

கத்தரிக்காய், முருங்கைக்காய், வாழைக்காய் பால் கறி 5

கத்தரிக்காய்	- 1
முருங்கைக்காய்	- 1
வாழைக்காய்	- 1
வெங்காயம்	- 1//2
உள்ளி	- 3
கறிவேப்பிலை	- 1 கொத்து
பச்சை மிளகாய்	- 4
மஞ்சள்	- 1/4 தேக்கரண்டி
உப்பு	- ருசிக்கேற்ப (1 தே.க.)
தேங்காய் தண்ணி பால்	-1 கப்.
தேங்காய் கட்டி பால்	-2 மே.க.
மிளகு தூள்	-1/4 தே.க.
எண்ணெய் தாழிக்க	- 2 மே.கரண்டி

123456789

செய்முறை:

ஒரு சட்டி எடுத்து அதில் கத்தரிக்காய் முருங்கைக்காய் வாழைக்காய் வெட்டி போடவும். வெங்காயம், பச்சை மிளகாய், உள்ளி வெட்டி போடவும். கறிவேப்பிலை, மஞ்சள், உப்பு சேர்க்கவும்.

தண்ணிப் பாலை விட்டு கிளறி மிதமான சூட்டில் 20 நிமிடம் மூடி அவியவிடவும். இடையிடையே கிளறி மூடிவிடவும். அவிந்தபின் கத்தரி, வாளக்காயை சாடையாக மசித்து விடவும்.

கட்டிப்பால், மிளகு தூள் சேர்த்து கிளறி 3 நிமிடம் அவியவிட்டு அடுப்பை நிறுத்தவும். விரும்பினால் தாழிப்பு சேர்க்கலாம்.

<https://www.youtube.com/watch?v=B04-rtKhy6Y>