

Appe Amma

https://www.youtube.com/watch?v=_esUjJ5xKW8

பருப்பு கறி Appe Amma

| | |
|------------------|---------------|
| மைதூர் பருப்பு | - 150 |
| வெந்தயம் | - 6 |
| மஞ்சள் தூள் | - 1/2 தே.க |
| கறி மிளகாய் தூள் | - 1 தே.க |
| வெங்காயம் | - 6 |
| உள்ளி | - 6 பல்லு |
| கறிவேப்பிலை | - சிறிதளவு |
| ரம்பை இலை | - சிறிதளவு |
| பச்சை மிளகாய் | - 4 + 4 |
| கறிவேப்பிலை | - சிறிதளவு |
| ரம்பை இலை | - சிறிதளவு |
| தேங்காய் பால் | - 1/4 கப் |
| உப்பு | - ரூசிக்கேற்ப |
| பச்சை மிளகாய் | - 4 |

தாளிக்க

| | |
|------------------|------------|
| கடுகு | - 1/4 தே.க |
| சீரகம் | - 1/2 தே.க |
| காய்ந்த மிளகாய் | - 2 |
| வெங்காயம் | - 4 |
| கறிவேப்பிலை | - சிறிதளவு |
| ரம்பை இலை | - சிறிதளவு |
| மிளகாய் தூள் | - 1/4 தே.க |
| தேங்காய் எண்ணெய் | - 1/4 கப் |
| 12345/67890 | |

செய்முறை:

.26 ingrediants
1.35 Wash well

2.10Add 1 ½ cups of water

Soak 10 min

2.30Add and mix well

2.50Add green chili split

3.00Midium fire

2.35 2 min

2.45 3 min

3 mi

4.00Add salt

Mix and boil 2 min

4.25Add 1 ½ cups of milk

Increase flame till boil during replace green chillies

5.00 Once boiled take to side

5.05 oil

5.05 Cumin, Mustard, Red chilli, Onion, Leave fry well

5.45 Add chilli powder mix well and add curry mix well and stop