

கரணைக்கிளங்கு வாழக்காய் தொக்கு:

தேவையான பொருட்கள்:

கரணைக்கிளங்கு	- 250 கிராம்
வாழக்காய்	- 1
வெங்காயம்	- 1 கை
தக்காளி	- 2 கை
பச்சை மிளகாய்	- 3
சோம்பு	- 1 தேக்கரண்டி
கடுகு	- 1 தேக்கரண்டி
மிளகாய் தூள்	- 2 தேக்கரண்டி
மஞ்சள் தூள்	- 1 தேக்கரண்டி
மல்லி தூள்	- 3 தேக்கரண்டி
கறிவேப்பிலை	- 2 கொத்து
மல்லி தளை	- 1 கை
எண்ணை	-
உப்பு	- ருசிக்கேற்ப

செய்முறை

1. ஒரு தட்டில் நறுக்கிய கரணைக்கிளங்கு வாழக்காய் துண்டுகளை மிளகாய் தூள் உப்பு எண்ணை சேர்த்து பிரட்டி ஊறவிடவும்..
2. அடுப்பில் பான் வைத்து எண்ணெய் விட்டு சூடாகியவுடன் அதில் சீரகம் கடுகு கறிவேப்பிலை வெங்காயம். வெங்காயம் முக்கால் பதம் வதங்கியவுடன்
3. தக்காளியை கையால் பிசைந்து போடவும். பின்பு நீளமாக வெட்டிய பச்சை மிளகாய் சேர்த்து வதக்கவும்
4. ஊறவைத்த கரணைக்கிளங்கு வாழக்காய் பிரட்டலை சேர்க்கவும் மல்லி தூள் உப்பு சேர்த்து வதக்கவும்.
5. இறுதியில் மல்லி தளை சேர்க்கலாம்.

குறிப்பு 1 செய்முறை 4 இல் எல்லா பொருட்களும் சேர்த்தபின் குக்கரில் அவியவிடலாம்.

குறிப்பு 2 புளிச்சுவை விரும்பினால் தேசிக்காய் புளி சேர்க்கலாம்,