

கும் பாலக் Mushroom Spinach curry

பாலக்கை கொதிநீரில் அழுக்கி எடுத்து குளிர்நீரில் அலசி வடிகட்டி அரைத்து வைக்கவும்.

பாத்திரத்தில் எண்ணெய் விட்டு சூடாகியவுடன் சிரகம், நறுக்கிய பூண்டு, நறுக்கிய பச்சை மிளகாய், நறுக்கிய இஞ்சி, தாளித்து பின் நறுக்கிய வெங்காயம், நறுக்கிய தக்காளி நறுக்கிய காளாளை சேர்க்கவும். Toss பண்ணவும், மஞ்சள் தூள், மல்லித் தூள் 1/2 , தேக்கரண்டி மிளகாய்த் தூள் 1/4 தேக்கரண்டி வதக்கவும், கொத்தமல்லி தளை சேர்த்து வதக்கவும்.

பசளிக்கீரை அரையலை சேர்க்கவும், சிறிது சீரகத்துளை சேர்க்கவும். தேவைப்பட்டால் முந்ரிப்பசை. பட்டர், கிரீம் சேர்க்கலாம்.