



Penmai.com

Tamil People Online Community...

Penmai's Kitchen Queen Recipes



RAMYARAJ's @ Ramya's Recipes

www.Penmai.com

Our sincere thanks to our member Ramyaraj @ Ramya 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...

RAMYARAJ's @ RAMYA's Recipes

Penmai's Kitchen Queen

www.Penmai.com

Recipes Index

Sl.No	Title	Page No.
1	ரவா லட்டு	1
2	கேரட் ஹல்வா	2
3	பால் கொழுக்கட்டை	3
4	சிக்கன் தொக்கு	4
5	Kuska Rice	5
6	மசாலா சாதம்/ Spicy rice	7
7	Egg Chapathi Roll	8
8	Kothu Chapathi	9
9	Mixed vegetable thick soup	10
10	Tomatoes Soup	11
11	Sirukeerai (Amaranth) or Arai keerai (Amaranthus) Soup	12
12	Mushroom clear soup	13
13	ஆப்பம்	14
14	நண்டு தொக்கு	15
15	இறால் தொக்கு	16
16	Dal Rice - பருப்பு சாதம்	17
17	வெந்தைய கீரை குழம்பு (ஆந்திரா	18



Penmai.com

Tamil People Online Community...

RAMYARAJ's @ RAMYA's Recipes

Penmai's Kitchen Queen

www.Penmai.com

	ஸ்டைல்)	
18	அடை தோசை	19
19	மைசூர் மசால் தோசை	20
20	வாழைக்காய்/ உருளை/ வெங்காய பஜ்ஜி	21
21	பருப்பு வடை	22
22	மெது வடை	23
23	Egg Chapathi	25
24	Veg Fried Rice	26
25	நாட்டு கோழி குழம்பு	27
26	Crispy Fried Chicken	28
27	கொண்டைக் கடலை குருமா	29
28	கொண்டைக் கடலை குழம்பு	30
29	கொண்டைக் கடலை மசாலா	31
30	மீன் தொக்கு	32
31	முட்டை குருமா	33



Penmai.com

Tamil People Online Community...

RAMYARAJ's @ RAMYA's Recipes

Penmai's Kitchen Queen

www.Penmai.com

Contributor: RAMYARAJ

ரவா லட்டு

தேவையான பொருட்கள்

- ரவை - 2 கப்
- சர்க்கரை - 1/2 கப்
- ஏலக்காய் தூள் - 1/2 ஸ்பூன்.
- முந்திரி/ திரட்சை - நெயில் வறுத்தது தேவையான அளவு.
- பால் - 1/2 லிட்டர்

செய்முறை

1. பாலை காய்த்து ஆற வைக்கவும்.
2. ஒரு வாணலியில் சிறிது நெய் விட்டு ரவையை வறுக்கவும்.
3. ரவை சிறிது வறுபட்டவுடன் அதில் சர்க்கரையை கலந்து வறுக்க வேண்டும்.
4. சர்க்கரை இளக ஆரம்பிக்கும் போது அதில் ஏலக்காய் தூள், முந்திரி மற்றும் திராட்சையை போட்டு கிளறி அடுப்பை அனைத்து விடவும்.
5. கலவை சூடாக இருக்கும் போதே... ஆறிய பாலை அதில் சிறிது சிறிதாக தெளித்து உருண்டை பிடிக்கவும்.
6. சர்க்கரை பெரிதாக இருந்தால் எளிதாக இளகாது. அதனால் பெரிய சர்க்கரையாக இருந்தால் மிக்ஸியில் ஒரு சுற்று சுற்றிய பின் சேர்க்கவும்.



Penmai.com

Tamil People Online Community...

RAMYARAJ's @ RAMYA's Recipes

Penmai's Kitchen Queen

www.Penmai.com

கேரட் ஹல்வா

தேவையான பொருட்கள்

- கேரட் துருவல் - 2 கப்
- பால் - 1/2 லிட்டர்
- சர்க்கரை - 1/2 கப்
- ஏலக்காய் தூள் - 1/2 ஸ்பூன்.
- கேசரி பவுடர்/ குங்கும பூ - 2 சிட்டிகை
- முந்திரி & பாதாம் - விருப்பமான அளவு
- நெய் - தேவையான அளவு

செய்முறை

1. ஒரு அடி கனமான பாத்திரத்தில் பாலை ஊற்றி கொதிக்க விடவும்.
2. பால் கொதித்ததும் அதில் கேரட் துருவலை சேர்த்து வேகவிடவும்.
3. அடுப்பை சிம்மில் வைத்து அடிபிடிக்காமல் கிளறியபடி இருக்கவும். கேரட் நன்றாக வெந்ததும் அதில் சர்க்கரை, ஏலக்காய் தூள் மற்றும் குங்கும பூவை 1 ஸ்பூன் பாலில் கலந்து சேர்க்கவும்.
4. ஹல்வா கெட்டி பதத்துக்கு வந்ததும், நெய் விட்டு கிளறி கடைசியில் முந்திரி பாதாம் தூவி இறக்கவும்.
5. அதிக இனிப்பு விரும்புவர்கள் சர்க்கரை அதிகம் சேர்க்கலாம். இதே முறையில் பீட்ரூட் ஹல்வாவும் செய்யலாம்.



Penmai.com

Tamil People Online Community...

RAMYARAJ's @ RAMYA's Recipes

Penmai's Kitchen Queen

www.Penmai.com

பால் கொழுக்கட்டை

தேவையான பொருட்கள்

- பச்சை அரிசி மாவு - 2 கப்
- பால் - 1 கப்
- தண்ணீர் - 2 கப்
- ஏலக்காய் தூள் - 1/2 ஸ்பூன்
- வெல்லம்/ சக்கரை தேவையான அளவு
- தேங்காய் துருவல் - 1/4 கப்
- உப்பு - 1/2 ஸ்பூன்

செய்முறை

1. பச்சரிசி மாவை ஒரு பத்திரத்தில் போட்டு அதோடு உப்பு சேர்த்து கிளறவும். அடுப்பில் சிறிது தண்ணீர் சுட வைத்து... அந்த நீரை கொண்டு மாவு பிசையவும்.
2. பின்பு அதை சிறு சிறு உருண்டைகளாக உருட்டி கொள்ளவும்.
3. மற்றொரு பாத்திரத்தில் பாலும் நீரும் சேர்த்து கொதிக்க விடவும். கொதித்ததும் அதில் உருட்டி வைத்த உருண்டைகளை போட்டு வேக விடவும். அதோடு இரண்டு ஸ்பூன் பச்சை அரிசி மாவையும் அதில் தூவி விட வேண்டும்.
4. மாவு உருண்டை பாதி வெந்ததும் அதில் சக்கரை என்றால் அப்படியே சேர்க்கவும். அல்லது வெல்லத்தை கரைத்து வடிகட்டி ஊற்றவும்.
5. மாவு உருண்டை முழுதாக வெந்ததும் அதில் ஏலக்காய் தூள் மற்றும் தேங்காய் துருவல் சேர்த்து ஒரு கொதி விட்டு இறக்கவும். சுவையான பால் கொழுக்கட்டை தயார்.



