

கடலை கறி

தேவையான பொருட்கள்:

கறுப்பு கடலை ஊறவைத்து வேகவைத்து 5 விசில்	- 1 கப்
சின்ன வெங்காயம்	- 15
பழுத்த தக்காளி நறுக்கியது	- 3
தோங்காய் துருவல்	- 1/2 கப்
உள்ளி	- 6 பற்கள்
மிளகாய் தூள்	- 1 தேக்கரண்டி
மல்லி தூள்	- 1 தேக்கரண்டி
மிளகு தூள்	- 1/2 தேக்கரண்டி
மஞ்சள் தூள்	- 1/4 தேக்கரண்டி
கரம் மசாலா	- 1/2 தேக்கரண்டி
கடுகு	- 1 தேக்கரண்டி
உப்பு	- தேக்கரண்டி
தேங்காயெண்ணெய்	-

செய்முறை

1. மிதமான தீயில் பாணில் தேங்காயெண்ணெய் விட்டு உள்ளி, தேங்காய்ப்பூ இட்டு வதக்கவும். நிறம் மாறியவுடன் தீயை குறைத்து மல்லி தூள், மிளகாய் தூள், மஞ்சள் தூள், மிளகு தூள் சேர்த்து வறுத்தபின் ஆறவிடவும். ஆறியபின் மிக்ஸியில் விழுது பத்திற்க்கு அரைக்கவும்.
2. கடாயில் எண்ணெய் சூடாகியவுடன் கடுகு இட்டு பொரிந்தவுடன் வெங்காயம் உப்பு சேர்த்து நிறம் மாறும் வரை வதக்கவும். பொரிந்தவுடன் தக்காளி, அரைத்த விழுது, உப்பு சேர்த்து நன்றாக கிளறி வதங்கியவுடன் கரம் மசால் சேர்த்து வதக்கவும்.
3. அவித்த கடலை சேர்க்கவும். தேவையான அளவு சுடு நீர் சேர்த்து 5 நிமிடம் கொதிக்கவிடவும். உப்பு சரிபார்த்து இறக்கவும்.