

பன்னீர் குருமா (தாமோதரம் Jaya TV)

தேவையான பொருட்கள்:

பன்னீர்	- 200 கிராம்
வெங்காயம்	- 2 கை
தக்காளி	- 2 கை
இஞ்சி உள்ளி பசை	- 2 தேக்கரண்டி
பெருஞ்சீரகம்	- 1/2 தேக்கரண்டி
கறிவேப்பிலை	- 1 கை
மல்லித் தூள்	- 3 தேக்கரண்டி
மஞ்சள் தூள்	- 1/2 தேக்கரண்டி
மிளகாய் தூள்	- 2 தேக்கரண்டி
பச்சை மிளகாய்	- 2
தயிர்	- 2 மேசைக்கரண்டி
மிளகு தூள்	- 2 தேக்கரண்டி (விரும்பினால்)
தேங்காய் அரவை	- 1/4 முடி
கொத்தமல்லி	- 1/2 கை
உப்பு	- 1 தேவையான அளவு
எண்ணெய்	- 1 மேசைக்கரண்டி
	-

செய்முறை

1. மிக்ஸியில் துண்டுகளாக்கிய தக்காளி, வெங்காயம் சேர்த்து விழுதாக அரைக்கவும்.
2. இஞ்சி பூண்டு விழுதாக அரைக்கவும்.
3. பாத்திரத்தில் எண்ணெய் விட்டு சூடாகியதும் பெருஞ்சீரகம் கறிவேப்பிலை தாழித்து பின் தக்காளி, வெங்காயம் விழுது சேர்த்து வதக்கவும். பச்சை மணம் போனபின்
4. மிளகாய் தூள் மஞ்சள் தூள், மல்லித் தூள் பச்சை மிளகாய் சேர்த்து வதக்கி சிறிது நீர் சேர்த்து கலக்கி பின் உப்பு சேர்த்து சூடாக்கவும்.
5. அதில் பன்னீர் சேர்த்து கலக்கவும், தயிரை பசையாக்கி சேர்த்து அதன் பின் தேங்காய் அரவை சேர்த்து கலக்கி கொதிக்கவிடவும். அதில் மிளகு தூள் சேர்த்து கலக்கவும்
6. கொத்தமல்லி தழை, கறிவேப்பிலை பரவவும்.
7. பன்னீர் குருமா தயார்.