

கள்ளவீட்டு கத்தரிக்காய் குருமா

தேவையான பொருட்கள்:

புழுங்கல் அரிசி வறுத்து	- 2 தேக்கரண்டி
கத்தரிக்காய்	- 3
வெங்காயம்	- 1
தக்காளி	- 2
பச்சை மிளகாய்	- 2
சீரகம்	- 2 தேக்கரண்டி
பெருஞ்சீரகம்	- 2 தேக்கரண்டி
பொட்டு கடலை	- 4 தேக்கரண்டி
தேங்காய் துருவல்	- 4 தேக்கரண்டி
கறிவேப்பிலை	- சிறிதளவு
மல்லி தழை	- சிறிதளவு
உப்பு	- ருசிக்கேற்ப
எண்ணை	- தேவையான அளவு

செய்முறை:

1. ஒரு பாத்தித்தில் அரிசியை வறுக்கவும்.
2. மிக்ஸியில் சீரகம், பெருஞ்சீரகம், பொட்டு கடலை, தேங்காய் துருவல், பச்சை மிளகாய், வறுத்த அரிசி சேர்த்து அரைக்கவும்
3. வேறு ஒரு பாத்தித்தில் எண்ணெய் விட்டு காய்ந்ததும் பெருஞ்சீரகம், கறிவேப்பிலை, கத்தரிக்காய், வெங்காயம், தக்காளி, உப்பு சேர்த்து வதக்கவும்.
4. பின் நீர், அரைத்த கலவை சேர்த்து சிறிது நேரம் கொதிக்கவிட்டால் குருமா தயார்.