



Penmai.com

*Tamil People Online Community...*

# Penmai's Kitchen Queen Recipes



***GLORIA's @ Gloriacatchi's Recipes***

[www.Penmai.com](http://www.Penmai.com)

Our sincere thanks to our member gloria @ Gloriacatchi 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...

## GLORIA's @ Gloriacatchi's Recipes

Penmai's Kitchen Queen

[www.Penmai.com](http://www.Penmai.com)

### Recipes Index

Sl.No	Title	Page No.
1	க்ரேம்/ஃப்ளன் - Creme or Flan	1
2	வெஜ் சம்சா	3
3	பாவ்பாஜி	5
4	K.F.C. Chicken	8
5	Moussaka – முஸ்ஷாக்கா	10
6	Mango fruit Kulfi - மாம்பழ குல்பி	14
7	மாம்பழ கேக் (முட்டை இல்லாதது)	16
8	முந்திரி பிஸ்கெட்	18
9	Chocolate Fondant Cake	20
10	Pineapple cake (upside down cake)	22
11	கடலை மாவு முறுக்கு	24
12	கஜூரா	25
13	பச்சை பயிறு மாவு முறுக்கு	26
14	கமர்கட்டு	27
15	Veg Roll	29
16	Egg Bread	30



Penmai.com

Tamil People Online Community...

## GLORIA's @ Gloriacatchi's Recipes

Penmai's Kitchen Queen

[www.Penmai.com](http://www.Penmai.com)

17	Chocolate Sponge	31
18	கீரை ஏறா சூப்	33
19	மட்டன் எலும்பு சூப்	34
20	Veg Soup	35
21	நாட்டு கோழி வடவக்கறி குழம்பு	36
22	Mysore Pak	37
23	Icing flower: ROSE	39
24	Icing doll: HELLO KITTY	43
25	MARSHMALLOW FONDANT RECIPE FOR CAKE	48
26	Mutton Cutlet	49
27	மட்டன் சுடுகறி குழம்பு	51
28	Chicken Podimas	53



Penmai.com  
Tamil People Online Community...

GLORIA's @ Gloriacatchi's Recipes

Penmai's Kitchen Queen

[www.Penmai.com](http://www.Penmai.com)

Contributor: GLORIA

க்ரேம்/ஃப்ளன் - Creme or Flan



தேவையானவை

- பால் - ½ லிட்டர்
- முட்டை - 6
- சக்கரை : 100 கிராம்
- பெருஞ்சீரகத்தூள் - 1 சிட்டிகை
- பிரட் ஸ்லைஸ் - 2

செய்முறை

1. பாலை மீதமான தீயில் சுண்ட காய்ச்சி ஆற விடவும்
2. ஆறிய பாலில் சீரகத்தூள், சக்கரை.. முட்டை சேர்த்து நன்கு நுரைக்க அடிக்கவும்.

[www.penmai.com](http://www.penmai.com)



Penmai.com

Tamil People Online Community...

## GLORIA's @ Gloriacatchi's Recipes

Penmai's Kitchen Queen

[www.Penmai.com](http://www.Penmai.com)

3. பின் பிரட் ஸ்லைஸ் சிவந்த ஓரங்களை நீக்கி வெள்ளை பகுதியை பாலில் சேர்த்து கரையும் வரை அடித்து வைக்கவும்
4. பின் ஒரு வாய் அகண்ட பாத்திரத்தில் கால்வாசி நீர் எடுத்து அடுப்பில் வைத்து கொதிக்க விடவும்.
5. பின் பால் கலவையை சற்று சிறிய உயரமான பத்திரத்தில் ஊற்றி நீரின் நடுவே வைக்கவும்.
6. பால் பத்திரத்தை காற்று போகாமல் மூடி.. அதன் மீது தட்டு அசையாமல் இருக்க வெயிட் வைக்கவும்.
7. 25 நிமிடம் கொதிக்க விடவும்... பால் வெந்து விட்டதா என்று பார்க்க, குச்சியால் குத்தி பார்க்கவும். ஒட்டாமல் இருந்தால் வெந்து விட்டதாக அர்த்தம்... அப்படியே வெட்டி பரிமாறவும்.. ரொம்ப சாஃப்டா இருக்கும் சுவையானது பிள்ளைகளுக்கு மிகவும் பிடிக்கும்.



Penmai.com

Tamil People Online Community...

GLORIA's @ Gloriacatchi's Recipes

Penmai's Kitchen Queen

www.Penmai.com

## வெஜ் சம்சா



### தேவையானவை

- வெங்காயம் - 1 (பெரியது)
- உருளைக்கிழங்கு - 1/2 கிலோ
- கேரட் - 200 கிராம்
- சிரகத்தூள் - 1 டீஸ்பூன்
- மிளகாய்த்தூள் - 1 டேபிள்ஸ்பூன்
- மஞ்சள்தூள் - 1/2 டீஸ்பூன்
- கருவேப்பிலை - ஒரு பிடி பொடியாக நறுக்கியது
- எண்ணெய் - 1 டேபிள்ஸ்பூன்
- எலுமிச்சை சாறு - 2 டீஸ்பூன்

### செய்முறை

சம்சா சீட் கடையில் கிடைத்தால் வாங்கிக்கோங்க இல்லையெனா மெல்லிய சீட் செய்ய மாவு தயாரிக்க



Penmai.com

Tamil People Online Community...

## GLORIA's @ Gloriacatchi's Recipes

Penmai's Kitchen Queen

[www.Penmai.com](http://www.Penmai.com)

1. 1/2 மைதா மாவில் தேவையா உப்பு சேர்த்து சிறிதாக நீர் விட்டு எவ்வளோ டைட்ட பிசைய முடியுமோ அப்படி பிசைஞ்சிக்கொங்க ஒரு பிஞ்சு சோடா மாவை சேர்த்துக்கலாம்.. 1 மணிநேரம் ஊற வைத்து பின் பத்து சப்பாத்திபோல் வட்டமாக உருட்டி வைக்கவும்.
2. பின் ஒரு சப்பாத்தி மேல் ஒரு ஸ்பூன் மைதா ஒரு லேயர் போல பரப்பிவிட்டு அதன் மேல் இன்னொரு சப்பாத்தி அடுக்கவும்... இப்படியே ஒன்றின் மேல் ஒன்றாக பத்தையும் அடுக்கி நன்றாக எவ்வளவு முடியுமோ அவ்வளோ அழுத்தி உருட்டவும்.. பின் தனி தனி ஷீட்டாக உரித்தது வைக்கவும்.. நீண்ட நேரம் விட வேண்டாம் சில சமையம் ஒட்டிக்கும்... பின் தேவையான அளவுக்கு நறுக்கவும்.

### மசாலா செய்முறை

1. உருளைக்கிழங்கு கேரட் இரண்டையும் பொடியாக நறுக்கி... நன்கு அலசி நீரை நன்கு வடிய விடவும். ஒரு அரைமணி நேரம் வடிய விடுங்கள்.
2. வெங்காயத்தை பொடியா நறுக்கி வைக்கவும்.
3. வாணலில் என்னை விட்டு காய்ந்ததும்... சிரகத்தூள் போட்டு பொரிய விட்டு கருவிப்பலை போட்டு வதங்கியதும் வெங்காயம், மிளகாய்த்தூள், மஞ்சள்தூள் சேர்த்து வத்தக்கவும்.
4. வெங்காயம் வதங்கியதும் உப்பு எலுமிச்சை சாறு சேர்த்து நறுக்கிய காய் கறிகளை சேர்த்து நன்கு கிளறி விட்டு அடுப்பை சிம்மில் வைக்கவும்.
5. காய்கறி நீர் வீடும் அந்த நீர் வத்தியதும் அடுப்பை அணைக்கவும் உருளை அரை பதம் வெந்தாலே போதும் பொரிக்கும்போது நன்கு வெந்துவிடும்.
6. இதை சம்சா சீட்டில் வைத்து சம்சாவாக உருட்டுங்க.. நான் பிள்ளைகளுக்காக குட்டி குட்டியா உருட்டி இருக்கேன். நீங்க பெரிசாவே செய்யலாம்.



Penmai.com

Tamil People Online Community...

GLORIA's @ Gloriacatchi's Recipes

Penmai's Kitchen Queen

www.Penmai.com

## பாவ்பாஜி



### தேவையானவை

- உருளைக்கிழங்கு - 2
- கேரட் - 1
- காலிபிளவர் - 1 கப்
- பச்சை பட்டாணி - ¼ cup
- குடை மிளகாய் - 1
- வெங்காயம் பெரிசு - 1
- தக்காளி - 1
- இஞ்சி புண்டு விழுது - 1 டீஸ்பூன்
- மிளகாய்த்தூள் - 1 டீஸ்பூன்
- மஞ்சள்த்தூள் - 1 பிஞ்சு
- சீரகம், சாட் மசாலா - தலா ½ டீஸ்பூன்
- மாங்காய் பொடி - ½ டீஸ்பூன்
- பாவ்பாஜி மசாலா பொடி - 2 டீஸ்பூன்
- எலுமிச்சை சாறு - 1 டீஸ்பூன்

[www.penmai.com](http://www.penmai.com)





Penmai.com

Tamil People Online Community...

