

1. காளான் இடிச்ச மசாலா தீனா Jaya TV 3.3.23

Mushroom துண்டுகளாக்கியது (1/2 inch pieces)	- 250 gm
தேங்காய் துருவல், மல்லி விதை	- 1 மே.க
கறித்தூள்	- 1 மே.க
Butter	- 1 TBSP
செத்தல்	- 6
மஞ்சள் தூள்	- 1/4 Spoon
வெங்காயம் சிறு துண்டுகளாக்கியது	- தே.அளவு
தக்காளி சிறு துண்டுகளாக்கியது	- தே.அளவு
மல்லி தழை	- தே.அளவு
கறிவேப்பிலை	- தே.அளவு
உப்பு / Salt	- ரூசிக்கேற்ப
எண்ணெய்	- தே.அளவு

செய்முறை:

ஒரு பாத்திரத்தில் சிறிது எண்ணெய் விட்டு தேங்காய் துருவல், மல்லி விதை, செத்தல், கறிவேப்பிலை சேர்த்து தேங்காய் துருவல் ஈரலிப்பு போகும் வரை வறுக்கவும். பின் மஞ்சள் நன்கு பிரட்டி ஆறவைத்து சொர சொரப்பாக அரைக்கவும்.

ஒரு கடாயில் எண்ணெய் விட்டு தூடாகியதும். கடுகு போட்டு வெடித்ததும், வெங்காயம், கறிவேப்பிலை, காளான், மஞ்சள் தூள், கறித்தூள், உப்பு, நீர் சேர்த்து 3-5 நிமிடம் வேகவிடவும்.

பின் இடித்த மசாலாவை பரவவும். மல்லி தழை, தக்காளி துண்டுகள் சேர்த்து TOSS பண்ணி பரிமாறவும்.

குறிப்பு. காளானை வெண்மையாக்க மைதா மாவை ஈரப்பதமான காளானில் DUST பண்ணி RUNNING WATER இல் கழுவவும். கறுப்பு நீங்கி வெண்மையாக இருக்கும்.