஏலக்காய் சேர்த்து முதலில் ஒர் ஐந்து நிமிடங்கள் ஓவனில் வைக்கவும். பிறகு வெளியில் எடுத்து ஒரு கிளறு ககிளறி விடு மறுபடியும் ஒரு இரண்டு நிமிடங்கள் வைக்கவும். இபோழுது எடுத்து பார்த்தால் அது கெட்டியாக இருக்கும் அப்படி இல்லை என்றால் மீண்டும் ஒரு ஒரு நிமிடம் வைத்தால் சுவையான பால்கோவா ரெடி.



Penmai.com

Tamil People Online Community...

SMMADHUMATHI's @ Madhumathi's Recipes

Penmai's Kitchen Queen

www.Penmai.com

டபுள் கா மீடா

தேவையான பொருட்கள்:

- பிரட் - ஆறு slice (நன்கு காய்ந்ததாக இருந்தால் நல்லது)
- கேசரி பவுடர் - ஒரு சிட்டிகை
- condensed மில்க் - ஒரு டின்
- சக்கரை - ஒரு கப்
- பால் - ஒரு லிட்டர்
- நெய் - தேவைகேற்ப
- தண்ணீர் - ஒரு கப்
- dry fruits - தேவைகேற்ப

செய்முறை:

1. பிரட்ஐ நெய்யில் நன்றாக பொன்னிறம் வரும் வரை பொரித்துக்கொள்ளவும். இபோழுது சக்கரையை தண்ணீர் விட்டு நன்றாக கொதிக்க விடவும் பாகு வர வேண்டும் என்று அவசியமில்லை. இதை வறுத்து வைத்திருக்கும் பிரட்இன் மேல் உற்றவும்.
2. எல்லா வகையான உலர்ந்த பழங்களையும் நன்றாக நெய்யில் வருத்துக்கொள்ளவும். இபோழுது பாலை நன்றாக கொதிக்க விட்டு அதனுடன் condensed பாலை சேர்த்து கொதிக்கவிடவும் இது கெட்டியாக வந்தவுடன் அதை பிரட் இன் மேல் உற்றவும். இந்த கலவையை நன்றாக ஊற வைக்கவும். கவனம் பிரட் நன்றாக பாலில் முழுக வேண்டும். இதில் உலர்ந்த பழங்களை சேர்த்து சூடாக சாபிட்டால் அருமையாக இருக்கும்.

Khaddu ki kheer

தேவையான பொருட்கள்:

- சுரைக்காய் துருவல் - ஒரு கப்
- சக்கரை - ஒரு கப்
- dry fruits - ஒரு கப்
- ஏலக்காய் பொடி - சிறிதளவு
- நெய்
- condensed மில்க் - ஒரு டின்
- பால் - ஒரு லிட்டர் (காயத்துக்கொள்ளவும்)

செய்முறை:

1. கடாயில் நெய் சேர்த்து அதில் துருவிய சுரைக்காயை சேர்த்து நன்றாக வதக்கிகொள்ளவும். இபோழுது இதில் சிறிதளவு பால் சேர்த்து சுரைக்காய் மிருதுவாக வரும் வரை வதக்கவும். பிறகு அதில் சக்கரை சேர்த்து condensed மில்க் சேர்த்து சிறிது நேரம் வதக்கவும். இத்துடன் உலர்ந்த பழங்களையும் சேர்த்துக்கொள்ளவும். இபோழுது இந்த கலவையை இறக்கி வைத்து அதில் காய்த்து வைத்திருக்கும் பாலை சேர்த்தால் அருமையான kheer ரெடி.

ஆப்பிள் kheer

தேவையான பொருட்கள்:

- ஆப்பிள் துருவல் - மூன்று ஆப்பிள்ஐ துருவிகொள்ளவும்
- வேகவைத்த சாதம் - ஒரு கப்
- பால் - ஒரு லிட்டர்
- சக்கரை - ஒரு கப்
- ஏலக்காய் பவுடர்
- dry fruits - தேவைகேற்ப
- condensed மில்க் - ஒரு டின்
- நெய்

செய்முறை:

1. ஒரு கடாயில் நெய் சேர்த்து துருவிய ஆப்பிள்ஐ போட்டு நன்றாக வதக்கிக்கொள்ளவும். இத்துடன் சக்கரை சேர்த்துக்கொள்ளவும். இது நன்றாக வதங்க வேண்டும் ஆப்பிள் கலர் slight பிரவுன்ஆக மாறியவுடன் அடுப்பை அணைத்துவிடவும். இபோழுது ஒரு பாத்திரத்தில் பாலை விட்டு அத்துடன் condensed மில்க் சேர்த்து நன்றாக கொதிக்கவிடவும் இது கொதித்தவுடன் அதில் வேக வைத்த சாதத்தை சேர்க்கவும். இபோழுது ஒரு கொதி வந்தவுடன் இதில் வதக்கிய ஆப்பிள் ஐ சேர்க்கவும். இத்துடன் உலர்ந்த பழங்கள் சேர்த்தால் சுவையன் ஆப்பிள் kheer ரெடி.