## GLORIA's @ Gloriacatchi's Recipes

Penmai's Kitchen Queen

[www.Penmai.com](http://www.Penmai.com)

- உப்பு தேவையான அளவு
- பொடியாக நறுக்கிய கொத்தமல்லி தழை

### செய்முறை

1. உருளைக்கிழங்கு, கேரட், குடைமிளகாய் மூன்றையும் பொடியாக நறுக்கிக்கொள்ளவும் பின் இதனுடன் காலிபிளவர், பச்சை பட்டாணி சேர்த்து கூக்கரில் வேகவைத்து கொள்ளவும்.
2. கடையில் எண்ணெய் விட்டு காய்ந்ததும் சீரகம் போட்டு வெடிக்க விடவும், வெங்காயம் போட்டு சிவந்ததும் இஞ்சி பூண்டு விழுது சேர்த்து வதக்கவும்.. வதங்கியதும் தக்காளி சேர்க்கவும் .
3. நன்கு வதங்கியதும் மிளகாய்த்தூள், மஞ்சள்த்தூள், சாட்மசாலா, மாங்காய் பொடி, பாவ்பாஜி மசாலா பொடி அனைத்தையும் சேர்த்து வதக்கி அதில் வேகவைத்த காய்கறிகளை சேர்த்து கொதிக்கவிடவும் .
4. பின் எலுமிச்சை சாறு சேர்த்து அடுப்பில் இருந்து இறக்கவும்.. அதில் கொத்தமல்லி தழை சேர்க்கவும்.
5. தோசைகல்லில் சிறிது பட்டர் தடவி அதில் பன்னை இரண்டாக வெட்டி வாட்டவும்
6. பின் வாட்டிய பன்னுடன் மசாலா சேர்த்து பரிமாறவும். பிள்ளைகளுக்கு பிடித்த உணவு இது

### பாவ்பாஜி மசாலா பொடி செய்முறை

#### தேவையானவை

- கருப்பு ஏலக்காய் - 1
- தனியா - 1 டீஸ்பூன்
- சீரகம் - 1 டீஸ்பூன்
- பெருஞ்சீரகம் - 1 டீஸ்பூன்
- காய்ந்த மிளகாய் - 3
- மாங்காய் பொடி - 2 டீஸ்பூன்
- பட்டை - 1 துண்டு
- சுக்கு திப்பிலி சிறிது பொடித்தால் 1/8 டீஸ்பூன் வரும் அளவு இருந்தால் போதும்
- கரம்மசாலா - 2 டீஸ்பூன்

#### செய்முறை

[www.penmai.com](http://www.penmai.com)



Penmai.com

Tamil People Online Community...

## GLORIA's @ Gloriacatchi's Recipes

Penmai's Kitchen Queen

[www.Penmai.com](http://www.Penmai.com)

1. மாங்காய் பொடி, கரம்மசாலா, இரண்டையும் தவிர்த்து மற்ற பொருட்களை வாணலில் மெல்லிய தீயில் நன்கு வறுத்து மிக்ஸ்யில் பொடி செய்யவும். கடைசியாக அதனுடன் மாங்காய் பொடி, கரம்மசாலா இரண்டையும் மெல்லும் இரண்டு சுத்து சுத்தி எடுக்கவும்.

www.Penmai.com



Penmai.com

Tamil People Online Community...

GLORIA's @ Gloriacatchi's Recipes

Penmai's Kitchen Queen

www.Penmai.com

### K.F.C. Chicken - கே.எப்.சி சிக்கன்



#### தேவையானவை

- சிக்கன் விங்க்ஸ் - 1 கிலோ
- இஞ்சி பூண்டு பேஸ்ட் - 1 டீஸ்பூன்
- சில்லி சிக்கன் பவுடர் - 2 டேபிள்ஸ்பூன்
- மிளாகாய் தூள் - 2 டேபிள்ஸ்பூன்
- எலுமிச்சை சாறு - 1 டீஸ்பூன்
- உப்பு - தேவையான அளவு
- மைதா - 1 கப்
- சோளமாவு - ¼ கப்
- ரஸ்க் தூள் - ¼ கப்
- இஞ்சி பவுடர் - 1 ஸ்பூன்
- பூண்டு பவுடர் - 1 ஸ்பூன்
- மையோனைஸ் - 2 ஸ்பூன் / ஒரு முட்டை
- எண்ணெய் தேவையான அளவு

[www.penmai.com](http://www.penmai.com)



Penmai.com

Tamil People Online Community...

## GLORIA's @ Gloriacatchi's Recipes

Penmai's Kitchen Queen

[www.Penmai.com](http://www.Penmai.com)

### செய்முறை

1. முதல் நாள் இரவே கோழி விங்க்ஸ் சுத்தப்படுத்தி நீர் வடிய விட்டு எடுக்கவும்.
2. அதில் சில்லி சிக்கன் பவுடர் 1 டேபிள்ஸ்பூன், மிளகாய்த்தூள் 1 டேபிள்ஸ்பூன், உப்பு, எலுமிச்சை சாறு, இஞ்சி பூண்டு விழுது சேர்த்து பிசறி.. :பிரிஜ்யில் வைக்கவும்.
3. மறுநாள் செய்வதற்கு முன் பெரிய தட்டில் மைதா, ரஸ்க்பவுடர், சோளமாவு,இஞ்சி, பூண்டு பவுடர், மிதம் இருக்கும் இரு வகை மிளகாய்த்தூள், உப்பு சேர்த்து கலந்து கலவையாகி வைத்து கொள்ளவும்.
4. கோழியில் முட்டை அல்லது மையோனைஸ் சேர்த்து பிசறி மாவில் பிரட்டவும்.
5. பழக்கூடை போன்ற அல்லது பெரிய இடைவெளி இருக்கும் கம்பி கூடையில் அடுக்கவும்.
6. எல்லா துண்டுகளையும் மாவில் பிரட்டி அடுக்கவும்.
7. ஒரு சுத்தமான வாய் அகன்ற பாத்திரத்தில் நிறைய நீர் எடுக்கவும்.
8. கோழி அடுக்கி வைத்த கூடையை அந்த நீரில் ஒரு முக்குமுக்கி எடுக்கவும்..(கவனம் ஒரு டிப் பண்ணி எடுத்துடனும் ஊறவிட கூடாது)
9. வாணலில் எண்ணெய் விட்டு காய வைக்கவும் தீ அதிகம் இருப்பது நலம்.
10. எண்ணை காய்ந்ததும் கூடையில் இருக்கும் கோழியை மீண்டும் ஒரு முறை மாவில் பிரட்டி எண்ணையில் போடவும்... நன்கு சிவந்ததும் எடுக்கவும். கே.எப்.சி சிக்கன் ரெடி!

குறிப்பு - நான் கோழியில் தோல் எடுத்துவிட்டேன்... பிடிக்கிறவங்க அப்படியே தோலோட செய்யலாம். இது அப்படியே கொஞ்சமும் வித்தியாசம் இல்லமா கே.எப்.சி taste வருது. வாணலில் பொறிப்பதை விட ப்ரித்தியுஸ்ல செஞ்சா இன்னும் சூப்பரா இருக்கு. தண்ணில டிப் பண்ணுவதால் அந்த பிளேக் அப்பிரியன்ஸ் கிடைக்குது. அதிக சூட்டில் பொரிச்சாலும் கோழியும் நன்கு வேகுது.



Penmai.com

Tamil People Online Community...

GLORIA's @ Gloriacatchi's Recipes

Penmai's Kitchen Queen

www.Penmai.com

## Moussaka – முஸ்ஷாக்கா

முஸ்ஷாக்காவை நான் கொஞ்சம் நம்ம ஸ்டைலுக்கு மாற்றி உள்ளேன்.



### தேவையானவை

- கொத்து கறி - ½ கிலோ (veg விரும்புவவர்கள் உருளை காரட் துருவல் 3 கப்) எடுத்துக்கவும்
- காலி ஃப்ளோவேர் - 1 கப்
- கத்தரிக்காய் - 2 (பெரியது)
- குர்ஷத் (zucchini) - 2

[www.penmai.com](http://www.penmai.com)



Penmai.com

Tamil People Online Community...

