

**கத்தரிக்காய் வெண்டக்காய் மசாலா** (Jaya TV Suvaio suvai 9.12.17)

**தேவையான பொருட்கள்:**

கத்தரிக்காய்	- 250 கிராம்
வெண்டக்காய்	- 250 கிராம்
வெங்காயம்	- 1 கை
மிளகாய் தூள்	- 2 தேக்கரண்டி
மல்லி தூள்	- 3 தேக்கரண்டி
மஞ்சள் தூள்	- 1/2 தேக்கரண்டி
கரம் மசாலா	- 1 தேக்கரண்டி
கடுகு	- 1 தேக்கரண்டி
சோம்பு	- 1 தேக்கரண்டி
தக்காளி அரைத்தது	- 2
வரமிளகாய் செத்தல்	- 2
கறிவேப்பிலை	- 2 கொத்து
மல்லி தளை	- 1 கை
எண்ணை	- 1 தேக்கரண்டி
உப்பு	- 1/4 தேக்கரண்டி

**செய்முறை**

1. அடுப்பில் பான் வைத்து சூடாகியவுடன் எண்ணெய் விட்டு சூடாகியவுடன் அதில் சோம்பு பின்பு கடுகு செத்தல் கறிவேப்பிலை பின்பு வெங்காயம் முக்கால் பதம் வதங்கியவுடன் செத்தல் தேர்த்து வதக்கவும், விரும்பினால் பூண்டை இடித்து சேர்க்கலாம்.
2. கத்தரிக்காய் வெண்டக்காய் நீர் நீக்கியபின் சேர்க்கவும், முக்கால் பதம் வதங்கியவுடன் மிளகாய் தூள் மல்லி தூள் மஞ்சள் தூள் கரம் மசாலா உப்பு சேர்த்து கிளறவும்.
3. தக்காளி விழதை சேர்த்து பச்சை வாசம் போனவுடன் மல்லி தளை சேர்த்து இறக்கவும்.

குறிப்பு வெண்டக்காய் வழுவழப்பில்லாமல் இருக்க அதை கழுவியபின் நன்றாக துடைக்கவும்.

**சாம்பார்**

1. அடுப்பில் பான் வைத்து சூடாகியவுடன் எண்ணெய் விட்டு சூடாகியவுடன் அதில் சோம்பு பின்பு கடுகு செத்தல் கறிவேப்பிலை பின்பு வெங்காயம் முக்கால் பதம் வெந்தவுடன் செத்தல் தேர்த்து வதக்கவும், விரும்பினால் பூண்டை இடித்து சேர்க்கலாம்.
2. கத்தரிக்காய் வெண்டக்காய் நீர் நீக்கியபின் சேர்க்கவும்,
3. 2 கிளாஸ் நீர் கால் கப் பருப்பு பெருங்காயம் தக்காளி மஞ்சள் தூள் அவித்து கொட்டி புளி சேர்த்து அவியவிடவும்.
4. இறுதியியில் 4 கரண்டி சாம்பார் பொடி சேர்க்கவும்.

**சாம்பார் பொடி**

தனியா மிளகாய் மிளகு சீரகம் கறிவேப்பிலை துவரம் பருப்பு வதக்கி கொப்பற தேங்காய்