Penmai.com

Tamil People Online Community...

SMMADHUMATHI's @ Madhumathi's Recipes

Penmai's Kitchen Queen

www.Penmai.com

Dry fruits லட்டு

தேவையான பொருட்கள்:

- பேரிச்சம்பழம் - கால் கிலோ
- அஞ்சூர் - ஒரு கப்
- உலர்ந்த திராட்சை - ஒரு கப்
- பாதாம் - ஒரு கப்
- பிஸ்தா - ஒரு கப்
- முந்திரி - ஒரு கப்
- தேன் - 200 gms
- சக்கரை - இரண்டு கப் (பொடித்துக்கொள்ளவும்)

செய்முறை:

1. ஒரு பாத்திரத்தில் பேரிச்சை, அஞ்சூர், மற்றும் திராட்சை சேர்த்து நன்றாக பிசைந்துக்கொள்ளவும். இத்துடன் தேன், பொடித்த சக்கரை சேர்த்து நன்றாக கலக்கவும். இபோழுது ஒரு வானலியில் சிறிதளவு நெய் சேர்த்து மீதமுள்ள உலர்ந்த பழங்களை வறுத்துக்கொள்ளவும். வறுத்த பழங்களை செய்தது வைத்திருக்கும் கலவையுட சேர்த்து நன்றாக கலந்துக்கொள்ளவும். இபோழுது உருண்டை உருண்டையாக லட்டு போல் பிடித்தால் சுவையான dry fruits லட்டு தயார்.



Penmai.com

Tamil People Online Community...

SMMADHUMATHI's @ Madhumathi's Recipes

Penmai's Kitchen Queen

www.Penmai.com

தக்காளி புளியோதரை

தேவையான பொருட்கள்:

- தக்காளி - ஐந்து
- mtr புளியோதரை பவுடர் - அரை பக்கெட்
- உப்பு - தேவைகேற்ப
- க . பருப்பு
- உ.பருப்பு
- கடுகு
- நிலக்கடலை
- எண்ணெய்
- கருவேப்பிலை

செய்முறை:

1. ஒரு வானலியில் சிறிதளவு எண்ணெய் சேர்த்து அதில் கடுகு, பருப்புகள், நிலக்கடலை மற்றும் கருவேப்பிலை சேர்த்து நன்றாக வறுத்துக்கொள்ளவும். இதில் பொடியாக நறுக்கிய தக்காளி சேர்த்து இத்துடன் உப்பு மற்றும் புளியோதரை மிக்ஸ் சேர்த்து நன்றாக வத்தகிக்கொள்ளவும். வானலியின் ஓரத்தில் எண்ணெய் வந்தவுடன் இறகினால் பதம் சரியாக இருக்கும். இதை சாதத்தில் சேர்த்து பிசைந்து சாப்பிடுங்கள் சுவை அருமையாக இருக்கும்



Penmai.com

Tamil People Online Community...

SMMADHUMATHI's @ Madhumathi's Recipes

Penmai's Kitchen Queen

www.Penmai.com

பருப்பு பொடி

தேவையான பொருட்கள்:

- துவரம்பருப்பு - ஒரு கப்
- கடலைப்பருப்பு - அரை கப்
- மிளகு - ஆறு
- மிளகாய்வற்றல் - ஒன்று
- பெருங்காயம் - சிறிதளவு
- உப்பு - தேவைகேற்ப

செய்முறை:

1. ஒரு வானலியில் பப்ருபுக்கள், மிளகு, பெருங்காயம், மிளகாய்வற்றல் எல்லாவற்றையும் வறுத்துக்கொள்ளவும். பிறகு இதன் சிறிதுநேரம் ஆற விட்டு மிக்ஸ்யில் போட்டு உப்பு சேர்த்து அரைக்கவும். இதோ பருப்பு பொடி தயார்.