## GLORIA's @ Gloriacatchi's Recipes

### Penmai's Kitchen Queen

[www.Penmai.com](http://www.Penmai.com)

- வெங்காயம் - ½ கிலோ
- தக்காளி - 3 பெரியது
- இஞ்சி பூண்டு விழுது - 4 டீஸ்பூன்  
(கூடவே 1 டீஸ்பூன் சீரகம் சேர்த்து  
அரைத்து கொள்ளவும்)
- மிளகாய்த்தூள் - 4 டீஸ்பூன்
- மல்லித்தூள் - 2 டீஸ்பூன்
- மஞ்சள்த்தூள் - ¼ டீஸ்பூன்
- கரம்மசாலா தூள் - 1 டீஸ்பூன்
- பட்டை கிராம்பு - சிறிது
- எண்ணெய் - 2 டேபிள்ஸ்பூன்
- சீஸ் துருவல் - 100 கிராம்



#### செய்முறை

1. முதலில் கத்தரிக்காய், குர்ஷத், இரண்டையும் ரௌண்டாக ஸ்லைஸ் பண்ணி 1 டீஸ்பூன் மிளகாய் தூள் உப்பு சேர்த்து பிசறி தோசைகல்லில் வாட்டி வைத்து கொள்ளவும் (படத்தில் உள்ளது போல)
2. வெங்காயம் வதக்கி இஞ்சி பூண்டு சேர்த்து வதங்கியதும் தக்காளி சேர்த்து வதக்கவும்.
3. கொடுக்கப்பட்ட மசாலாவை இத்தோடு சேர்த்து நன்கு சுருள வதக்கவும்.
4. சுருங்கியதும் கொத்து கறியும் (அல்லது உருளைக்கிழங்கு, காரட்)காலி:ப்ளோவேர் சேர்த்து கொஞ்சம் நீர் விட்டு நன்கு வேக வைக்கவும்.
5. இப்போது ஒரு ட்ரேவில் முதலில் கறி கலவையை மெலிதாக பரப்பவும் அதன் மேல் கத்தரிக்காய் அடுக்கவும்.
6. அப்புறம் கொஞ்சம் குடைமிளகாய் தூவவும்.



Penmai.com

Tamil People Online Community...

## GLORIA's @ Gloriacatchi's Recipes

Penmai's Kitchen Queen

[www.Penmai.com](http://www.Penmai.com)



7. மீண்டும் கறி கலவையை கொஞ்சமாக பரப்பவும்
8. அதன் மேல் குர்ஷத் அடுக்கவும் அதன் மேல் மீண்டும் கறி கலவையை பரப்பவும்.
9. அதன் மேல் மீண்டும் கத்தரிக்காய், அதன் மேல் கறி எத்தனை அடுக்கு என்பது நம் விருப்பம்.



Penmai.com

Tamil People Online Community...

## GLORIA's @ Gloriacatchi's Recipes

Penmai's Kitchen Queen

[www.Penmai.com](http://www.Penmai.com)



10. கடைசியாக மேலே சீஸ் துருவல் தூவவும் (வெள்ளை சீஸ் ஸ்லைஸ் அடுக்க வேண்டும்.. அதன் சுவை பிடிக்காததால் சீஸ் துருவல் சேர்த்தேன்)
11. 180°யில் நாற்பது நிமிடம் வைக்கவும். கூட சாப்பிட ரொட்டியை ஆலிவ் ஆயிலில் பூண்டு சேர்த்து ரொட்டி துண்டுகளை பிரட்டி 120°யில் ஐந்து நிமிடம் வைத்து எடுக்கவும் பின் பரிமாறவும்.





Penmai.com

Tamil People Online Community...

GLORIA's @ Gloriacatchi's Recipes

Penmai's Kitchen Queen

[www.Penmai.com](http://www.Penmai.com)

### Mango fruit Kulfi - மாம்பழ குல்பி



#### தேவையானவை

- மாம்பழ கூழ் - 2 கப்
- பால் பவுடர் - 2 கப்
- மில்க்மெய்ட் டின் - 1
- பால் - 1 லிட்டர்
- சக்கரை - 1 டேபிள்ஸ்பூன் (தேவை என்றால்)
- சோளமாவு - 2 டீஸ்பூன்
- பிரட் ஸ்லைஸ் - 2

[www.penmai.com](http://www.penmai.com)



Penmai.com

Tamil People Online Community...

## GLORIA's @ Gloriacatchi's Recipes

Penmai's Kitchen Queen

[www.Penmai.com](http://www.Penmai.com)

### செய்முறை

1. பாலில் பால்பவுடர், மில்க்மெய்ட் கலந்து அடுப்பில் சிம்மில் வைத்து அடிப்பிடிக்காமல் 10 நிமிடம் கிண்டவும்.
2. பின் சோளமாவு, பிரட் ஸ்லைஸ் சேர்த்து இரண்டும் நன்கு கரையும் வரை கொதிக்க வைக்கவும். கொஞ்சம் திக்கனதும் சக்கரை கலந்து அது கரைந்ததும் அடுப்பை அணைக்கவும்.
3. பால் கலவை நன்கு ஆறியதும் மாம்பழ கூழ் சேர்த்து நன்கு கலக்கி தேவையான மோல்டில் ஊற்றி பிரீசரில் வைக்கவும். இது மிகவும் சுவையானது பிள்ளைகளுக்கு மிகவும் பிடிக்கும்.



Penmai.com

Tamil People Online Community...

GLORIA's @ Gloriacatchi's Recipes

Penmai's Kitchen Queen

www.Penmai.com

## மாம்பழ கேக் (முட்டை இல்லாதது)



### தேவையானவை

- மாம்பழக் கூழ் - 2 கப்
- ரவை - 2 கப்
- சக்கரை - 1 ¼ கப்
- பட்டர் - 1 கப்
- பேக்கிங்பவுடர் - ½ டீஸ்பூன்
- வெண்ணிலா எசான்ஸ் - ½ டீஸ்பூன்

### செய்முறை

1. பட்டரை உருக்கி சக்கரை கலந்து நன்கு அடிக்கவும்.

[www.penmai.com](http://www.penmai.com)



Penmai.com

Tamil People Online Community...

## GLORIA's @ Gloriacatchi's Recipes

### Penmai's Kitchen Queen

[www.Penmai.com](http://www.Penmai.com)

2. அந்த கலவையில் மாம்பழ கூழ் சேர்த்து பேக்கிங்பவுடர், வெண்ணிலா எசான்ஸ்ம் சேர்த்து கலக்கவும்.
3. மாம்பழ கலவையில் சிறிது சிறிதாக ரவை சேர்த்து கிளறி வைக்கவும்.
4. ரவை கலவையில் ஐந்து நிமிடம் ஊற வைத்து பின் 170° யில் வேக வைக்கவும்.
5. விருப்பம் உள்ளவர்கள் கூட முந்திரி சேர்த்து கொள்ளலாம். மிகவும் சுவையானது.





Penmai.com

Tamil People Online Community...

GLORIA's @ Gloriacatchi's Recipes

Penmai's Kitchen Queen

www.Penmai.com

## முந்திரி பிஸ்கெட்



### தேவையானவை

- முந்திரி ரோஸ்ட் பண்ணது - 200 கிராம்
- முழு முந்திரி - 150 கிராம்
- வெண்ணை - 150 கிராம்
- மைதா - 200 கிராம்
- சக்கரை - 160 கிராம்
- வெண்ணிலா எசன்ஸ் - ½ டீஸ்பூன்
- பேக்கிங்பவுடர் - ¼ டீஸ்பூன்
- முட்டை - 1
- முட்டை மஞ்சள் கரு - 5



Penmai.com

Tamil People Online Community...

## GLORIA's @ Gloriacatchi's Recipes

Penmai's Kitchen Queen

[www.Penmai.com](http://www.Penmai.com)

### செய்முறை

1. முதலில் ரோஸ்டெட் முந்திரியை புரிகட்டையால் நுணுக்கி வைக்கவும் மிளகு/கடுகு சைஸ்க்கு கலவையாக முழு முந்திரியை இரண்டாக பிளந்து வைக்கவும்.
2. ஒரு பத்திரத்தில் வெண்ணை, சக்கரை, முட்டை, வெண்ணிலா எசன்ஸ், பேக்கிங்பவுடர், எல்லாவற்றையும் ஒன்றாக சேர்த்து பீட்டரால் அடிக்கவும்.
3. பின் பொடித்த முந்திரி, மைதா இரண்டையும் ஒன்றாக சேர்த்து ஒரு கரண்டியால் கிளறவும்.
4. சப்பாத்தி மாவு பதம் வந்ததும் புரி கட்டையால் சப்பாத்தி போல உருட்டவும்.
5. உங்களுக்கு விறுப்பமான விதத்தில் கட்டர்வைத்து கட் செய்து ட்ரேவில் அடுக்கவும்.
6. கட் செய்த பிஸ்கெட் மீது முட்டை மஞ்சள் கருவை பிரெஷ் வைத்து பூசவும் அதன் மேல் பாதி முந்திரியை பதித்து அதன் மேல் மீண்டும் மஞ்சள்கரு பூசவும் இப்படியே எல்லா பிஸ்கெடிலும் செய்து 120° யில் 20 நிமிடம் வைத்து சிவந்ததும் எடுக்கவும். முட்டை மஞ்சள் கரு பூசுவத்தால் ஒரு பளபளப்பு கிடைக்கும். பிள்ளைகளுக்கு மிகவும் பிடிக்கும். முட்டை பிடிக்காதவங்க அதை தவிர்த்து விடலாம்.



Penmai.com

Tamil People Online Community...

