

பீட்டுருட் கறி Gowri Ruban

<https://www.youtube.com/watch?v=2hSEu2eDeP4>

பீட்டுருட்	- 3
கடுகு	- 1/2 தே.க
சீரகம்	- 1/2 தே.க
பெருஞ்சீரகம்	- 1/2 தே.க
கடுகு	- 1/2 தே.க
காய்ந்த மிளகாய்	- 2
பச்சை மிளகாய்	- 6
உள்ளி	- 6 பல்லு
வெங்காயம்	- 10
மஞ்சள் தூள்	- 1/2 தே.க
உப்பு	- ருசிக்கேற்ப
தக்காளி	- 1
மிளகாய் தூள்	- 1/2 தே.க
தேங்காய் பால்	- 1/4 கப்
மிளகு தூள்	- 1/2 தே.க
எலுமிச்சம்பழ புளி	- 1/2
எண்ணெய்	- 2 மே.க
12345/67890	

செய்முறை:

ஒரு கடாயில் எண்ணெய் விட்டு காய்ந்ததும் உளுத்தம் பருப்பு சேர்த்து பொரிய விடவும். பொன் நிறமாகியவுடன் வெங்காயத்தை சேர்த்து 2 நிமிடம் வதக்கவும். பச்சை மிளகாயை உடைத்து போடவும் உள்ளி சேர்த்து 1 1/2 நிமிடம் வதக்கவும். தேங்காய் துருவல் சேர்த்து 1/2 நிமிடம் வதக்கவும். கொத்த மல்லி சேர்த்து அடுப்பை குறைத்து மிதமான தீயில் 1 1/2 நிமிடம் வதக்கி அடுப்பை நிறுத்தவும். நன்கு ஆறிய பின் உப்பு சேர்த்து மிக்ஸியில் அரைக்கவும். கெட்டியாக இருந்தால் சிறிது நீர் சேர்க்கலாம்.

தாழிக்க: தாழிப்பு சட்டியில் 1 தே.க எண்ணெய் விட்டு காய்ந்ததும் 1/2 தே.க கடுகு சேர்த்து பாதி வெடித்ததும் அடுப்பில் இருந்து எடுத்து உளுத்தம் பருப்பு, காய்ந்த மிளகாய் போட்டு வதங்கவிட்டு சட்னியில் ஊற்றவும்.