

கரணைக்கிழங்கு கறி

தேவையான பொருட்கள்: (1 கப் = 250 மில்லி)

கரணைக்கிழங்கு	- 2 கப்
நீர்	- 7 கப்
பால்	- 1 கப்
உப்பு	- ரூசிக்கேற்ப

சேர்த்து pressure cooker இல் அவியவிடவும்.

வேறு பாத்திரத்தில்

மரவெள்ளி கிழங்கு நறுக்கியது	- 500 கிராம்
பயறு	- 1 கப்
வெங்காயம் சிறியது	- 2
பச்சை மிளகாய்	- 5
பெருஞ்சீரகம்	- 1 தேக்கரண்டி

நீர் சேர்த்து அவியவிடவும். அவிந்த பின்

பால்	- 1/4 கப்
மஞ்சள் தூள்	- 1/4 தேக்கரண்டி
உப்பு	- ரூசிக்கேற்ப

சேர்த்து ரூசிபார்த்து இறக்கமுன்.

கடுகு	- 1/4 தேக்கரண்டி
சீரகம்	- 1/4 தேக்கரண்டி
பெருஞ்சீரகம்	- 1/4 தேக்கரண்டி
வெங்காயம் சிறு துண்டுகளாக்கியது	- 1/4
காய்ந்த மிளகாய்	- 2

ஐந்தையும் ஒரு பாத்திரத்தில் தாழித்து கறியில் சேர்த்து கிளறி இறக்கவும்.