GLORIA's @ Gloriacatchi's Recipes

Penmai's Kitchen Queen

[www.Penmai.com](http://www.Penmai.com)

## Chocolate Fondant Cake



### தேவையானவை

- டார்க் சாக்லேட் பார் 70% - 200g
- முட்டை - 4
- சர்க்கரை - 150g
- மைதா மாவு - 80g
- வெண்ணை - 200g
- பேக்கிங் பவுடர் - ½ டீஸ்பூன்
- வெண்ணிலா எசான்ஸ் - ½ டீஸ்பூன்

### செய்முறை

[www.penmai.com](http://www.penmai.com)



Penmai.com

Tamil People Online Community...

## GLORIA's @ Gloriacatchi's Recipes

Penmai's Kitchen Queen

[www.Penmai.com](http://www.Penmai.com)

1. பெரிய பாத்திரத்தில் நீர் எடுத்து கொதிக்க வைக்கவும் அடுப்பை சிம்மில் வைத்து அதில் ஒரு கண்ணாடி கிண்ணத்தில் டார்க் சாக்லேட் கட்டிகளை போட்டு கொத்தி நீர் தூட்டில் உருக்கவும்.
2. மற்றொரு பாத்திரத்தில் வெண்ணையை அடித்து அதில் முட்டை சக்கரை மைதா சேர்த்து அடிக்கவும் அதில் உருகிய சாக்லேட் சேர்த்து நன்கு அடிக்கவும் கூடவே பேக்கிங்பவுடர் வெண்ணிலா எசென்ஸ் சேர்க்கவும்.
3. பின் ovenயில் (200°C) இருபது நிமிடம் வைத்து வெந்ததும் எடுக்கவும்... மேற்பறம் வெந்தும் நடுவே சாக்லேட் போல இளகியும் இருக்கும் மிகவும் சுவையான கேக் இது பிள்ளைகளுக்கு மிகவும் பிடிக்கும்.





Pineapple cake (upside down cake) - அன்னாசிப்பழ கேக்



தேவையானவை

- அன்னாசிப்பழம் நன்கு பழுத்து ஒன்று அது இல்லாவிட்டால் டின் பழம் எடுத்துக்கோங்க
- மைதா - 150 கிராம்
- வெண்ணை - 150 கிராம்
- சக்கரை - 125 கிராம்
- முட்டை - 3
- பால் - 1 டேபிள் டீஸ்பூன்



Penmai.com

Tamil People Online Community...

## GLORIA's @ Gloriacatchi's Recipes

Penmai's Kitchen Queen

[www.Penmai.com](http://www.Penmai.com)

- கேராமல் - 5 டேபிள் டீஸ்பூன்
- பேக்கிங்பவுடர் - ½ டீஸ்பூன்
- வெண்ணிலா எசான்ஸ் - ½ டீஸ்பூன்

### செய்முறை

1. முதலில் வெண்ணையைய நன்கு பீட்டரால் அடிக்கவும்.
2. அதில் முட்டை சேர்த்து நுரைத்து வரும் வரை அடிக்கவும்.
3. பின் அதில் சக்கரை சேர்த்து அடிக்கவும் சக்கரை சற்று இளக வேண்டும்.
4. பின் இந்த கலவையில் மைதா மாவு கொஞ்சம் கொஞ்சமாக சேர்த்து அடிக்கவும் கூடவே வெண்ணிலா எசான்ஸ், பேக்கிங்பவுடர், பால் சேர்த்து நன்கு நீர்க்க அடிக்கவும்.
5. பின் கேக் ட்ரேவில் வெண்ணை பூசி... முதலில் கேராமல் உற்றவும் பின் அன்னாசிப்பழ துண்டுகளை உங்களுக்கு பிடித்த விதத்தில் அடுக்கவும். அதன் மேல் கேக் கலவையை உற்றவும்.
6. Ovenனில் 180° யில் 25 நிமிடம் வைக்கவும் கேக் வெந்ததும் எடுத்து ஆரிய பின் பரிமாறவும்.
7. இந்த கேக் மிகவும் சுவையானது பிள்ளைகளுக்கு மிகவும் பிடித்தது.

குறிப்பு - நான் கேராமல் 1 டேபிள் டீஸ்பூன் தான் சேர்த்தேன் பிள்ளைகளுக்கு அந்த டெஸ்ட் பிடிக்காது என்று. நீங்க நான் குறிப்பிட்ட அளவில் சேர்த்தால் சுவை கூடும்.



Penmai.com

Tamil People Online Community...

GLORIA's @ Gloriacatchi's Recipes

Penmai's Kitchen Queen

[www.Penmai.com](http://www.Penmai.com)

## கடலை மாவு முறுக்கு

### தேவையானவை

- கடலை மாவு - 1 கப்
- அவித்த கோதுமை மாவு - 2 கப்
- மிளகாய்த்தூள் - 1 டீஸ்பூன்
- சீரகத்தூள் - 1 டீஸ்பூன்
- சீரகம் - 1 டீஸ்பூன்
- எள்ளு - 1 டேபிள்ஸ்பூன்
- ஓமம் - ¼ டீஸ்பூன்
- உப்பு தேவையான அளவு

### செய்முறை

1. மேலே குறிப்பிட்ட எல்லாவற்றையும் கலந்து நீர் விட்டு பதமாக பிசைந்து முறுக்காக பிழியவும்.



Penmai.com

Tamil People Online Community...

GLORIA's @ Gloriacatchi's Recipes

Penmai's Kitchen Queen

[www.Penmai.com](http://www.Penmai.com)

## கஜூரா

### தேவையானவை

- மைதா - 1 கப்
- வெண்ணை - ¼ கப்
- சக்கரை - 2 டேபிள்ஸ்பூன்
- உப்பு - 1 சிட்டிகை
- பேக்கிங்பவுடர் - ¼ டீஸ்பூன்
- எண்ணெய் பொரிக்க

### செய்முறை

1. மைதா மாவில் வெண்ணையை தூடாக உற்றி நன்கு கலக்கும் படி இழைத்து பிசையவும். பின் சக்கரை, உப்பு சேர்த்து கொஞ்சம் கொஞ்சமாக நீர்விட்டு நன்கு அடித்து பிசையவும்.
2. பூரிகட்டை வைத்து கொஞ்சம் மொத்தமா உருட்டி சின்ன சின்னதா கட்டமா வெட்டி பொரிக்கவும்.



Penmai.com

Tamil People Online Community...

GLORIA's @ Gloriacatchi's Recipes

Penmai's Kitchen Queen

[www.Penmai.com](http://www.Penmai.com)

## பச்சை பயிறு மாவு முறுக்கு

### தேவையானவை

- பச்சைபயிறு - 1 கப்
- அரிசி மாவு - 4 கப்
- ஓமம் - ½ டீஸ்பூன்
- வெள்ளை எள்ளு - 20 கிராம்
- உப்பு - தேவையா அளவு
- பொரிக்க எண்ணெய்

### செய்முறை

1. பச்சை பருப்பை நன்கு குழைய வேக வைக்கவும்.
2. அரிசி மாவில் வெந்த பச்சை பயிறு, எள்ளு, ஓமம், உப்பு நீர் சேர்த்து பிசைந்து முறுக்காக பிழியவும்.
3. இந்த முறுக்கை அப்படியேவும் சாப்பிடலாம். மேலே ஐசிங் சுகர் தூவியும் சாப்பிடலாம் சுவையானது.

கமர்கட்டு



தேவையானவை

- தேங்காய்ப்பூ (முற்றியது) - ¾ அல்லது ½ கப்
- தேங்காய்ப்பால் - 1 டேபிள்ஸ்பூன் (திக்கான பால்)
- ஊருண்டை வெல்லம் - பொடித்தது 1 கப்
- ஏலக்காய் பொடி - 1 பின்ச்
- நெய் - 2 டேபில் ஸ்பூன்

செய்முறை

1. முதலில் வாணலில் 1 டீஸ்பூன் நெய் விட்டு தேங்காய்ப்பூவை நன்கு சிவக்க வறுத்து வைத்து கொள்ளவும்.



Penmai.com

Tamil People Online Community...

## GLORIA's @ Gloriacatchi's Recipes

Penmai's Kitchen Queen

[www.Penmai.com](http://www.Penmai.com)

2. பின் அதே வாணலியில் சிறிது நீர் விட்டு உருக்கி மணல் இல்லாமல் வடிக்கட்டி எடுக்கவும்.
3. பின் அந்த வெல்ல கலைச்சலில் தேங்காய்பால் ஏல பொடி சேர்த்து பாகு காய்ச்சவும்.. நீரில் விட்டால் வெல்லம் முத்து போல் நிற்க வேண்டும்.. கையால் அழுத்தினால் கரையாமல் அழுந்து பட வேண்டும்.
4. அந்த பதம் வரும் பொது தேங்காய்ப்பூ, நெய் சேர்த்து கை விடாமல் கிளறவும் ஓரம் எல்லாம் பூத்து சுருண்டு வரும். அதை இன்னும் சற்று சுருள ஆகவும் தேங்காய்பால் சேர்த்து பாகு காய்ச்சுவதால் கல் போல பாகு முத்தி போகாது (அதுக்குன்னு ரொம்ப சுருள ஆக்க வேண்டாம் அப்புறம் சுத்தி தேவைப்படும்.)
5. அடுப்பை அணைத்து சுடு ஆறியதும் கை பொறுக்கும் சூடு இருக்கும் பொது கையில் நெய் தடவி கொண்டு உருண்டை பிடிக்கவும்.
6. அப்புறம் என்ன கடையில் கிடைக்கும் சுவை விட மேலாக இழுபடும் கமர்கட்டு ரெடி. நான் பிள்ளைகளுக்காக  $\frac{3}{4}$  கப் தேங்காய் சேர்த்தேன். தேங்காய் கம்மியாக வேண்டுவர்கள் அதை குறைத்து கொள்ளலாம் செய்வது சலபம்.



