

## கத்திரிக்கா முருங்கைக்காய் குழம்பு

[https://www.youtube.com/watch?v=CCQsqLQ\\_pFQ&t=283s](https://www.youtube.com/watch?v=CCQsqLQ_pFQ&t=283s)

மிக்ஸியில் அரைக்க

தேங்காய் துருவல்	- 1 கப்
உள்ளி	- 2 பல்லு
சின்ன வெங்காயம்	- 2
பெருஞ்சீரகம்	- 1/2 தே.க
கடுகு	- 1/2 தே.க

### தேவையான பொருள்கள்:

கடுகு	- 1/2 தே.க
வெந்தயம்	- 1/4 தே.க
பெருஞ்சீரகம்	- 1/2 தே.க
உள்ளி	- 10 பல்லு
சின்ன வெங்காயம்	- 1 கைபிடி
காய்ந்த மிளகாய்	- 2
கறிவேப்பிலை	- 2 கொத்து
முருங்கைக்காய்	- 3
கத்திரிக்காய்	- 350 கிராம்
மஞ்சள் தூள்	- 1/2 தே.க
தக்காளி	- 3
உப்பு	- ருசிக்கேற்ப
பெருங்காயதூள்	- 1/2 தே.க
மிளகாய் தூள்	- 1 தே.க
மல்லித் தூள்	- 2 தே.க
அல்லது கறித்தூள்	- 2 தே.க
புளி	- 1 எலுமிச்சம்பழ அளவு
அரைத்த தேங்காய்	- 1/4 கப்
எண்ணெய்	- 2 மே.க
12345/67890	

### செய்முறை:

மிக்ஸியில் தேங்காய் துருவல், உள்ளி, சின்ன வெங்காயம், பெருஞ்சீரகம், கடுகு தேவையான அளவு நீர் சேர்த்து நைசாக அரைத்து வைக்கவும். சட்டியில் எண்ணெய் விட்டு தூடாகியதும் கடுகு, வெந்தயம், பெருஞ்சீரகம், உள்ளி, சின்ன வெங்காயம், காய்ந்த மிளகாய், சேர்த்து சிவக்கும் வரை வதக்கவும். கறிவேப்பிலை காம்புடன், முருங்கைக்காய், கத்திரிக்காய் பெரிய துண்டுகள், மஞ்சள்தூள் சேர்த்து பாதி வேகும் வரை வதக்கவும். தக்காளி, உப்பு சேர்த்து நன்றாக கலக்கவும். தக்காளி கூடவும் பழப்புளி குறைவாகவும் சேர்த்தால் சுவை அதிகம். தக்காளி வதங்கியதும், பெருங்காயதூள், கறி மிளகாய் தூள் சேர்த்து நன்கு வதக்கவும். புளிக்கரைசல் குறைவாக சேர்க்கவும். கொதி வந்ததும் அரைத்து வைத்திருந்த தேங்காய் சேர்க்கவும். தேவையான அளவு நீர் சேர்த்து மிதமான தீயில் மூடி வைத்து சுண்ட அவியவிடவும். உப்பு புளிப்பு பார்க்கவும். இடையிடையே கிளறி விடவும். சுண்டியபின் அடுப்பை நிறுத்தவும். ஒரு தேக்கரண்டி நல்லெண்ணெய் சேர்த்தால் சுவையாக இருக்கும். சிறிது கறிவேப்பிலை சேர்த்து குழம்பில் அமுக்கி மூடி விடவும். சிறிது நேரம் விட்டு பரிமாறலாம்.