Penmai.com

Tamil People Online Community...

RAMYARAJ's @ RAMYA's Recipes

Penmai's Kitchen Queen

www.Penmai.com

சிக்கன் தொக்கு

தேவையான பொருட்கள்

- சிக்கன் - 1/2 கிலோ.
- சின்ன வெங்காயம் - பொடியாக நறுக்கியது அரை கப்.
- இஞ்சி பூண்டு விழுது - 2 ஸ்பூன்.
- மிளகு தூள் - 1 ஸ்பூன்.
- குழம்பு மிளகாய் தூள் - 2 ஸ்பூன்.
- மஞ்சள் போடி - 1/2 ஸ்பூன்.
- உப்பு மற்றும் எண்ணெய் தேவையான அளவு.

செய்முறை

1. குக்கரில் எண்ணெய் விட்டு அது காய்ந்ததும், வெங்காயம் போட்டு வதக்கவும்.
2. வெங்காயம் வதங்கியதும் அதில் சுத்தம் செய்த கோழியை போட்டு அதோடு மிளகு தூள், மஞ்சள் தூள் மற்றும் உப்பு சேர்த்து தட்டு போட்டு மூடி ஐந்து நிமிடம் வைத்திருக்கவும்.
3. பிறகு அதில் இஞ்சி பூண்டு விழுது, மிளகாய் தூள் சேர்த்து சிறிது தண்ணீர்விட்டு மூடி இரண்டு விசில் வைக்கவும்.
4. இப்போது சுவையான சிக்கன் தொக்கு ரெடி. சாதம், சப்பாத்தி, இட்லி, தோசை, பரோட்டாவுக்கு இந்த தொக்கு நன்றாக இருக்கும்.

Kuska Rice

Ingredients

- Cinnamon - 3
- Cloves - 3
- Fennel seeds - 1/2 tsp
- Bay leaf - 1
- Rice - 1 cup (seeraka samba/normal cooking rice)
- Onion - 1 (cut in to small pieces)
- Green chilly - 2
- Mint leaves - 1/2 cup
- Coriander leaves - 1/2 cup
- Ginger Garlic paste - 2 tbsp
- Coconut milk - 1 cup
- Garam masala - 1 tbsp
- Lemon juice - 2 tsp
- Cooking oil - as needed
- Ghee - 2 tbsp (optional)

Preparation Method

1. In a pressure cooker with oil add Cinnamon, Cloves, Fennel seeds & Bay leaf.
2. Add the onion, green chillies saute it for some time. Then add ginger garlic paste, mint leaves & coriander leaves.
3. The oil separates. Then add garam masala, salt, coconut milk and 1 cup of water.
4. After water gets heated add rice and lemon juice.



Penmai.com

Tamil People Online Community...

RAMYARAJ's @ RAMYA's Recipes

Penmai's Kitchen Queen

www.Penmai.com

5. Close the lid and keep for two whistles. First whistle in normal flame second in full sim.
6. After cooking Leave it for few minutes.
7. Finally open the lid and add ghee.
8. Veg kuruma/mushroom/Egg/chicken/mutton any side dish will be great for this dish.
9. Basmathi rice is also fine for kuska rice. For basmathi rice soak the rice for half an hour and reduce 1/2 cup of water. keep it in dum that means full sim before getting whistle switch off the stove.



Penmai.com

Tamil People Online Community...

RAMYARAJ's @ RAMYA's Recipes

Penmai's Kitchen Queen

www.Penmai.com

மசாலா சாதம்/ Spicy rice

தேவையான பொருட்கள்

- வெங்காயம் - 1 (பொடியாக நறுக்கவும்)
- தக்காளி - 1 (பொடியாக நறுக்கவும்)
- உருளை கிழங்கு - 1 (பொடியாக நறுக்கவும்)
- கறிவேப்பில்லை & கொத்தமல்லி தேவையான அளவு
- குழம்பு மிளகாய் தூள் - 1/2 ஸ்பூன்
- மஞ்சள் தூள் - 1/4 ஸ்பூன்
- கரம்மசாலா - 1/2 ஸ்பூன்
- உப்பு தேவையான அளவு.

செய்முறை

1. வானலியில் எண்ணெய் காய வைத்து, காய்ந்ததும் கடுகு உளுந்து போட்டு தாளிக்கவும்.
2. அடுத்து வெங்காயம், கருவேப்பில்லை போட்டு வதக்க வேண்டும்.
3. அது வதங்கியதும் தக்காளி, உருளை கிழங்கை போட்டு வதக்கி... தட்டு போட்டு மூடி அடுப்பை சிம்மில் வைக்கவும்.
4. தக்காளி நன்றாக மசிந்ததும் மஞ்சள், மிளகாய், கரம்மசாலா தூள் மற்றும் உப்பை சேர்த்து சிறிது நேரம் மூடி வைக்கவும்.
5. எண்ணெய் மேலே வந்ததும் இதில் உதிரியாக இருக்கும் சாதத்தை சேர்த்து கிளறவும். கடைசியில் கொத்தமல்லி தூவி இறக்கவும்.

குறிப்பு - சாதம் சேர்த்த பிறகு அதிக நேரம் அடுப்பில் வைத்திருக்க கூடாது.