Penmai.com

Tamil People Online Community...

## GLORIA's @ Gloriacatchi's Recipes

Penmai's Kitchen Queen

[www.Penmai.com](http://www.Penmai.com)

### Veg Roll

#### தேவையானவை

- மைதா - 1 கப்
- சலாட் இல்லை - 4
- முளைக்கட்டிய பச்சை பயிர் - ஒரு கை பிடி
- காரெட் துருவல் - ஒரு கை பிடி
- சீஸ் துருவல் - ஒரு கை பிடி
- சட் மசாலா - ஒரு ஸ்பூன்
- மிளகுத்தூள் உப்பு தேவைக்கு ஏற்ப

#### செய்முறை

1. மைதாவை சிறிது உப்பு சேர்த்து நீர்விட்டு சப்பாத்தி மாவு பதத்திற்கு பிசைந்து ஒரு மணி நேரம் ஊற வைக்கவும்.
2. பின் இரண்டாக பிரித்து சப்பத்தி தேய்ப்பது போல பெரியா வட்டமாக தோசை அளவிற்கு தேய்த்து தோசை கல்லில் போல்ட்டு இருபுறமும் வாட்டிக்கொள்ளவும் நன்கு வேக வைக்க வேண்டாம்
3. வெந்த சப்பாத்தியில் இரண்டு சாலட் இலையை வைத்து பரவலாக பச்சைப்பயிரையும் காரட் துருவலையும் பரவலாக வைத்து தேவையான மிளகு சட் மசாலா உப்பு தூவி அதன் மேல் சீஸ் துறுவல் தூவி விடவும்.
4. பின் அதனை ரோல்லாக உருட்டவும்.. பிரியாமல் இருக்க ருத் பிக் சொருகவும்...
5. அதை ஓவனில் 450 டிக்ரீ யில் ஐந்து நிமிடம் வைத்து பின் sliceஸாக கட் பண்ணவும்.. பிள்ளைகளுக்கு பிடித்த டிஷ் இது.
6. துடாக இருக்கும் போதே சாப்பிடுவது நலம்.





Penmai.com

Tamil People Online Community...

GLORIA's @ Gloriacatchi's Recipes

Penmai's Kitchen Queen

www.Penmai.com

## Egg Bread

### தேவையானவை

- Bread slice - 6
- முட்டை - 2
- பால் - 200 ml
- சக்கரை - 2 tbs
- காரட் துருவல் - 2 டீஸ்பூன்
- பீட்ரூட் துருவல் - 2 டீஸ்பூன்
- நெய் - 2 tbs
- ஏலக்காய் பொடி - பின்ச

### செய்முறை

1. முதலில் பால், சக்கரை, முட்டை, ஏல பொடி கலந்து நன்கு அடித்து வைத்து கொள்ளவும்.
2. Breadடை பால் கலவையில் நனைத்து தோசைகல்லில் இட்டு மேற் புறம் காரட் மற்றும் பீட்ரூட் கலவையை தூவி ஸ்பூனால் பால் கலவையை இன்னும் கொஞ்சம் தடவுவது போல் ஊற்றவும்.
3. ஓரங்களில் நெய் ஊற்றி சிவந்ததும் breadடை திருப்பி விட்டு இந்த புறமும் காரட் பீட்ரூட் கலவையை தூவி பால் கலவையை மேலே ஊற்றவும்.
4. இருபுறமும் சிவந்ததும் பரிமாறவும்.
5. பிள்ளைகளுக்கு மிகவும் பிடித்த ஐடெம் இது. செய்வது மிகவும் சுலபம்.

## Chocolate Sponge



### தேவையானவை

- டார்க் சாக்லேட் - + 70% 300 கிராம்
- மில்க் சாக்லேட் - 100 கிராம்
- மில்க்மெய்ட் - 1 டீன் (320 cl)
- வெண்ணை - 1 டேபிள்ஸ்பூன்
- நோஸ்ஸத் - ¼ கப்

### செய்முறை

1. அடி கனமான பாத்திரம் எடுத்து... அடுப்பில் வைத்து அதில் வெண்ணை சேர்த்து சிறு தீயில் வைத்து சுடு பண்ணவும். அதில் டார்க் சாக்லேட் மற்றும் மில்க் சாக்லேட் போட்டு உருக்கவும்.
2. இரண்டும் உருகியதும் அதில் மில்க்மெய்ட் சேர்த்து நன்கு கிண்டவும்.
3. எல்லாம் நன்கு கலந்து சுருண்டு வரும்போது நோஸ்ஸத் சேர்த்து கிண்டவும்.
4. நெய் தடவிய தட்டில் ஊற்றி ஆற விட்டு பின் ப்ரிகோல வைங்க.



Penmai.com

Tamil People Online Community...

## GLORIA's @ Gloriacatchi's Recipes

Penmai's Kitchen Queen

[www.Penmai.com](http://www.Penmai.com)

5. அரை மணி நேரம் சென்றதும் வெட்டவும். கசப்பு பிடிக்காதவங்க மில்க் சாக்லேட்க்கு பதில் வைட் சாக்லேட் சேர்த்துக்கோங்க.
6. நோஸ்ஸத்க்கு பதிலா பாதம், முந்திரி, ஆக்ருட் எது வேணுமோ அதை சேர்த்துகோங்க.
7. இந்த சாக்லேட் ரொம்ப soft ட இருக்கும் குழந்தைகளுக்கு ரொம்ப பிடிக்கும்.
8. செய்வது சுலபம். செய்ய எடுக்கும் நேரம் 5 நிமிடம்.



Penmai.com

Tamil People Online Community...

GLORIA's @ Gloriacatchi's Recipes

Penmai's Kitchen Queen

www.Penmai.com

## கீரை ஏறா சூப்

### தேவையானவை

- முளைக்கீரை - ஒரு கட்டு கீரையை ஆய்ந்து அலசி வைக்கவும்
- ஏறா - 15
- வெங்காயம் - 1
- தக்காளி - 1
- புண்டு தோளோடு - 3
- சீரகம் - 1 ஸ்பூன்
- பச்சை பயிறு - 1/4 கப்
- தேங்காய் பால் - 1/2 கப்
- பச்சைமிளகாய் - 1
- தளிக்க கடுகு உளுத்தம்பருப்பு

### செய்முறை

1. முதலில் பருப்பை குழைய வேகவைத்து எடுத்து வைத்து கொள்ளவும்.
2. வாணலில் ஒரு ஸ்பூன் என்னை விட்டு கடுகு உளுத்தம்பருப்பு போட்டு வெடிக்க விட்டு வெங்காயம் சேர்த்து வதக்கவும் பச்சை மிளகாய் சீரகம் புண்டு முன்றையும் உரலில் வைத்து இடித்து வதங்கும் வெங்காயத்தோடு சேர்த்து வதக்கவும். கூடவே தக்காளி சேர்க்கவும் நன்கு சுருண்டு வரும் போது ஏறா சேர்க்கவும் பிடிக்காதவங்க சேர்க்க வேண்டாம். அதுவும் வதங்கியதும் வெந்த பருப்பை சேர்த்து கொதிக்க விட்டு கீரை தேங்காய்பால் சேர்த்து இரண்டு கிளாஸ் வெந்நீர் சேர்த்து நன்கு குழையா வேக விடவும். இது குழந்தைகளுக்கு ரொம்ப பிடிக்கும்.



Penmai.com

Tamil People Online Community...

GLORIA's @ Gloriacatchi's Recipes

Penmai's Kitchen Queen

www.Penmai.com

## மட்டன் எலும்பு சூப்

### தேவையானவை

- மட்டன் எலும்பு - 1/4 கிலோ
- சின்ன வெங்காயம் - 10
- தக்காளி - 2
- மஞ்சள் பொடி - 1/2 ஸ்பூன்
- கொத்தமல்லி தழை ஒரு பிடி

### அரைக்க

- சீரகம் - 1 ஸ்பூன்
- சோம்பு - 1/2 ஸ்பூன்
- தனியா - 1 ஸ்பூன்
- மிளகு - 2 ஸ்பூன்
- இஞ்சி - 1 துண்டு
- பூண்டு - 3

### செய்முறை

1. அரைக்க கொடுத்து உள்ள பொருட்களை மிக்ஸ்யில் மையா அரைத்து கொள்ளவும்.
2. மட்டன் எலும்பை நன்கு சுத்தம் செய்து ஒன்றை லிட்டர் நீர் விட்டு அரைத்து வைத்த பொருட்களை சேர்த்து வெங்காயம் தக்காளி இரண்டையும் பொடியாக நறுக்கி சேர்க்கவும். மஞ்சள் தூள் உப்பு சேர்த்து குக்கரில் நான்கு விசில் விடவும்.
3. பரிமாறும் பொது கொத்தமல்லி சேர்க்கவும் மிக சுவையாக இருக்கும்



Penmai.com

Tamil People Online Community...

