

கத்தரிக்காய் கருவாட்டு பால்கறி

தேவையான பொருட்கள்:

கத்தரிக்காய்	- 2
வெங்காயம்	- 10
தக்காளி	- 2
பச்சை மிளகாய்	- 1
வெந்தயம்	- 1/4 தேக்கரண்டி
பெருஞ்சீரகம்	- 1/4 தேக்கரண்டி
கறிவேப்பிலை	- சிறிதளவு
கருவாடு சுட்டது	- சிறிதளவு
உப்பு	- ருசிக்கேற்ப
எண்ணை	- தேவையான அளவு

செய்முறை:

1. கத்தரிக்காய், வெங்காயம், பச்சைமிளகாய், மஞ்சள், சுட்ட கருவாடு, உப்பு தண்ணி பாலில் அல்லது இளநீரில் அவியவிடவும்.
2. அவிந்தபின் மசித்து கறிவேப்பிலை பால் தேர்த்து தொதிக்கவிடவும்.
3. பெருஞ்சீரகம், வெந்தயம், தட்டி சேர்த்து கலக்கி இறக்கவும்.