Egg Chapathi Roll

Ingredients

- Eggs - 2
- Onion - 1 (cut in to small pieces)
- Green chili - 1 (cut in to small pieces)
- Pepper powder - 1/2 tbsp
- Capsicum (optional) - 1/4 (cut in to small pieces)
- Salt - as required
- Oil - as required
- curry leaves

Preparation method

1. In a pan heat oil. after it gets heated add onion and green chili saute it for sometime. then add capsicum and saute it.
2. In a bowl add eggs, sauted onion, chili, capsicum, pepper, salt, and curry leaves.
3. Mix it well.
4. In a tawa make chapathi. after one side gets cooked, turn and spread mixed eggs and vegetables on top.
5. Then slowly turn the chapathi and add little oil to it.
6. Finally roll it and serve.
7. Very easy and quick recipe.

Kothu Chapathi

Ingredients

- Eggs - 2
- Chapathi - 2(cut in to small pieces)
- Onion - 1
- Tomato - 1
- Green chilly - 1
- chilli powder - 1 tbsp(kulambu milagai thool)
- Salt - as required
- Oil - as required
- Curry leaves & coriander leaves

Preparation Method

1. In a pan heat oil after its get heated add onion and chilly, saute this for sometime. after it becomes golden colour add tomato, cook till tomato get smashed(u can add little water also to cook tomato)
2. Now add chilli powder and salt.
3. Next add eggs and saute for sometime.
4. Then add chapathi and mix well.
5. Finally garnish with curry and coriander leaves.
6. Instead of eggs you can add vegetables also.

Mixed vegetable thick soup

Ingredients

- Radish, diced 1 medium
- Carrots, diced 1 medium
- beans, diced 1/2 cup
- cabbage, diced 1/2 cup
- Cumin seeds 1 teaspoon
- Black pepper powder 1 teaspoon
- Salt to taste
- Turmeric powder 1/2 teaspoon
- Cream optional

Method

1. In pressure cooker with vegetables add half glass water, cumin seeds, salt and little turmeric powder then close the lid and keep it for three whistles.
2. The vegetables are completely cooked. Strain and reserve the liquid.
3. Cool the vegetables... finely grind it in mixie with water... then filter it and transfer into a deep pan, add that reserved liquid and adjust consistency.
4. It should be little thick. Bring the soup to a boil. Adjust salt, add pepper and stir. Serve hot.
5. If you like to add cream you can add.

Tomatoes Soup

Ingredients

- Ripe Tomatoes - 4
- Garlic cloves - 5
- Bay leaf - 1
- Corn flour - 1 tbsp
- Butter - 1 tbsp
- Cream (optional) - 1 tbsp
- Black pepper powder - required
- Salt - required
- coriander leaves - required

Instructions

1. In a bowl add tomato, garlic and microwave for 10 mins, otherwise put the tomato in boiling water for 20 mins.
2. Grind the tomato and garlic in mixie with little water and filter it to remove the seeds.
3. In a pan add butter, after it melts add the bay leaf and saute for 5 seconds, now add the tomato puree.
4. Boil for 5 minutes. Remove the bay leaf, now add the corn flour mixed with 1 tblsp water and mix well.
5. Boil until thick consistency reaches. Season with black pepper, adjust salt and garnish with coriander leaves.
6. Add cream in top if desired. If you like to add the toasted bread that is also fine.

Sirukeerai (Amaranth) or Arai keerai (Amaranthus) Soup

Ingredients

- Amaranth - 2 cups chopped
- Onion - 1
- Tomato - 1
- Garlic - 4 flakes
- Red chilli - 2 (optional)
- Black pepper - 1 tsp
- Cumin seeds - 1 tbsp
- Turmeric powder - 1/2 tsp
- water - required
- Salt to taste
- Butter optional

Instructions

1. In a Pressure cooker add chopped amaranth, Onion, Tomato, Garlic, cumin seeds, turmeric powder, salt with that add more water then close the lid and keep for 3 whistles.
2. The vegetables are completely cooked. Strain and reserve the liquid.
3. Take a pan add butter, add that reserved liquid. Bring the soup to a boil. Adjust salt, add pepper and stir. Serve hot.

Tips : For kids we can add the corn flour mixed with 1 tbsp water and finally add some cream to taste Rich.

Mushroom clear soup

Ingredients

- Mushroom, diced - 1/2 cup
- Radish, diced - 1/2 cup
- Onion - 1
- Garlic (crushed) - 5 flakes
- Aniseeds - 1 tspn
- Black pepper powder - 1 tspn
- Turmeric powder - 1/2 tspn
- Salt to taste

Method

1. In pressure cooker with vegetables add mushroom, Aniseeds(sombu), garlic, salt, turmeric powder and 3 cups of water then close the lid and keep it for three whistles.
2. The vegetables are completely cooked, transfer the soup into a deep pan, Adjust salt, add pepper and stir. Serve hot.



Penmai.com

Tamil People Online Community...

RAMYARAJ's @ RAMYA's Recipes

Penmai's Kitchen Queen

www.Penmai.com

ஆப்பம்

தேவையான பொருட்கள்

- பச்சை அரிசி - 1 டம்ளர்
- உளுத்தம்பருப்பு - 2 ஸ்பூன்
- வெந்தயம் - 1 ஸ்பூன்
- சாதம் - 2 cup
- உப்பு - 1/2 ஸ்பூன்

செய்முறை

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



Penmai.com

Tamil People Online Community...

RAMYARAJ's @ RAMYA's Recipes

Penmai's Kitchen Queen

www.Penmai.com

நண்டு தொக்கு

தேவையான பொருட்கள்

- நண்டு - 1 கிலோ
- பெரிய வெங்காயம் - 4
- தக்காளி - 2 பெரியது.
- பச்சைமிளகாய் - 1 கீறியது.
- இஞ்சி, பூண்டு விழுது - 2 ஸ்பூன்.
- மிளகு தூள் - 1 ஸ்பூன்.
- குழம்பு மிளகாய் தூள் - 2 அல்லது 3 ஸ்பூன்.
- கொத்தமல்லி - சிறிது.
- உப்பு - தேவையான அளவு
- எண்ணெய் - தேவையான அளவு

செய்முறை

1. முதலில் வெங்காயம், தக்காளியை மிக்ஸ்யில் கரகரப்பாக அரைத்து கொள்ளவும்.
2. அடிகனமான வாணலியில் எண்ணெய் ஊற்றி, அது காய்ந்ததும் அதில் அரைத்து வைத்த வெங்காயம், தக்காளி மற்றும் பச்சை மிளகாய் சேர்த்து நன்றாக வதக்கவும்.
3. அடுத்து இஞ்சி, பூண்டு விழுது சேர்த்து அது வதங்கியதும் அதில் நண்டை போட்டு மிளகு தூள், உப்பு சேர்த்து சிறிது நேரம் வதக்கவும்.
4. கடைசியாக குழம்பு மிளகாய் தூள் சேர்க்கவும், பின்பு அதில் நண்டு முழுகும் அளவு நீர்விட்டு வேக வைக்கவும்.
5. நீர்வற்றி எண்ணெய் மேலே வந்ததும் உப்பு, காரம் சரி பார்த்து, கொத்தமல்லி தூவி இறக்கவும்.