GLORIA's @ Gloriacatchi's Recipes

Penmai's Kitchen Queen

www.Penmai.com

## Veg Soup

### தேவையானவை

- உருளைக்கிழங்கு - 1
- கேரட் - 1
- பீன்ஸ் - 10
- பச்சை பட்டாணி - ஒரு கை பிடி
- சின்ன வெங்காயம் - 5
- பீட்ரூட் - ஒரு பாதி
- மீடியம் சைஸ் தக்காளி - 1
- சிரகதூள் - 1 ஸ்பூன்
- ரசப்பொடி - 1 ஸ்பூன்
- உப்பு - தேவையான ஆளவு

### செய்முறை

1. அனைத்தையும் நீரில் முடிசும் அளவில் நன்கு வேக விட்டு... நன்கு குழைய வெந்ததும் சம்ஷேர் வைத்து கடைந்து ரசப்பொடி சேர்த்து ஒரு கொதி வந்ததும் கொத்தமல்லி தூவி இறக்கவும்.
2. காய் கறிகளை கடைந்தபின் கட்டியாக இருந்தால் கொதிநீர் சேர்த்துக்கோங்க. கடைசியா வைட் பெப்பர் தூவி ஒரு ஸ்பூன் வெண்ணை சேர்த்து பரிமாறவும்.



Penmai.com

Tamil People Online Community...

GLORIA's @ Gloriacatchi's Recipes

Penmai's Kitchen Queen

www.Penmai.com

## நாட்டு கோழி வடவக்கறி குழம்பு

### தேவையானவை

- கோழி - 1 கிலோ
- வெங்காய வடவம் - 4 டீஸ்பூன் + 1 டீஸ்பூன்
- தேங்காய் துருவல் - ½ கப்
- காஞ்சு மிளகாய் - 10 (காரத்துக்கு தேவையான ஆளவு சேர்க்கவும்)
- மஞ்சத்தூள் - 1 சிட்டிகை
- பெரிய வெங்காயம் - 4
- தக்காளி - 3
- பூண்டு - 15 பல்
- இஞ்சி - விரல் நீல துண்டு 2
- புளி - சிறிது
- எண்ணெய் தேவையானா ஆளவு
- கருவேப்பிலை ஒரு கொத்து

### அரைக்க

- தேங்காய் ,நாலு ஸ்பூன் வடவம், மிளகாய், மூன்றையும் வாணலில் சிறிது எண்ணெய் விட்டு நன்றாக பொன்னிறமாக சிவக்க வறுக்கவும் பின் ஆறியதும் நன்கு மசிய அரைத்து சுத்தம் செய்துவைத்து உள்ள கோழியில் சேர்த்து உப்பு சேர்த்து பிசறி ஒரு மணி நேரம் ஊற விடவும்.
- இஞ்சி பூண்டு இரண்டையும் விழுதாக அரைத்து வைத்து கொள்ளவும்.

### செய்முறை

1. பாத்திரத்தில் எண்ணெய் ஊற்றி காய்ந்ததும் சிறிது வடவம் போட்டு காய்ந்ததும் வெங்காயம் சேர்த்து நன்கு வதக்கவும் மஞ்சத்தூள் சேர்க்கவும்.
2. பாதி சிவந்ததும் இஞ்சி பூண்டு விழுது சேர்த்து சுருள வதக்கவும்.
3. சுருண்டு வரும் பதத்தில் தக்காளியை பொடியாக நறுக்கி சேர்க்கவும்.
4. தக்காளியும் நன்கு வதங்க வேண்டும்... எண்ணெய் மிதக்கும் வரை வதக்கி தேங்காய் விழுதில் ஊற வைத்த கோழியை சேர்க்கவும்.
5. புளியை கரைத்து ஊற்றி கோழி வேகும் வரை கொதிக்க வைக்கவும் அடுப்பை நிறுத்திய பின் கருவேப்பிலை சேர்க்கவும் உப்பு தேவையான அளவு போட்டுக்கொங்க.
6. இதில் கசகச சேர்ப்பாங்க விருப்பம் இருக்குறவங்க தேங்காய் அரைக்கும் போது அதையும் சேர்த்துக்கொங்க. இட்லிக்கு சாதத்துக்கு சூப்பரா இருக்கும்.



Penmai.com

Tamil People Online Community...

GLORIA's @ Gloriacatchi's Recipes

Penmai's Kitchen Queen

www.Penmai.com

### Mysore Pak



#### தேவையானவை

- கடலை மாவு - 1 கப்
- சக்கரை - 1 ½
- நெய் - ¾ கப்
- வெண்ணை - ¼ கப்
- ஏலக்காய் தூள் - ஒரு சிட்டிகை
- சன் ப்லோவேர் ஆயில்.. (சமையல் எண்ணெய்) - 1 கப்

#### செய்முறை

1. முதலில் கடலை மாவை நன்கு பச்சை வாசனை போக கொஞ்சம் சிவக்கும் வரை வறுக்கவும்.
2. வறுத்த மாவை நன்கு சலித்து ஏலக்காய் போடி கலந்து வைக்கவும்.
3. ஒரு பாத்திரத்தில் நெய், எண்ணெய், வெண்ணை கலந்து கட்டி இல்லாமல் உருக்கி வைத்து கொள்ளவும்.





Penmai.com

Tamil People Online Community...

## GLORIA's @ Gloriacatchi's Recipes

Penmai's Kitchen Queen

[www.Penmai.com](http://www.Penmai.com)

4. வேறு ஒரு பாத்திரத்தில் கடலை மாவு எடுத்து உருக்கிய எண்ணையில் கொஞ்சம் எடுத்து தோசை மாவு பதத்திற்கு கரைத்து வைத்து கொள்ளவும்.
5. பின் வாணலில் சக்கரை போட்டு சிறிது நீர் விட்டு கொதிக்க விடவும். பாகு கம்பி பதம் வர காத்திருக்க தேவை இல்லை சக்கரை பாகு கை ஓட்டும் பிசுக்கு பதம் இருந்தாலே போதும்.
6. மெல்ல கரைத்து வைத்த கடலைமாவு கலவையை கொஞ்சம் கொஞ்சமாக பாகில் சேர்த்து கிண்டவும். ஓரம் நுரை போல் பொரிந்து வரும் அப்போ மேல மீதம் உள்ள நெய்யில் கொஞ்சம் சேர்த்து கிண்டவும்.
7. திரும்பவும் நுரை போல் பொரித்து வரும் மேலும் மீதம் இருக்கும் எண்ணையில் சிறிது விட்டு கிண்டவும். இப்படி நெய் முழுக்க கொஞ்சம் கொஞ்சம் கலந்து கிண்டவும். கடைசியில் நுரை போல பொரித்து வந்தது கொஞ்சம் சுருள ஆரம்பிக்கும்.
8. நெய் தடவிய தட்டில் ஊற்றி ஆறியதும் வெட்டுங்கள் செய்வது மிகவும் சுலபம். சக்கரை கம்மியா இருப்பதால் இறுக வாய்ப்பு இல்லை. நெய் இருப்பதால் கரெக்டாக செட் ஆகும். திகட்டவும் செய்யாது... எப்படி சொதப்பி செய்தாலும் கரெக்டா வரும். ட்ரை பண்ணி பாருங்க. செய்ய எடுக்கும் நேரம் 15 நிமிடங்கள்.



Penmai.com

Tamil People Online Community...

GLORIA's @ Gloriacatchi's Recipes

Penmai's Kitchen Queen

www.Penmai.com

### Icing flower: ROSE



#### தேவையானவை

- Gelatine (crystal) - 2 டீஸ்பூன்
- தண்ணிர் - 4 டீஸ்பூன்
- Icing sugar - ஒரு cup

#### செய்முறை

1. ஒரு வாய் அகன்ற பாத்திரத்தில் நீர் விட்டு கொதிக்க விடவும்.
2. இன்னொரு cup எடுத்து அதில் கொடுத்துள்ள அளவு படி gelatine னும்
3. தண்ணிரும் சேர்த்து கலக்கவும்.
4. இந்த cupபை கொதிக்கும் நீரில் வைத்தால் அந்த சூட்டில் gelatine கரைந்து எண்ணை பதத்திற்கு வரும்.
5. அதை icing sugarயில் ஊற்றி சப்பாத்தி மாவு போல் பிசைந்து வைத்து கொள்ளவும்.



