

பச்சை சுண்டைக்காய் புளிக் குழம்பு / குழம்பு - தீனா

குறிப்பு: தேங்காய்பால் சேர்த்தால் குழம்பு சேர்க்காவிடில் புளிக் குழம்பு

<https://www.youtube.com/watch?v=wHsquBOVPXM&t=263s>

```
<iframe width="560" height="315" src="https://www.youtube.com/embed/wHsquBOVPXM?si=zhtkm36sgMR6nx8A" title="YouTube video player" frameborder="0" allow="accelerometer; autoplay; clipboard-write; encrypted-media; gyroscope; picture-in-picture; web-share" referrerpolicy="strict-origin-when-cross-origin" allowfullscreen></iframe>
```

தேவையானவை:

சுண்டைக்காய்	- 150 கிராம்
சின்ன வெங்காயம்	-20-25
தக்காளி	- 2
உள்ளி	-15-20 பல்லு
குழம்புத் தூள்	- 1 1/2 தேக்கரண்டி
மஞ்சள் தூள்	- 1/4 தேக்கரண்டி
பெருங்காய் தூள்	- 1/8 தேக்கரண்டி
கடுகு	- 1/4 தேக்கரண்டி
வெந்தயம்	- 1/4 தேக்கரண்டி
நல்லெண்ணெய்	- 1 தேக்கரண்டி
புளிக்கரைசல்	- 1/4 கிண்ணம்.
தேங்காய் பால் (குழம்புக்கு)	- 1/2 கப்.
உப்பு, கறிவேப்பிலை, மல்லி	- தேவையான அளவு
நல்லெண்ணெய் வதக்க	- தேவையான அளவு

செய்முறை:

பச்சை சுண்டைக்காயை இரண்டாக நறுக்கி அல்லது உரலில் ஒரு தட்டு தட்டி மோர் தண்ணீரில் போட்டு வைக்கவும். வாணலியில் நல்லெண்ணெய் விட்டு தூடாகியதும் கடுகு வெந்தயம், உள்ளி, சின்ன வெங்காயம் கறிவேப்பிலை போட்டு முக்கால் பதம் வதக்கவும்.. வதங்கியதும் தக்காளி மஞ்சள் தூள் பெருங்காயம் உப்பு சேர்த்து வதக்கவும். வதங்கியதும் பச்சை சுண்டைக்காயை சேர்த்து வதக்கவும். வதங்கியதும் குழம்புத் தூள் நீர் சேர்த்து கொதிக்கவிடவும். பச்சை வாசனை போனதும் புளிக்கரைசல் விட்டு மீண்டும் கொதிக்க விடவும். (தேங்காய் பால் சேர்க்க விரும்பினால் இப்பொழுது சேர்க்கவும்) நன்கு கொதித்ததும் நல்லெண்ணெய் மல்லித்தளை சேர்த்து ஒரு கொதி வந்ததும் அடுப்பை நிறுத்தி பரிமாறவும்.