Penmai.com

Tamil People Online Community...

RAMYARAJ's @ RAMYA's Recipes

Penmai's Kitchen Queen

www.Penmai.com

இறால் தொக்கு

தேவையான பொருட்கள்

- இறால் - 1/2 கிலோ.
- சின்ன வெங்காயம் - 1/2 கப் பொடியாக நறுக்கியது.
- தக்காளி - 1 பெரியது.
- பச்சைமிளகாய் - 1 கீறியது.
- இஞ்சி, பூண்டு விழுது - 2 ஸ்பூன்.
- மிளகு தூள் - 1/2 ஸ்பூன்.
- தனி மிளகாய் தூள் - 1/2 ஸ்பூன்.
- குழம்பு மிளகாய் தூள் - 1 ஸ்பூன்.
- கொத்தமல்லி - சிறிது.
- உப்பு - தேவையான அளவு
- எண்ணெய் - தேவையான அளவு

செய்முறை

1. முதலில் இறாலை சுத்தம் செய்து கொள்ளவும்.
2. வாணலியில் எண்ணெய் காய்ந்ததும் வெங்காயம், பச்சை மிளகாய் சேர்த்து நன்றாக வத்தகவும், பின்பு அதில் இஞ்சி, பூண்டு விழுது சேர்த்து வதக்கவும்.
3. இஞ்சி, பூண்டு விழுது வதங்கியதும் அதில் இறாலை போட்டு மிளகு தூள், உப்பு சேர்த்து சிறிது நேரம் வதக்கவும். அடுத்து அதில் தக்காளி சேர்க்கவும்.
4. தக்காளி நன்றாக மசிந்ததும் அதில் தனி மிளகாய் தூள், குழம்பு மிளகாய் தூள் சேர்க்கவும் பின்பு அதில் நீர்விட்டு வேக வைக்கவும்.
5. நீர்வற்றி எண்ணெய் மேலே வந்ததும் உப்பு, காரம் சரி பார்த்து, கொத்தமல்லி தூவி இறக்கவும்.



Penmai.com

Tamil People Online Community...

RAMYARAJ's @ RAMYA's Recipes

Penmai's Kitchen Queen

www.Penmai.com

Dal Rice - பருப்பு சாதம்

தேவையான பொருட்கள்

- அரிசி - 1 கப்
- துவரம் பருப்பு - 1/2 கப்
- சின்ன வெங்காயம் - 1/2 கப்
- தக்காளி - 1 பெரியது
- பூண்டு - 10 பல்
- பெருங்காயம் - 1/2 ஸ்பூன்
- காரட் - 1 நறுக்கியது
- பச்சை பட்டாணி - 1/2 கப்
- கடலை பருப்பு - 1 ஸ்பூன்
- வெந்தையம் - 1/4 ஸ்பூன்
- தனியா - 1 ஸ்பூன்
- சாம்பார் பொடி - தேவையான அளவு
- உப்பு - தேவையான அளவு

செய்முறை

1. முதலில் அரிசியையும் பருப்பையும் சேர்த்து 1 மணி நேரம் ஊற வைத்து கொள்ளவும்.
2. வெறும் வாணலியில் வெந்தையம், கடலை பருப்பு, தனியா போட்டு சிவக்க வறுத்து, ஆறவைத்து பொடியாக அரைக்கவும்.
3. குக்கரில் எண்ணை ஊற்றி, அதில் கடுகு தாளித்து பின் சின்ன வெங்காயத்தை போட்டு வத்தக்கவும் அதோடு பூண்டையும் சேர்ந்து நன்றாக சிவக்க வதக்கி பின் தக்காளியையும், மற்ற காய்களையும் சேர்த்து கிளறவும்.
4. பிறகு அதில் பெருங்காயம், சாம்பார் பொடி, உப்பு அதோடு அரைத்து வைத்துள்ள பொடியை போட்டு நன்றாக கிளறி, 1 கப் அரிசி பருப்புக்கு 2 கப் என்று தண்ணீர்விட்டு மேலும் 1 கப் நீர் அதிகமாக விட வேண்டும். அப்படி என்றால் இதில் நான்கு கப் நீர் விட வேண்டும்.
5. தண்ணீர் கொத்தித்ததும் அதில் அரிசி பருப்பை போட்டு, உப்பு, காரம் சரி பார்த்து, குக்கரை மூடி மிதமான தீயில் 3 விசில் வைக்கவும். குக்கரை திறந்ததும் அதில் இரண்டு ஸ்பூன் நெய் விடவும். கடைசியில் சிறிது கொத்தமல்லி தூவி பரிமாறவும்.



Penmai.com

Tamil People Online Community...

RAMYARAJ's @ RAMYA's Recipes

Penmai's Kitchen Queen

www.Penmai.com

6. குழந்தைகள் முதல் பெரியவர்கள் வரை இந்த பருப்பு சாதத்தை விரும்பி சாப்பிடுவார்கள். சூடாக சாப்பிட்டால் தான் நன்றாக இருக்கும். உருளை வறுவல் இதற்கு தொட்டுக்கொள்ள ஏற்றது.

www.PENMAI.COM



Penmai.com

Tamil People Online Community...