Penmai.com

Tamil People Online Community...

SMMADHUMATHI's @ Madhumathi's Recipes

Penmai's Kitchen Queen

www.Penmai.com

HERA KABAB

தேவையான பொருட்கள்:

- பாலக் கீரை - ஐந்து கட்டு
- கடலை பருப்பு - ஒரு கப்
- உருளைகிழங்கு - நான்கு வேகவைத்தது
- முந்திரி - பத்து
- திராட்சை - பத்து
- பாதாம் - பத்து
- இஞ்சி - ஒரு சிறிய துண்டு
- பிச்சை மிளகாய் - நான்கு
- கரம் மசாலா - இரண்டு டீஸ் ஸ்பூன்
- உப்பு - தேவைகேற்ப
- வெண்ணை - நூறு கிராம்
- அரிசி மாவு - இரண்டு டீ ஸ்பூன்
- கடலை மாவு - மூன்று டீ ஸ்பூன்
- கிராம்பு - இரண்டு
- சீரகம் - பாதி டீ ஸ்பூன்
- பட்டை - இரண்டு

செய்முறை:

1. முதலில் முந்திரி, திராட்சை மற்றும் பாதாமை ஊறவைத்து பொடி பொடியாக நறுக்கிக்கொள்ளவும்.
2. கீரையை ஆய்ந்து நன்றாக வேகவைத்து கொள்ளவும். இது சிறிது ஆறியவுடன் அதில் இருக்கும் தண்ணீரை நன்றாக பிழிந்து விட்டு கீரையை பச்சைமிளகாய், கிராம்பு, பட்டை, சீரகம் மற்றும் இஞ்சி சேர்த்து நன்றாக விழுது போல் அரைத்துக்கொள்ளவும். அரைத்த விழுதை ஒரு வானலியில் வெண்ணை சேர்த்து நன்றாக வதக்கிக்கொள்ளவும்.
3. அடுத்து கடலை பருப்பை cookerஇல் வைத்து நான்கு wistle விடவும் . இதையும் நீரை வடித்து விழுது போல் அரைத்துக்கொள்ளவும். இதனை அரைத்த கீரையுடன் சேர்த்து, அரிசி மாவு மற்றும் கடலை மாவும் உப்பும் சேர்த்து சப்பாத்தி பதத்திருக்கு பிசந்ததுக்கொள்ளவும்.



Penmai.com

Tamil People Online Community...

SMMADHUMATHI's @ Madhumathi's Recipes

Penmai's Kitchen Queen

www.Penmai.com

4. அடுத்து வேகவைத்த உருளைகிழங்கோடு ஊற வைத்து நறுக்கிய உலர்ந்த பழங்களை உப்பு மற்றும் சிறிதளவு கரமசாலா சேர்த்து நன்றாக பிசைந்துக்கொள்ளவும்.
5. இபோழுது சப்பாத்தி மாவு போல் பிசைந்த மாவை தடையாக தட்டி அதற்கு மேல் இந்த உருளைகிழங்கு கலவையை வைத்து ஓவல் வடிவத்தில் உருடிக்கொள்ளவும். இந்த உருண்டையை எண்ணையில் பொறித்து எடுத்தால் சுவையாக hera கபாப் ரெடி.



Penmai.com

Tamil People Online Community...

SMMADHUMATHI's @ Madhumathi's Recipes

Penmai's Kitchen Queen

www.Penmai.com

Veg புலாவ்

தேவையான பொருட்கள்:

- கிராம்பு - நான்கு
- ஏலக்காய் - நான்கு
- பட்டை - நான்கு துண்டுகள்
- பிரிஞ்சி இலை - இரண்டு
- சீரகம் - சிறதளவு
- மிளகு - நான்கு
- கார பொடி - ஒரு டீ ஸ்பூன்
- இஞ்சி புண்டு விழுது - இரண்டு டீ ஸ்பூன்
- பச்சைமிளகாய் - இரண்டு
- புதினா - சிறிதளவு
- காரட் - இரண்டு (பொடியாக நறுக்கிக்கொள்ளவும்)
- குடைமிளகாய் - இரண்டு (பொடியாக நறுக்கிக்கொள்ளவும்)
- பச்சை பட்டாணி - சிறிதளவு
- உருளைமீழங்கு - நான்கு (நறுக்கி வேகவைத்துக்கொள்ளவும்)
- வெங்காயம் - இரண்டு அ மூன்று
- மிளகு சீரக பொடி - ஒரு டீ ஸ்பூன்
- தனியா பொடி - ஒரு டீ ஸ்பூன்
- கெட்டி தயிர் - ஒரு கப்
- கேசரி பவுடர் - இரண்டு சிட்டிகை (நீரில் கரைத்துக்கொள்ளவும்)
- எண்ணெய் - தேவைகேற்ப
- உப்பு - தேவைகேற்ப
- பிரியாணி அரிசி - மூன்று கப்

