

## முருங்கைக்காய் குழம்பு

<https://www.youtube.com/watch?v=APLY8NmdJuo&t=57s>

### தேவையான பொருட்கள்

முருங்கைக்காய்	- 250 கிராம்
சின்ன வெங்காயம்	- 6
உள்ளி	- 3
பச்சை மிளகாய்	- 2
மஞ்சள் தூள்	- 1/2 தே.க.
பெருஞ்சீரகம்	- 1/4 தே.க.
வெந்தயம்	- 1/4 தே.க.
மஞ்சள் தூள்	- 1/4 தே.க.
கறித்தூள்	- 1 மே.க.
தேங்காய் தண்ணி பால்	- 1 கப்
தேங்காய் கட்டி பால்	- 1/2 கப்
புளி	- 1 மே.க.
கறிவேப்பிலை	- 1 கெட்டு
உப்பு	- ருசிக்கேற்ப
நல்லெண்ணெய்	- தாழிக்க

### செய்முறை

புளியை ஒரு பாத்திரத்தில் வென்றீரில் ஊறவிடவும்.

முருங்கைக்காயை துண்டுகளாக்கி தோலை நீக்கி ஆலசி பாதியாக்கி மஞ்சள், உப்பு சேர்த்து பிரட்டி வைக்கவும்.

ஒரு தாச்சியில் நல்லெண்ணெய் விட்டு சூடாகியதும் முருங்கைக்காய் துண்டுகளை போட்டு மெல்லிய பழுப்பு நிறமாகும் வரை பொரித்து எடுத்து வைக்கவும்.

அதே சட்டியில் வெந்தயம், பெருஞ்சீரகம், சின்ன வெங்காயம், உள்ளி, பச்சை மிளகாய் சேர்த்து வதக்கவும். அதன் பின். மஞ்சள், முருங்கைக்காயை, கறிவேப்பிலை, கறித்தூள், புளிகரைசல், உப்பு, தேங்காய் தண்ணி பால் சேர்த்து பிரட்டி மூடி 10 நிமிடம் கொதிக்க விடவும்.

கட்டிப்பால் சேர்த்து நன்கு கிளறி மேலும் 2 நிமிடம் கொதிக்கவிட்டு அடுப்பை நிறுத்தவும். சுவையான முருங்கைக்காய் குழம்பு தயார்.