RAMYARAJ's @ RAMYA's Recipes

Penmai's Kitchen Queen

www.Penmai.com

வெந்தைய கீரை குழம்பு (ஆந்திரா ஸ்டைல்)

தே.பொருட்கள்

- வெந்தைய கீரை - 4 கட்டு(இலைகள் மட்டும்)
- துவரம் பருப்பு - 1 கப்
- சின்ன வெங்காயம் - 10
- தக்காளி - 2
- புளி - சிறிதளவு
- மஞ்சள் பொடி - தேவையான அளவு
- சாம்பார் பொடி - தேவையான அளவு
- உப்பு - தேவையான அளவு

செய்முறை

1. பருப்பை குக்கரில் வேக வைத்து கொள்ளவும்.
2. வெந்த பருப்போடு கீரை,வெங்காயம்,வேக வைத்த தக்காளி(microwave for 5 min)சாம்பார் பொடி,மஞ்சள் பொடி,உப்பு சேர்த்து குக்கரில் வேக வைக்கவும்.
3. வெந்தவுடன் புளி சாறு சேர்த்து கொதிக்க விட்டு தாளிக்கவும்
4. இந்த குழம்பு செய்தவுடன் சாப்பிடுவதை விட ஆறிய பிறகே சாப்பிட நன்றாக இருக்கும்.
5. இந்த குழம்பை குழந்தைகளும் விரும்பி சாப்பிடுவார்கள்.



Penmai.com

Tamil People Online Community...

RAMYARAJ's @ RAMYA's Recipes

Penmai's Kitchen Queen

www.Penmai.com

அடை தோசை

தேவையான பொருட்கள்

- பச்சரிசி - 1 கப்.
- க. பருப்பு, து. பருப்பு, பச்சை பயிர் எல்லாம் சேர்த்து ஒரு கப்.
- உளுந்து - 2 ஸ்பூன்.
- சீரகம் - 1 ஸ்பூன்
- பெருங்காயம் - 1/2 ஸ்பூன்.
- வெங்காயம் - 1 பொடியாக நறுக்கியது.
- காய்ந்த மிளகாய் - 2
- கறிவேப்பிலை - சிறிது.
- கொத்தமல்லி - சிறிது.
- உப்பு - தேவையான அளவு.

செய்முறை

1. முதலில் அரிசி, பருப்பு வகைகள் எல்லாம் சேர்த்து, மூன்று மணி நேரம் ஊற வைத்து கொள்ளவும்.
2. க்ரைண்டரில் ஊற வைத்த அரிசி, பருப்பின் சீரகம் மற்றும் காய்ந்த மிளகாய் சேர்த்து அரைக்கவும். சிறிது கரகரப்பாக அரைக்கவும்.
3. அரைத்த மாவில் வெங்காயம், கறிவேப்பிலை, கொத்தமல்லி, பெருங்காயம் மற்றும் உப்பு சேர்த்து நன்றாக கிளறவும்.
4. தோசை கல்லில் மாலை ஊற்றி, சுற்றி சிறிது எண்ணெய் விடவும். தோசை பொன்னிறமாக வெந்ததும், திருப்பி போட்டு சிறிது நேரம் கழித்து எடுக்கவும்.
5. சுவையான அடை தோசை ரெடி. இதற்க்கு தொட்டு கொள்ள அவியல் அல்லது சட்னி செய்தால் நன்றாக இருக்கும்.
6. எனக்கு அடையில் பச்சை பயிர் சேர்க்க தான் பிடிக்கும். நிறைய பேர் பாசி பருப்பை தான் சேர்ப்பார்கள்.



Penmai.com

Tamil People Online Community...

RAMYARAJ's @ RAMYA's Recipes

Penmai's Kitchen Queen

www.Penmai.com

மைதூர் மசால் தோசை

தேவையான பொருட்கள்

- தோசை மாவு - 1 கப்
- தக்காளி - 1
- பூண்டு - 3 பல்
- காய்ந்த மிளகாய் - 3
- உருளை கிழங்கு - 3
- கடலை பருப்பு - 1 ஸ்பூன்
- வெங்காயம் - 1 பொடியாக நறுக்கியது.
- பச்சை மிளகாய் - 2 பொடியாக நறுக்கியது.
- மஞ்சள் தூள் - 1/2 ஸ்பூன்.
- கறிவேப்பிலை, கொத்தமல்லி - சிறிது.
- உப்பு - தேவையான அளவு.

செய்முறை

1. முதலில் தோசை மீது தடவும் மிளகாய் சட்னி செய்து கொள்ளவும்.
2. வாணலியில் சிறிது எண்ணெய் விட்டு தக்காளி, பூண்டு, கா. மிளகாய் சேர்த்து வதக்கவும். பின் அதை ஆற வைத்து மிக்ஸ்யில் அரைத்து கொள்ளவும்.
3. இப்போது தோசைக்கு மசால் செய்ய வேண்டும்.
4. உருளை கிழங்கை வேக வைத்து மசித்து கொள்ளவும். வாணலியில் எண்ணெய் காய்ந்ததும் அதில் கடுகு, உளுத்தம் பருப்பு, கடலை பருப்பை சேர்த்து தாளிக்கவும். பின் அதில் வெங்காயம், ப. மிளகாய், கருவேப்பிலை சேர்த்து வதக்கவும். பொன்னிறமாக வதங்கியதும் அதில் மஞ்சள் தூள். உப்பு சேர்த்து நன்றாக கிளறி, மசித்த உருளை கிழங்கு சேர்த்து வதக்கவும். கடைசியில் சிறிது கொத்தமல்லி தூவி இறக்கவும்.
5. தோசை கல்லில் முதலில் தோசை ஊற்றிவிட்டு அது லேசாக வெந்ததும், அதன் மேல் அரைத்து வைத்த சட்னியை தடவவும். பின் அதன் நடுவில் உருளை மசாலை வைத்து சுற்றி நெய் அல்லது எண்ணெய் விடவும். தோசை பொன்னிறமாக ஆனதும், அதை பாதியாக மூடி எடுக்கவும்.
6. சுவையான மசால் தோசை ரெடி. இதற்கு தொட்டு கொள்ள சட்னி, சாம்பார் செய்தால் நன்றாக இருக்கும். நான் இட்லி தோசை இரண்டுக்கும் 4 கப் இட்லி அரிசிக்கு, 1 கப் உளுந்து என்ற கணக்கில்... அரசி, உளுந்தை தனித்தனியாக ஊற வைத்து அரைப்பேன்.



Penmai.com

Tamil People Online Community...

RAMYARAJ's @ RAMYA's Recipes

Penmai's Kitchen Queen

www.Penmai.com

வாழைக்காய்/ உருளை/ வெங்காய பஜ்ஜி

தேவையான பொருட்கள்

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

செய்முறை

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



Penmai.com

Tamil People Online Community...