Penmai.com

Tamil People Online Community...

## GLORIA's @ Gloriacatchi's Recipes

Penmai's Kitchen Queen

[www.Penmai.com](http://www.Penmai.com)



6. இப்படி இருக்கும் . காற்று போகாமல் மூடி வைக்கவும்.
7. முதலில் கொஞ்சமாக icing எடுத்து நன்கு இழைத்து பிசையவும்.
8. அதில் கொஞ்சம் food colour சேர்த்து பிசையவும் fulla ஒரே கலர் வேண்டும் என்றால் நன்கு கலந்து பிசைந்து கொள்ளவும்.
9. மார்பில் shade வேண்டும் என்றால் படத்தில் உள்ளது போல் பிசைந்து வைக்கவும்.





Penmai.com

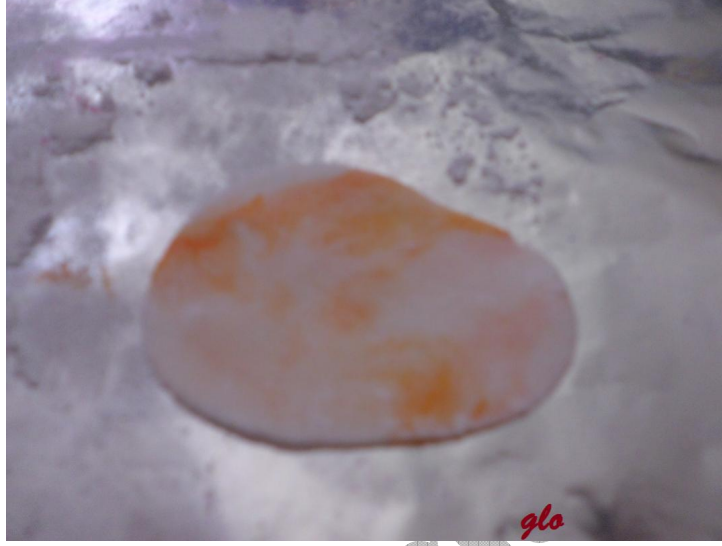
Tamil People Online Community...

## GLORIA's @ Gloriacatchi's Recipes

Penmai's Kitchen Queen

[www.Penmai.com](http://www.Penmai.com)

10. Icingகை சிறிய உருண்டையாக கிள்ளி எடுத்துக் (பட்டாணி சைஸ்)
11. உருட்டி கொள்ளவும். உருட்டும் போது ஓட்டினால் sugar துவி உருட்டவும்.



12. அதை கையில் வைத்து சுருட்டவும்.



13. இதே போல் சிறிது சிறிதாக உருட்டி அடுக்கடுக்க பூ போன்ற அமைப்பில் சேர்க்கவும்.. சில சமயம் ஓட்டமால் பிரியும் பிருஷ் கொண்டு சிறிது நீர் தடவி ஓட்டுங்கள்.



Penmai.com

Tamil People Online Community...

## GLORIA's @ Gloriacatchi's Recipes

Penmai's Kitchen Queen

[www.Penmai.com](http://www.Penmai.com)



14. பினிஷிங் இப்படி இருக்கும் நன்கு காய வைத்து டப்பாவில் அடைக்கவும் ஒரு வருடம் வரை உபயோகிக்கலாம்.
15. நேரம் கிடைக்கும் போது செய்து வைத்தால் கேக் செய்யும்போது அலங்கரிக்க சுலபமாக இருக்கும்.



Penmai.com

Tamil People Online Community...

GLORIA's @ Gloriacatchi's Recipes

Penmai's Kitchen Queen

[www.Penmai.com](http://www.Penmai.com)

### Icing doll: HELLO KITTY



தேவையானவை

- Gelatine (crystal) - 2 டீஸ்பூன்
- தண்ணிர் - 4 டீஸ்பூன்
- Icing sugar - ஒரு cup

[www.penmai.com](http://www.penmai.com)

செய்முறை

1. ஒரு வாய் அகன்ற பாத்திரத்தில் நீர் விட்டு கொதிக்க விடவும்.
2. இன்னொரு cup எடுத்து அதில் கொடுத்துள்ள அளவு படி gelatine னும்
3. தண்ணிரும் சேர்த்து கலக்கவும்.
4. இந்த cupபை கொதிக்கும் நீரில் வைத்தால் அந்த சூட்டில் gelatine கரைந்து எண்ணை பதத்திற்கு வரும்.
5. அதை icing sugarயில் ஊற்றி சப்பாத்தி மாவை போல் பிசைந்து வைத்து கொள்ளவும்.



6. இப்படி இருக்கும் . காற்று போகாமல் மூடி வைக்கவும்.
7. முதலில் கொஞ்சமாக icing எடுத்து நன்கு இழைத்து பிசையவும்.
8. அதில் கொஞ்சம் food colour சேர்த்து பிசையவும் fulla ஒரே கலர் வேண்டும் என்றால் நன்கு கலந்து பிசைந்து கொள்ளவும்.
9. மார்பில் shade வேண்டும் என்றால் படத்தில் உள்ளது போல் பிசைந்து வைக்கவும். காலுக்கு இப்படி செய்து கொள்ளவும்.



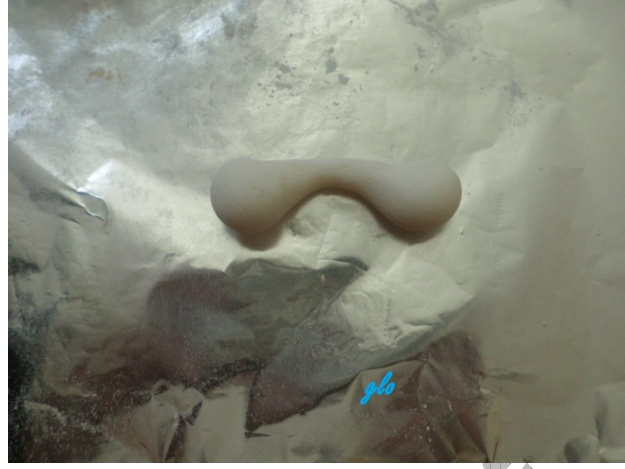
Penmai.com

Tamil People Online Community...

GLORIA's @ Gloriacatchi's Recipes

Penmai's Kitchen Queen

[www.Penmai.com](http://www.Penmai.com)



10. அடுத்து robe இப்படி உருட்டி ஓரத்தை மெலியதாக செய்யவும்.



11. கைக்கு இப்படி செய்து கொள்ளவும்.







Penmai.com

Tamil People Online Community...

GLORIA's @ Gloriacatchi's Recipes

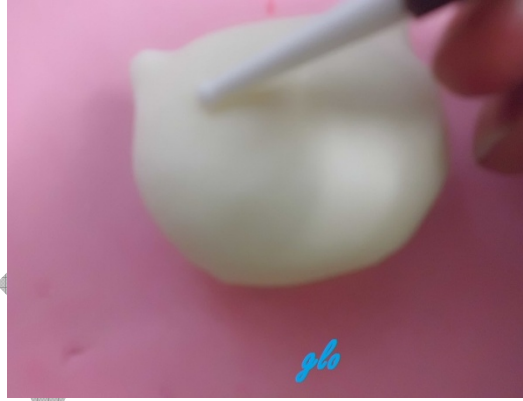
Penmai's Kitchen Queen

www.Penmai.com

12. முதலில் கால் வைத்து பின் robe வைத்து டூப் பிக் வச்சி குத்திடுங்க பின்பு கை வைக்கவும்.



13. பின்பு தலைக்கு ஓவல் shape ல உருட்டி கண் முக்கு பதிக்கவும்.



14. பின் கண் முக்கு தலைக்கு போ அலங்கரிக்கவும்.



Penmai.com

Tamil People Online Community...

GLORIA's @ Gloriacatchi's Recipes

Penmai's Kitchen Queen

[www.Penmai.com](http://www.Penmai.com)





Penmai.com

Tamil People Online Community...

GLORIA's @ Gloriacatchi's Recipes

Penmai's Kitchen Queen

www.Penmai.com

## MARSHMALLOW FONDANT RECIPE FOR CAKE

### தேவையானவை

- Marshmallow - 200 கிராம்
- Icing sugar - 600 கிராம்
- Butter - 25 கிராம்

### செய்முறை

1. ஒரு வாய் அகன்ற பெரிய பாத்திரத்தில் நீர் விட்டு நன்கு கொதிக்க விடவும்.
2. சற்றே பெரிய அளவு உள்ள கண்ணாடி கிண்ணத்தில் மர்ஷ்மெல்லா மற்றும் வெண்ணை சேர்த்து கொதிக்கிற நீரில் கிண்ணத்தை வைக்கவும்.
3. இரண்டும் நான்கு கரையும்.
4. கரைந்த பின் கொஞ்சம் கொஞ்சமாக icing sugar சேர்த்து கரண்டியால் கிளறி கொண்டே இருக்கவும்..ஆரம்பத்தில் ரப்பர் போல் இழுபடும் சற்று சிரமமாகவே இருக்கும்.
5. மேலும் கொஞ்சம் கொஞ்சமாக சேர்த்து கிண்ட வேண்டும்.
6. நன்கு உருண்டு வரும் போது ..மேலும் sugar சேர்த்து சப்பாத்தி மாவு பிசைவது போல் கைகளால் கொஞ்சம் இறுக்கமாக பிசைந்து வையுங்கள்.
7. தேவையான கலர் சேர்த்து நான்கு பிசைந்து பூரி கட்டையால் உருட்டி கேக் மேல் போடவும் சுற்றிலும் தித்தி விட்டு ஓரங்களை கட்ட செய்து அலங்கரிக்கவும்.



