

மரக்கறி வெள்ளைக்கறி

தேவையான பொருட்கள்:

மரக்கறி	300 கிராம்
வெங்காயம்	பாதி
பச்சை மிளகாய்	4
கடுகு	1 தேக்கரண்டி
சீரகம்	1 தேக்கரண்டி
தேங்காய் பால் க்றீம்	1 குவித்த தேக்கரண்டி
கறிவேப்பிலை	சிறிதளவு
பெருங்காயம்	சிறிதளவு
எலுமிச்சம்பழம்	சிறிதளவு
உப்பு	தேவையான அளவு

செய்முறை:

1. மரக்கறியை கழவி துண்டுகளாக நறுக்கி வைக்கவும்.
2. வெங்காயத்தை துண்டுகளாக நறுக்கி வைக்கவும்.
3. பச்சை மிளகாய் துண்டுகளாக நறுக்கி வைக்கவும்.
4. எண்ணெய் விட்டு காய்ந்ததும் கடுகை போட்டு மூடவும். கடுகு முழுவதும் வெடித்த பின் சீரகத்தை சேர்த்து வதக்கவும்.
5. வெங்காயம், மரக்கறி, கறிவேப்பிலை சேர்த்து கிளறி மூடி விடவும்.
6. 8-மீண்டும் கிளறி மூடி விடவும்.
7. அவிந்தபின் தேங்காய் பால் பெருங்காயம் உப்பு சேர்த்து மெல்லிய சூட்டில் நான்கு நிமிடம் கொதிக்கவிடவும்
8. எலுமிச்சம்பழப் புளி விட்டு இறக்கவும்