RAMYARAJ's @ RAMYA's Recipes

Penmai's Kitchen Queen

www.Penmai.com

பருப்பு வடை

தேவையான பொருட்கள்

- கடலை பருப்பு - 2 கப்.
- சின்ன வெங்காயம் - 1/2 கப் பொடியாக நறுக்கியது.
- பச்சை மிளகாய் - 1 பொடியாக நறுக்கியது.
- கறிவேப்பிலை - சிறிது பொடியாக நறுக்கியது.
- கொத்தமல்லி - சிறிது பொடியாக நறுக்கியது.
- சோம்பு - 1 ஸ்பூன்.
- பெருங்காயம் - 1/4 ஸ்பூன்.
- உப்பு - தேவையான அளவு.
- எண்ணெய் - தேவையான அளவு.

செய்முறை

1. முதலில் கடலை பருப்பை இரண்டு மணி நேரம் ஊற வைத்து கொள்ளவும்.
2. ஊறிய கடலை பருப்பில் ஒரு கைப்பிடி அளவு மட்டும் தனியாக எடுத்து வைத்து கொள்ளவும். மீதியில் உள்ள நீரை வடிகட்டி கிரைண்டரில் போடவும், அதோடு சோம்பு சேர்த்து அரைக்கவும், நீர் ஊற்றாமல் அரைக்கவும்.
3. இரண்டு நிமிடம் தான் அரைக்க வேண்டும். பின் மாவை ஒரு பாத்திரத்தில் எடுத்து, அதோடு தனியே எடுத்து வைத்த கடலை பருப்பு மற்றும் அறிந்து வைத்திருக்கும் வெங்காயம், பச்சை மிளகாய், கறிவேப்பிலை, கொத்தமல்லி, உப்பு, பெருங்காயம் எல்லாம் சேர்த்து நன்றாக பிசைய வேண்டும்.
4. வாணலியில் எண்ணெய் காய்ந்ததும், அடுப்பை மிதமான தீயில் வைத்து சிறு, சிறு வடைகளாக தட்டி போட வேண்டும். எண்ணெய் குடிக்காமல், அழகாக வரும்.

பின் குறிப்பு : கிரைண்டரில் பருப்பை போட்டதும் எடுக்க வேண்டும், நீங்க போட்டுட்டு டிவி பார்க்க போய்ட்டா அது பருப்பு வடை இல்லை மெது வடை.



Penmai.com

Tamil People Online Community...

RAMYARAJ's @ RAMYA's Recipes

Penmai's Kitchen Queen

www.Penmai.com

மெது வடை

தேவையான பொருட்கள்

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

செய்முறை

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

Egg Chapathi

Ingredients

- Egg - 2
- Chapathi - 2(cut in to small pieces)
- Onion - 1
- Tomato - 1
- chilli powder - 1 tbsp(kulambu milagai thool)
- Salt - as required
- Oil - as required

Preparation Method

1. In a pan heat oil after its get heated add onion and saute for sometime after it becomes golden color add tomato, cook till tomato get smashed(u can add little water also to cook tomato)
2. now add chilli powder and salt.
3. next add eggs and saute for sometime.
4. Finally add chapathi and mix well.
5. Instead of eggs you can add vegetables also.

Veg Fried Rice

Ingredients

- Cooked basmati rice - 2 cups
- Onion - 1
- Beans - 5(cut in to small pieces)
- Carrot - 1(cut in to small pieces)
- Cabbage - little
- Capsicum - 1/2(cut in to small pieces)
- Garlic - 5 flakes
- Pepper powder - 1tbsp
- Oil - as required
- Salt - as required

Preparation method

1. In a pan heat oil then add onion, saute for sometime then add crushed garlic after it becomes golden color add beans and carrot. with that add salt and little water, cook for some time.
2. After vegetables get half cooked add cabbage and capsicum saute for few minutes.
3. now add pepper and cooked rice, mix nicely.
4. Finally adjust salt.
5. This is very easy and healthy lunch box recipe.



Penmai.com

Tamil People Online Community...

RAMYARAJ's @ RAMYA's Recipes

Penmai's Kitchen Queen

www.Penmai.com

நாட்டு கோழி குழம்பு

தேவையான பொருட்கள்

- நாட்டு கோழி - 1 கிலோ
- சின்ன வெங்காயம் - 1 கப்
- தக்காளி - 1
- பூண்டு - 4 பல்
- இஞ்சி - சிறிது
- சீரகம் - 2 ஸ்பூன்
- மிளகு - 1/2 ஸ்பூன்
- மல்லி(தனியா) - 1 ஸ்பூன்
- காய்ந்த மிளகாய் - 8
- தேங்காய் - 1/2 கப்
- மஞ்சள் தூள் - 1 ஸ்பூன்
- எண்ணெய் - தேவையான அளவு

செய்முறை

1. வெறும் வாணலியில் சீரகம், மிளகு, தனியா மற்றும் காய்ந்த மிளகாயை போட்டு நன்றாக வறுத்து கொள்ளவும்.
2. மிக்ஸ்யில் வறுத்த மசாலாவுடன், இஞ்சி பூண்டு மற்றும் தேங்காய்யோடு சிறிது நீர் விட்டு நன்றாக அரைத்து கொள்ளவும். கடைசியில் அதில் பாதி கப் சின்னவெங்காயம் சேர்த்து ஒரு முறை மட்டும் மிக்ஸ்சியை சுற்றவும். அதாவது வெங்காயத்தை தட்டி கொள்ளவேண்டும்.
3. குக்கரில் எண்ணெய் விட்டு அது காய்ந்ததும் மீதி இருக்கும் சின்ன வெங்காயத்தை பொடியாக நறுக்கி அதில் போட்டு, அது நன்றாக வதங்கியவுடன், மஞ்சள் தூள் சேர்த்து சுத்தம் செய்த நாட்டு கோழியை அதில் போடவும். அதில் சிறிது உப்பு சேர்த்து நன்றாக வதக்கி பின் அதில் தக்காளி மற்றும் அரைத்து வைத்துள்ள மசாலாவை போட்டு சிறிது நீர் சேர்த்து மூடி, முதலில் மூன்று விசில் வைக்கவும்.
4. குக்கரை திறந்து உப்பு, காரம் சரி பார்த்து, கோழி கறி நன்றாக வெந்து விட்டதா என்று பார்க்க வேண்டும் இல்லையென்றால் திரும்ப மூடி தேவையான அளவு விசில் வைக்கவும்.