Penmai.com

Tamil People Online Community...

GLORIA's @ Gloriacatchi's Recipes

Penmai's Kitchen Queen

www.Penmai.com

## Mutton Cutlet - மட்டன் கொத்லேட்



### தேவையானவை

- மட்டன் - 1 கிலோ
- மிளகாய்த்தூள் - 3 table ஸ்பூன்
- மஞ்சள்தூள் - 1 டீஸ்பூன்
- கரம் மசாலாதூள் - 1 டீஸ்பூன்
- மிளகுத்தூள் - 1 டீஸ்பூன்
- சீரகத்தூள் - 1 டீஸ்பூன்
- இஞ்சி புண்டு அரைச்சது 2 டீஸ்பூன்
- சின்ன வெங்காயம் - 200 கிராம்
- முட்டை - 5
- பச்சை மிளகாய் - 3
- சோள மாவு - 2 டீஸ்பூன்
- உப்பு தேவையான அளவு



Penmai.com

Tamil People Online Community...

## GLORIA's @ Gloriacatchi's Recipes

Penmai's Kitchen Queen

[www.Penmai.com](http://www.Penmai.com)

### செய்முறை

1. மட்டனை நன்கு சுத்தம் செய்து சிறிது நீர் விட்டு மிளகாய்த்தூள் சேர்த்து (வழக்கமா use பண்ண காரத்துக்கு கொஞ்சம் அதிகமாவே சேர்க்கணும். செய்த பின் காரம் ரொம்பவே குறைஞ்சிடும்)மஞ்சள், கரம்மசாலா, மிளகுத்தூள், சீரகத்தூள், இஞ்சி பூண்டு உப்பு சேர்த்து குக்கரில் இரண்டு விசில் வைக்கவும்.
2. மட்டன் வெந்ததும் நீர் இல்லாமல் சுண்ட விடவும். பின் இதை ஆற வைக்கவும்.
3. சின்ன வெங்காயம், பச்சைமிளக்காய் இரண்டையும் பொடியாக நறுக்கி வைக்கவும்.
4. பாத்திரத்தில் முட்டை உடைத்து ஊற்றி நன்கு நுரைக்க அடிக்கவும்.
5. அதில் அறிந்து வைத்த வெங்காயம், மிளகாய், உப்பு, சோள மாவு..சேர்த்து நன்கு முட்டை கலவையை அடிக்கவும்.
6. அடுப்பில் தோசை கல்லை வைத்து மிதமான தீயில் வேக வைத்த மட்டனை முட்டை கலவையில் பிரட்டி, தோசை கல்லில் இட்டு வேசாக சுற்றிலும் எண்ணெய் விடவும். மெல்லிய தீயில் ஒரு புறம் வெந்ததும் பிரட்டி விடவும். கொதலேட் ரெடி! சுவை வித்தியாசமாகவும் நன்றாகவும் இருக்கும்.



Penmai.com

Tamil People Online Community...

GLORIA's @ Gloriacatchi's Recipes

Penmai's Kitchen Queen

[www.Penmai.com](http://www.Penmai.com)

## Mutton Sudukari Kuzhambu – மட்டன் சுடுகறி குழம்பு



### தேவையானவை

- மட்டன் எலும்புடன் - 1 கிலோ
- வெங்காயம் - அரை கிலோ
- தக்காளி பெரிசு - 3
- பூண்டு - 15 பல்
- காஞ்சிமிகாய் - 10 காரம் அதிகம் வேண்டுபவர்கள் அதிகம் சேர்த்துகோங்க
- எண்ணை - 2 டேபிள் ஸ்பூன்
- மஞ்சள்தூள் சிறிது
- உப்பு தேவையான அளவு
- பட்டை, லவங்கம், அன்னசிபூ சிறிதளவு



Penmai.com

Tamil People Online Community...

## GLORIA's @ Gloriacatchi's Recipes

Penmai's Kitchen Queen

[www.Penmai.com](http://www.Penmai.com)

### செய்முறை

1. மட்டனை நன்கு சுத்தம் பண்ணி முழுகும் அளவு நீர் விட்டு மஞ்சள்தூள் உப்பு சேர்க்கவும்.
2. பட்டை லவங்கம் அன்னசிபு பாதியை சேர்க்கவும்.
3. காஞ்சமிளகாய் கிள்ளி விதை நிக்கிவிட்டு அதையும் சேர்க்கவும்.
4. வெங்காயம் சற்று பெரியதாக நறுக்கி சேர்க்கவும்.
5. பூண்டு தோல் உரித்து முழுவதாக சேர்க்கவும்.
6. பின் பாத்திரத்தை அடுப்பில் ஏற்றி வெக விடவும்.
7. கறி முக்கால்வாசி வெந்ததும் நீரை தனியே வடிகட்டி வைக்கவும்.
8. வேறு பாத்திரத்தை வைத்து எண்ணை ஊற்றி காய்ந்த உடன் மீதம் உள்ள பட்டை லவங்கம் அன்னசிபு போட்டு வெடிக்க விட்டு பொடியாக நறுக்கிய தக்காளியை போடு வதக்கவும்.
9. தக்காளி சுருண்டு வந்தவுடன் வடிகட்டி வைத்த கறியை போட்டு வதக்கவும் தொடர்ந்து கிளறாமல் கொஞ்சம் பிடிக்க விட்டு பிடிக்க விட்டு வதக்கவும். சுடு வாசனை கொஞ்சம் குழம்பில் ஏறணும். வெங்காயம், பூண்டு இரண்டும் குழைந்து சுருண்டு வரும்போது வடித்த நீரை கறியில் சேர்த்து இரண்டு கொத்தி விட்டு இறக்கவும்.
10. செய்வது சுலபம் சாதத்துக்கு கூட கொஞ்சம் ரசம் வைச்சிக்கோங்க.
11. இட்லிக்கும் நல்ல இருக்கும். சுவை சூப்பரா இருக்கும்!



Penmai.com

Tamil People Online Community...

GLORIA's @ Gloriacatchi's Recipes

Penmai's Kitchen Queen

www.Penmai.com

## Chicken Podimas - சிக்கன் பொடிமாஸ்



### தேவையானவை

- சிக்கன் - 1 கிலோ
- வெங்காயம் - 1 கிலோ
- பூண்டு (பெரிது) - 10 பல்
- காரமிளகாய் தூள் - 2 டேபிள்ஸ்பூன் (காரம் அதிகம் வேணும்னா கூட சேர்த்துகோங்க)
- எண்ணெய் - 100 ml
- மஞ்சள்தூள் - 1 டீஸ்பூன்
- சீரகத்தூள் - 3 டீஸ்பூன்
- கசகசா - 1 டேபிள்ஸ்பூன்





Penmai.com

Tamil People Online Community...

## GLORIA's @ Gloriacatchi's Recipes

Penmai's Kitchen Queen

[www.Penmai.com](http://www.Penmai.com)

- பொட்டுகடலை நுணிக்கியது தேவை என்றால்
- உப்பு தேவைக்கு ஏற்ப

### செய்முறை

1. கோழியை நன்கு சுத்தப்படுத்தி பெரிய துண்டுகளாக நறுக்கி அதில் நிறைய நீர் விட்டு மஞ்சள்தூள், மிளகாய்த்தூள், சீரகத்தூள், உப்பு சேர்த்து நன்கு வேக வைக்கவும்.
2. நீர் இல்லாமல் சுருள ஆன உடன் சதை பகுதியை மட்டும் பிச்சி வைத்துக்கொள்ளவும்.
3. வெங்காயம் பூண்டு இரண்டையும் பொடியாக நறுக்கி கொள்ளவும்.
4. வாணலியில் எண்ணெய் விட்டு காய்ந்ததும் வெங்காயம் , பூண்டு இரண்டையும் வதக்கவும்.
5. பச்சை வாசனை போனதும் கோழியை கொட்டி கிளறவும்.
6. நீர் வற்றி வெங்காயமும் கோழியும் வறண்டு உதிரி உதிரியாக பிரிய வேண்டும்.
7. அப்போது கசகசா சேர்த்து கிளறவும். விரும்பியவர்கள் பொட்டுகடலை சேர்த்து கொள்ளலாம்.
8. காற்றுபுகாத பாட்டலில் போட்டு வைத்தால் இது ஒரு மாதத்துக்கு கெடாது. கலவை சாதங்களுக்கு நன்றாக இருக்கும்.