

## பன்னீர் மரக்கறி கொத்தமல்லி மசாலா

### தேவையான பொருட்கள்:

பன்னீர்	- 300 கிராம்
கரட்	- 1
பீன்ஸ்	- 4
வெங்காயம்	- 1 கை
கறிவேப்பிலை	- 2 கொத்து
மல்லி விதை	- 1 கை
தக்காளி	- 1 கை
பெருஞ்சீரகம்	- 1 தேக்கரண்டி
காய்ந்த மிளகாய்	- 4
மல்லி தழை	- 2 கை
உப்பு	- ருசிக்கேற்ப
எண்ணை	- 3 மேசை கரண்டி

### செய்முறை:

1. மல்லி விதை, காய்ந்த மிளகாய், பெருஞ்சீரகம் மல்லி தழை மிக்ஸியில் அரைக்கவும்.
2. எண்ணெய் விட்டு காய்ந்ததும் பெருஞ்சீரகம், கறிவேப்பிலை, வெங்காயம் வதக்கவும்.
3. வெங்காயம் வதங்கியபின் தக்காளி கையால் பிசைந்து விடவும். வெங்காயம் தக்காளி நன்றாக சேரும் வரை வதக்கவும்..
4. பின் அரைத்த மசாலாவை சேர்த்து வதக்கவும். மரக்கறி உப்பு நீர் சேர்த்து வதக்கவும்
5. காரத்திற்கு மிளகாய் தூள், மல்லித் தூள், மஞ்சள் தூள் சேர்த்து கிளறவும்.

### மலைப் பன்னீர்

10 முந்திரி பருப்பை ஊறவைதித்து தனியாக அரைத்து வைக்கவும்.

பால் ஏடு 1 கப் கரண்டியால் அடித்து தனியாக வைக்கவும்

தேங்காய் பால் 1 கப் தனியாக வைக்கவும்

பச்சை மிளகாய் 4

அரைத்த வெங்காயம் 1 கப்

அரைத்த தக்காளி 1 கப்

எண்ணெய் விட்டு காய்ந்ததும் பெருஞ்சீரகம் வதக்கவும். அரைத்த வெங்காயம் போட்டு வதக்கவும் இஜ்சி பூண்டு விழுது வதக்கவும் அரைத்த தக்காளி போட்டு வதக்கவும் 2 தே க தயிர் வதக்கவும் மு பருப்பு அரைத்ததை வதக்கவும் பன்னீர் போட்டு வதக்கி அடுப்பை அணைக்கவும். பால் ஏடு விடவும் கொஞ்சமாக தேங்காய் பால் விடவும் உப்பு சேர்க்கவும் மல்லி தழை பரவவும்.