Crispy Fried Chicken

Ingredients

- Egg - 1
- Milk - 4 tbsp
- Chicken - 1 cup(cut into medium pieces)
- All purpose flour(maida) - 1/2 cup
- Salt - as per required
- Black pepper powder - 1 tsp
- Chilli powder - 1 tsp
- Onion powder - 1 tsp(optional)
- Garlic powder - 1 tsp(optional)
- Bread crumbs - 1/2 cup
- Vegetable oil - as per required

Preparation Method

1. In a bowl, combine milk and egg(slightly mix, Don't beat more)
2. In a another bowl, take all purpose flour. In that add chilli powder, pepper, salt (Onion, Garlic powder is optional) and mix it well.
3. In a plate, take some bread crumbs.
4. First take one piece of chicken dip it in egg mix, then in all purpose flour, again dip it in egg mix, finally roll it in bread crumbs and keep it in a plate.
5. Like this all the chicken pieces we have to do and keep it in a plate.
6. In a pan pour oil, after it gets heated, keep the stove in medium flame, now fry the coated chicken. Cook until the coating is brown.
7. Drain on a paper towel-lined platter. Serve immediately.
8. It will be very tasty and crispy. Children Love this dish.



Penmai.com

Tamil People Online Community...

RAMYARAJ's @ RAMYA's Recipes

Penmai's Kitchen Queen

www.Penmai.com

கொண்டைக் கடலை குருமா

தேவையான பொருட்கள்

- கொண்டைக் கடலை - 1 கப் (ஊற வைத்தது)
- சிக்கன்/உருளை கிழங்கு - 1/4 கிலோ
- பெரிய வெங்காயம் - 2 (பொடியாக நறுக்கியது)
- தக்காளி - 1 (நறுக்கியது)
- இஞ்சி பூண்டு விழுது - 3 ஸ்பூன்
- தேங்காய் - சிறிது
- கசகசா - 1 ஸ்பூன்
- சோம்பு - 1 ஸ்பூன்
- மிளகு தூள் - 1 ஸ்பூன்
- மிளகாய் தூள் - தேவையான அளவு
- கரம் மசாலா - தேவையான அளவு
- உப்பு - தேவையான அளவு
- கொத்தமல்லி - சிறிது

செய்முறை

1. கொண்டைக் கடலையை குக்கரில் வேக வைத்து கொள்ளவும். மிக்ஸ்யில் சிறிது நேரம் ஊறவைத்த கசகசா, சோம்புடன் தேங்காயை சேர்த்து மைய அரைத்து வைத்து கொள்ளவும். வாணலியில் எண்ணெய் காய்ந்ததும், அதில் பட்டை...லவங்கம்...பே லீப் மற்றும் உங்களுக்கு வேறு என்ன ஸ்பைஸ் சேர்க்க வேண்டுமோ சேர்க்கவும். பின்பு அதில் வெங்காயம் போட்டு வதக்கவும், அது வதங்கியதும், அதில் இஞ்சி பூண்டு விழுது சேர்த்து வதக்கவும்.
2. அது நன்றாக வதங்கியவுடன், அதில் நறுக்கிய சிக்கன்/உருளை கிழங்கு சேர்த்து வதக்கவும். பின்பு அதில் சிறிது மிளகு தூள், மிளகாய் தூள், கரம் மசாலா, உப்பு சேர்த்து வதக்கவும். கடைசியாக தக்காளியையும் அரைத்து வைத்துள்ள கலவையையும் சேர்க்கவும்.
3. கொதித்ததும் குக்கரில் வேக வைத்த கடலையோடு... இதையும் கலந்து, தேவையான அளவு தண்ணீர் சேர்த்து 2 விசில் வைக்கவும்.
4. கடைசியில் கொத்த மல்லி தூவி இறக்கவும்.
5. இது தோசை, பரோட்டா மற்றும் சப்பாத்திக்கு தொட்டு கொள்ள நன்றாக இருக்கும்.



Penmai.com

Tamil People Online Community...

RAMYARAJ's @ RAMYA's Recipes

Penmai's Kitchen Queen

www.Penmai.com

கொண்டைக் கடலை குழம்பு

தேவையான பொருட்கள்

- வெள்ளை கொண்டைக் கடலை - 1 கப் (ஊற வைத்தது)
- கத்திரிக்காய் - 4
- பெரிய வெங்காயம் - 2 (பொடியாக நறுக்கியது)
- தக்காளி - 2 (நறுக்கியது)
- பூண்டு - 10 cloves
- புளி - சிறிது
- குழம்பு மிளகாய் தூள் - தேவையான அளவு
- உப்பு - தேவையான அளவு
- கொத்தமல்லி - சிறிது

செய்முறை

1. வெள்ளை கொண்டைக் கடலையை குக்கரில் வேக வைத்து கொள்ளவும்.
2. வாணலியில் எண்ணெய் காய்ந்ததும், அதில்... கடுகு, வெந்தயம் தாளித்து, அதில் பூண்டை போட்டு வத்தக்கவும். அது வதங்கியதும், வெங்காயம் போட்டு வதக்கவும், பின்பு அதில் தக்காளியை போட்டு வதக்கவும்.
3. அது நன்றாக வதங்கியவுடன் அதில் நறுக்கிய கத்திரிக்காயை போட்டு வதக்கவும்.
4. பின்பு அதில் குழம்பு மிளகாய் தூள், உப்பு அதோடு சிறிது புளி தண்ணீர் சேர்த்து கொதிக்க விடவும்.
5. கொதித்ததும் குக்கரில் வேக வைத்த கடலையோடு... இதையும் கலந்து, தேவையான அளவு தண்ணீர் சேர்த்து 2 விசில் வைக்கவும்.
6. உங்களுக்கு விருப்பம் என்றால்... சிறிது தேங்காய் அரைத்து ஊற்றலாம். கடைசியில் கொத்த மல்லி தூவி இறக்கவும்.
7. இது... சாதம், சப்பாத்தி, இட்லி, தோசை எல்லாவற்றிற்கும் நன்றாக இருக்கும். குழம்பு மிளகாய் தூள் என்பது (சிவப்பு மிளகாய், தனியா, க.பருப்பு, சீரகம், மிளகு) எல்லாம் சேர்த்து அரைத்தது.



