

Broccoli Corn gravy Jaya tv 17.12

Broccoli (blanced)	1 கப்
Corn (boiled)	1 கப்
வெங்காயம் (sliced)	1
சீரகம்	1/2 தே.க.
இஞ்சி பூண்டு விழுது	1 தே.க.
தக்காளி துண்டு அல்லது puree	2
பச்சை மிளகாய்	1
மிளகாய் தூள்,	2 தே.க.
மல்லி தூள்	2 தே.க.
மஞ்சள் தூள்	1/4 தே.க.
முந்தரி அரைத்தது	10
சீரகத் தூள்	1/2 தே.க.
கரம் மசாலா	1 தே.க.
மாங்காய் தூள்	1/4 தே.க.
உப்பு	
எண்ணெய்	
மல்லித்தழை	

பொரிக்கும் சட்டியில் எண்ணெய் விட்டு சூடாகியதும் சீரகம், வெங்காயம் சிலைஸ் 30%, இஞ்சி பூண்டு விழுது, தக்காளி, உப்பு, பச்சை மிளகாய் சேர்த்து பச்சை வாசனை போகும் வரை வதக்கவும். மஞ்சள் தூள், மிளகாய் தூள், மல்லி தூள் சேர்த்து பச்சை வாசனை போகும் வரை சிறிது நீர் சேர்த்து வதக்கவும். எண்ணெய் பிரிந்ததும் முந்தரி விழுது நீர் சேர்த்து கொதிக்க விடவும். கொதி வந்ததும் கரம் மசாலா, சீரகத் தூள், மாங்காய் தூள் சேர்த்து கொதி வந்ததும் வேகவைத்த broccoli, corn சேர்க்கவும். கொதி வந்ததும் அடுப்பை நிறுத்தி மல்லித்தழை பரவவும்.

ஒரு பாத்திரத்தில் நீர், மஞ்சள் தூள் கொசிக்க விடவும். கொதித்ததும் Broccoli 2 நிமிடம் வேகவிட்டு எடுக்கவும். Corn ஐ யும் வேக வைக்கவும்.