செய்முறை:

1. வானலியில் எண்ணெய் சேர்த்து இதில் மேலே குறிப்பிட்டுள்ள அனைத்து மசாலாக்களையும் சேர்த்து இத்துடன் நறுக்கிய வெங்காயம், காரட், குடைமிளகாய், பட்டாணி மற்றும் வேகவைத்த உருளைமீழங்கை சேர்த்து நன்றாக வதக்கிக்கொள்ளவும். இபோழுது cookerஇல் (நீங்கள் ரைஸ் cooker கூட use பண்ணலாம்) இதை சேர்த்து இத்துடன் பிரியாணி அரிசி, உப்பு, தயிர் மற்றும் கேசரி தண்ணீரை சேர்த்து சிறிதளவு நீர் சேர்த்து மூன்று wistel விட்டால் அருமையான புலாவ் ரெடி.

www.penmai.com

55



Penmai.com

Tamil People Online Community...

SMMADHUMATHI's @ Madhumathi's Recipes

Penmai's Kitchen Queen

www.Penmai.com

Veg பாய்

தேவையான பொருட்கள்:

- காரட் - இரண்டு
- பீன்ஸ் - ஒரு கப்
- cauliflower - ஒரு கப்
- கரம் மசாலா - 1 1/2 டீ ஸ்பூன்
- உப்பு - தேவைகேற்ப
- மிளகாய்தூள் - ஒரு டீ ஸ்பூன்
- ரவை - அரை கப்
- அரிசி மாவு - கால் கப்
- மைதா மாவு - ஒரு கப்
- பிரட் crumbs- ஒரு கப்
- தண்ணீர் - ஒரு கப்

செய்முறை:

1. மேலே கூறிய காய்கள் அனைத்தையும் பொடி பொடியாக நறுக்கிகொள்ளவும். இப்போழுது வாணலியில் சிறிதளவு எண்ணெய் சேர்த்து அத்துடன் நறுக்கிய காய்களை போட்டு மிதமான துட்டில் வதக்கவும். இத்துடன் ரவை, மிளகாய்தூள், கரம் மசாலா, மற்றும் உப்பு சேர்த்து தண்ணீர் விட்டு வேக வைக்கவும். கடைசியாக அரிசி மாவை சேர்த்து ஒரு கிளறு கிளறி இறகிவிடவும். extra நீர் இல்லாமல் பார்த்துக்கொள்ளுங்கள். அப்படி இருந்தால் இன்னும் சிறிதளவு அரிசி மாவு சேர்த்து கலந்துக்கொள்ளுங்கள்.
2. அடுத்து ஒரு தட்டில் மைதாமாவு மற்றும் அரை கப் பிரட் crumbs சேர்த்து கலந்துக்கொள்ளுங்கள். இன்னுமொரு தட்டில் மீதி இருக்கும் crumbs ஐ போட்டுக்கொள்ளவும்.
3. இப்பொழுது மேலே செய்து வைத்திருக்கும் கலவையை சிறிய சிறிய உருண்டைகளாக உருட்டி கொள்ளவும். இந்த உருண்டைகளை மைதாமாவு கலவையில் பிரட்டி கிழே இருக்கும் கரண்டியில் போட்டு கொதிக்கும் தண்ணீரில் முக்கி உடனடியாக எடுத்து எடுத்து விடவும். அதை மீண்டும் மைதாமாவு கலவையில் பிரட்டவும். இதைபோல் இரண்டு முறை செய்து அந்த உருண்டையை தனியாக வைத்திருக்கும் crumbs இல் ஒருதடவை பிரட்டி எடுத்து எண்ணெயில் பொறித்து எடுத்தால் சுவையான veg பாய் ரெடி.



Penmai.com

Tamil People Online Community...