Penmai.com

Tamil People Online Community...

RAMYARAJ's @ RAMYA's Recipes

Penmai's Kitchen Queen

www.Penmai.com

கொண்டைக் கடலை மசாலா

தேவையான பொருட்கள்

- வெள்ளை கொண்டைக் கடலை - 1 கப் (ஊற வைத்தது)
- பெரிய வெங்காயம் - 1 (பொடியாக நறுக்கியது)
- தக்காளி - 1 (பொடியாக நறுக்கியது)
- இஞ்சி பூண்டு விழுது - 3 ஸ்பூன்
- மிளகாய் தூள் - தேவையான அளவு
- channaa மசாலா - 2 ஸ்பூன்
- உப்பு - தேவையான அளவு
- கொத்தமல்லி - சிறிது
- கதூரி மேத்தி - 1 ஸ்பூன்

செய்முறை

1. வெள்ளை கொண்டைக் கடலையை குக்கரில் வேக வைத்து கொள்ளவும்.
2. வாணலியில் எண்ணெய் காய்ந்ததும், அதில் கடுகு தாளித்து, பின் வெங்காயத்தை போட்டு வதக்கவும்.
3. வெங்காயம் நன்றாக வதங்கியதும், இஞ்சி பூண்டு விழுது சேர்த்து சிறிது நேரம் வதக்கி பின்பு அதில் தக்காளியை போட்டு வதக்கவும்.
4. channaa மசாலா, மிளகாய் தூள், உப்பு அதோடு சிறிது நீர் சேர்த்து
5. அதில் வேக வைத்த கடலையையும் போட்டு கொதிக்கவிடவும்.
6. அதில் இருந்த நீர் எல்லாம் வற்றியவுடன், நறுக்கிய கொத்தமல்லி மற்றும் கதூரி மேத்தியை தூவி இறக்கவும்.

(If you want to add lemon juice... you can add)



Penmai.com

Tamil People Online Community...

RAMYARAJ's @ RAMYA's Recipes

Penmai's Kitchen Queen

www.Penmai.com

மீன் தொக்கு

தேவையான பொருட்கள்

- மீன் - 1 துண்டு
- பெ.வெங்காயம்/சின்ன வெங்காயம் - 1 கப்(பொடியாக நறுக்கியது)
- பச்சை மிளகாய் - 1(கீறியது)
- பூண்டு - 10(தட்டியது)
- தக்காளி(சிறியது) - 1
- மிளகு - 1 ஸ்பூன்
- சீரகம் - 1 ஸ்பூன்
- சிவப்பு மிளகாய் - 3
- மஞ்சள் தூள் - 1/2 ஸ்பூன்
- தேங்காய் - 4 சில்
- உப்பு - தேவையான அளவு

செய்முறை

1. மிளகு, சீரகம், சிவப்பு மிளகாயை வெறும் வாணலியில், எண்ணெய் சேர்க்காமல் வறுத்து கொள்ளவும், பின்பு அதை தேங்காய்யோடு சிறிது நீர் சேர்த்து நன்றாக மைய்ய அரைத்து கொள்ளவும்.
2. வாணலியில் சிறிது நல்ல எண்ணெய் விட்டு, காய்ந்ததும் அதில் வெங்காயம், பச்சை மிளகாயை போட்டு வதக்கவும். அடுத்து அதில் பூண்டையும் போட்டு வதக்கவும்.
3. வதங்கியதும் அதில் மீனை போட்டு வதக்கவும், பின்பு அதில் தக்காளி சேர்க்கவும்.
4. பின்பு அரைத்து வைத்துள்ள மசாலாவை அதில் ஊற்றி, மஞ்சள் தூள், உப்பு சேர்த்து கொதிக்கவிடவும், மீனை கரண்டியால் உடைத்து விடவும்.
5. எண்ணெய் மேலே வந்ததும் அடுப்பை அனைத்து விடவும்.
6. காரம் பத்தவில்லை என்றால் சிறிது தனி மிளகாய் தூளை சேர்த்து கொள்ளலாம்.
7. இந்த தொக்குக்கு தொட்டு கொள்ள, மீன் வறுவல் செய்ய வேண்டும்.



Penmai.com

Tamil People Online Community...

RAMYARAJ's @ RAMYA's Recipes

Penmai's Kitchen Queen

www.Penmai.com

முட்டை குருமா

தேவையான பொருட்கள்

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

செய்முறை

1. அடுப்பை பற்ற வைக்கும் முன், மிக்ஸ்யில் சோம்பு, கசகசா, தேங்காய் மூன்றையும் சிறிது தண்ணீர் சேர்த்து ஊர வைக்கவும்.
2. வாணலியில் எண்ணெய் காய்ந்ததும், நறுக்கி வைத்த வெங்காயத்தை போட்டு வதக்கவும்.
3. அடுத்து தக்காளியை போட்டு வதக்கவும்.
4. அடுத்து மிளகாய் தூள், உப்பு, மிக்ஸ்யில் ஊர வைத்த பொருட்டகளை நன்றாக மைய அரைத்து அதையும் சேர்த்து, சிறிது நீர் விட்டு, தட்டு போட்டு மூடி, கொதிக்க விடவும்.
5. குழம்பு நன்றாக கொத்தித்ததும், அடுப்பை சிம்மில் வைத்து, ஒரு ஒரு முட்டையாக எடுத்து, உடைத்து ஊற்றவும்.
6. முட்டைகள் ஒன்றோடு ஒன்று சேராமல், தள்ளி, தள்ளி ஊற்றவும் .
7. தட்டு போட்டு மூடி, அடுப்பை சிம்மில் தான் வைக்க வேண்டும். முட்டை வெந்ததும் அடுப்பை அனைத்து விடவும்.
8. தயவு செய்து கரண்டியை போட்டு கிளற வேண்டாம், ஒவ்வொவ்வொரு முட்டையும் தனித்தனியாக இருக்க வேண்டும்.
9. இந்த குருமா கெட்டி பதத்தில் இருக்க வேண்டும், சாதம், சப்பாத்தி இரண்டிற்குமே நன்றாக இருக்கும். செய்வது மிகவும் சுலபம்.