SMMADHUMATHI's @ Madhumathi's Recipes

Penmai's Kitchen Queen

www.Penmai.com

வெண்டைக்காய் துவையைல்

தேவையான பொருட்கள்:

- வெண்டைக்காய் - கால் கிலோ
- கார பொடி - 1 டி ஸ்பூன்
- மிளகாய்வட்டற்றல் - நான்கு
- உப்பு - தேவைகேற்ப
- புளி - சிறிதளவு
- எண்ணெய்
- கடுகு

செய்முறை:

1. ஒரு கடாயில் சிறிதளவு எண்ணெய் சேர்த்து வெண்டைக்காயை நன்றாக வதக்கிகொள்ளவும்.(கொழ கொழப்பு போகும் வரை). பிறகு மேலே குரிபிடுள்ளவற்றை சேர்த்து mixer இல் அரைத்துக்கொள்ளவும். இபோழுது கடாயில் எண்ணெய் மற்றும் கடுகு சேர்த்து அரைத்த விழுதையும் சேர்த்து நன்றாக வதக்கிகொள்ளுங்கள். இதோ கவையான துவையல் ரெடி. இதை பூரி மற்றும் சப்பாத்தியுடன் சாப்பிட்டால் நன்றாக இருக்கும். இதை சாதத்தில் பிசைந்தும் சாப்பிடலாம்.



Penmai.com

Tamil People Online Community...

SMMADHUMATHI's @ Madhumathi's Recipes

Penmai's Kitchen Queen

www.Penmai.com

காரட் இஞ்சி துப்

தேவையான பொருட்கள்:

- உருளைகிழங்கு - இரண்டு
- வெண்ணை - இரண்டு டீ ஸ்பூன்
- இஞ்சி - சிறிதளவு
- காரட் - நான்கு
- உப்பு - தேவைகேற்ப
- மிளகு சீரகம் - தேவைகேற்ப
- எலுமிச்சை சாறு - ஒரு டீ ஸ்பூன்
- கஸ்தூரி மேத்தி - சிறிதளவு
- cornflour - சிறிதளவு

செய்முறை:

1. முதலில் உருளைகிழங்கை வேக அரைத்து வைத்து எடுத்துக்கொள்ளவும். இபோழுது ஒரு pan இல் வெண்ணை, இஞ்சி, மற்றும் அரைத்த உருளைகிழங்கு விழுதையும் சேர்த்து சிறிதளவு நீர், உப்பு, மிளகு பொடி சேர்த்து கொதிக்கவிடவும். இபோழுது இதில் காரட்ஐ பொடியாக நறுக்கி போட்டு கொதிக்கவிடவும். கொத்தி வந்தவுடன் அதில் கஸ்தூரி மேத்தி மற்றும் எலுமிச்சை சாறு சேர்த்துகொள்ளவும். இந்த கலவையில் சிறிதளவு cornflour ஐ நீரில் கரைத்து கலந்துக்கொள்ளுங்கள். இபோழுது ஒரு கொதி விடவும்.



Penmai.com

Tamil People Online Community...

SMMADHUMATHI's @ Madhumathi's Recipes

Penmai's Kitchen Queen

www.Penmai.com

பொரிச்ச ரசம்

தேவையான பொருட்கள்:

- மிளகு- சிறிதளவு
- சீரகம் - சிறிதளவு
- துவரம்பருப்பு - இரண்டு டீ ஸ்பூன்
- உளுத்தம்பருப்பு - இரண்டு டீ ஸ்பூன்
- தேங்காய் துருவல் - சிறிதளவு
- மிளகாய் வற்றல் - இரண்டு
- உப்பு - தேவைகேற்ப

செய்முறை:

1. மேலே குறிப்பிட்டுள்ளதில் தேங்காய்யை தவிர்த்து மீதமுள்ளவற்றை சிறிதளவு எண்ணையில் வறுத்து எடுத்துக்கொள்ளவும். இதை mixer இல் நன்றாக தேங்காயுடன் சேர்த்து பொடித்து கொள்ளுங்கள். இபோழுது ஒரு பத்தரத்தில் தண்ணீர் விட்டு அதில் இந்த கலவையை உப்பு சேர்த்து கொதிக்கவிடவும்...
2. இதோ சுவையான ரசம் தயார்.



Penmai.com

Tamil People Online Community...

SMMADHUMATHI's @ Madhumathi's Recipes

Penmai's Kitchen Queen

www.Penmai.com

இலை வடாம்

தேவையான பொருட்கள்:

- பு அரிசி - இரண்டு கப்
- ப அரிசி - இரண்டு கப்
- ஜவ்வரிசி - அரை கப்
- தக்காளி (optional) - ஏழு அல்லது எட்டு
- பச்சை மிளகாய் - எட்டு
- பெருங்காயம் - பொடி சிறிதளவு
- உப்பு - தேவைகேற்ப
- வாழ் இலை - எட்டு

செய்முறை:

1. மேலே குறிப்பிட்டுள்ள அரிசி மற்றும் ஜவ்வரிசியை ஒரு நாள் நன்றாக ஊறவைக்கவும். அடுத்தநாள் அதை grinderஇல் அரைத்துக்கொள்ளவும். இதை தோசை மாவு பதத்திற்கு அரைத்துக்கொள்ளுங்கள். தக்காளி போட விருப்பம் உள்ளவர்கள் இந்த மாவை இன்னும் கொஞ்சம் கெட்டியாக அரைத்து எடுத்துக்கொள்ளுங்கள். ஏனெனில் தக்காளி சேர்க்கும் பொழுது அதில் உள்ள நீரும் சேர்ந்துக்கொள்ளும் அதனால் கொஞ்சம் கெட்டியாக அரைத்தால் தக்காளி சேர்க்கும் பொழுது அது தோசை மாவு பதத்திற்கு வரும். இந்த மாவை இரண்டு நாள் அப்படியே வைத்துவிடுங்கள். அது நன்றாக புள்ளிக்க வேண்டும்.
2. இப்பொழுது mixer இல் பச்சை மிளகாய் பெருங்காயம் சிறிதளவு நீர் சேர்த்து அரைத்துக்கொள்ளவும். இதனை அரைத்த மாவுடன் கலந்துக்கொள்ளுங்கள். (தக்காளி போட விரும்புவர்கள் தண்ணீர் இல்லாமல் வெறும் தக்காளியை இதனுடன் சேர்த்து அரைத்து எடுத்துக்கொள்ளவும்)



Penmai.com

Tamil People Online Community...

SMMADHUMATHI's @ Madhumathi's Recipes

Penmai's Kitchen Queen

www.Penmai.com



3. இபோழுது வாழ இலையை இந்த வடிவத்தில் கட் பண்ணி அதில் எண்ணெய் தடவிக்கொள்ளுங்கள். முதல் முறை இலையில் எண்ணெய் தடவினால் போதும் அடுத்த முறைகளிலிருந்து தேவை இல்லை.



4. அந்த இலையில் இரண்டு அல்லது முன்று drop மாவை விட்டு கிழே உள்ள படத்தில் உள்ளது போல் தடவிக்கொள்ளுங்கள்.



5. முதல் முறை தடவும் பொழுது எண்ணெய் இருப்பதால் கொஞ்சம் மாவு விலகி தான் வரும். ஒரு தடவை அதை வெட்டில் வைத்து எடுத்தால் அடுத்த முறை நன்றாக வரும்.
6. இந்த இலைகளை இட்லி தட்டில் ஒரு தட்டுக்கு இரண்டு இலையாக வைத்து இட்டிலி பாணையில் அவித்து எடுக்கவும் அது இது போல் வரும்



7. அதை வேக வைத்த பிறகு இதை போல் உரித்து எடுத்துக்கொள்ளுங்கள்.



8. உரித்து எடுத்ததை ஒரு பாஸ்டிக் ஷீட் இல் fan க்கு அடியில் போட்டு காய விடவும். இது ஒருநாளில் காய்ந்து விடும் இது போல் போட்டு காய விடுங்கள்



9. பிறகு அதை ஒரு முறத்தில் போட்டு இரண்டு நாள் லேசான வெய்யிலில் காய விடுங்கள். இதோ உங்கள் இலை வடம் தயார்.



Penmai.com

Tamil People Online Community...

SMMADHUMATHI's @ Madhumathi's Recipes

Penmai's Kitchen Queen

www.Penmai.com

கிரிஸ்பி crumbs

தேவையான பொருட்கள்:

- பிரட் - ஐந்து அ ஆறு பீஸ்
- எண்ணெய் - பொறித்தெடுக்க

செய்முறை:

1. பிரட்ஐ உங்களுக்கு விரும்பிய வடிவங்களில் கட் பண்ணிக்கொள்ளுங்கள். ஒரு கடாயில் எண்ணெய் வைத்து கொஞ்சம் சுட்டவுடன் அதில் இந்த பிரட் piecesஐ போட்டு பொன்னிறமாக பொறித்து எடுத்துக்கொள்ளுங்கள். இதோ கிரிஸ்பி crumbs ரெடி.
2. நீங்கள் cornflakes கூட பொறித்து போட்டுக்கொள்ளலாம்.