

பூண்டுக்குழம்பு (2 பேர்) Madras Samayal

<https://www.youtube.com/watch?v=6C0tCJ8jEI4&t=93s>

தேவையான பொருட்கள்:

கடுகு	- 1/2 தேக்கரண்டி
வெந்தயம்	- 1/4 தேக்கரண்டி
பெருஞ் சீரகம்	- 1/2 தேக்கரண்டி
உளுந்தம் பருப்பு	- 1/2 தேக்கரண்டி
கறிவேப்பிலை	- சிறிதளவு
பூண்டு	- 1 கொத்து
சின்ன வெங்காயம்	- 1 கை
தேங்காய் பால்	- 100 மில்லி
தேசிக்காய்	- 1/3
வத்தல்	- 1 தேக்கரண்டி
கறித்துள்	- 1 தேக்கரண்டி
உப்பு	- 1/2 தேக்கரண்டி
நீர்	
12345/67890	

செய்முறை:

1. வெங்காயத்தை துண்டுகளாக நறுக்கி வைக்கவும்.
2. பச்சை மிளகாய் துண்டுகளாக நறுக்கி வைக்கவும்.
3. ஒரு பாத்திரத்தில் எண்ணெய் விட்டு காய்ந்ததும் கடுகை போட்டு மூடவும். கடுகு முழுவதும் வெடித்த பின் சீரகத்தை சேர்த்து வதக்கவும்.
4. ஒரு வேறு பாத்திரத்தில்
5. மிக்ஸியில் அரைக்கவும்
6. வெங்காயம், மரக்கறி, கறிவேப்பிலை சேர்த்து கிளறி மூடி விடவும்.
7. மீண்டும் கிளறி மூடி விடவும்.
8. அவிந்தபின் தேங்காய் பால் பெருங்காயம் உப்பு சேர்த்து மெல்லிய சூட்டில் நான்கு நிமிடம் கொதிக்கவிடவும்
9. எலுமிச்சம்பழப் புளி விட்டு இறக்கவும்

குழம்புப்பொடி

<https://www.youtube.com/watch?v=VgcuXxM5VMg>

- 25 g turmeric / மஞ்சள்
- ½ kg Red chili /மிளகாய்
- ½ kg Coriander / கொத்தமல்லி
- 50g Thoor dal /துவரம் பருப்பு
- 50g channa dal /கடலை பருப்பு
- 50g urad dal /உளுந்தம் பருப்பு
- 50g Cumin seeds /சீரகம்
- 50g pepper corns /மிளகு
- 25g mustard seeds /கடுகு
- 25g fenugreek seeds /வெந்தயம்

Method :

1. Add 1 tbsp oil
2. Roast fenugreek seeds ,pepper corns ,mustard seeds Separately in the same oil
3. Roast Chillis in the same oil
4. Dry Roast Coriander seeds, Thoor dal, channa dal, urad dal and cumin seeds separately
5. Grind everything into a fine powder.

Note : DO NOT ROAST TURMERIC

Poondu Kulambu

Ingredients

- 1 cup garlic
- 1 cup onion
- tamarind (lemon size)
- some dried vegetables (mango, brinjal ...)
- 1 tsp mustard seeds
- 1 tsp fennel seeds
- 1/2 tsp urad dal
- curry leaves
- 1 1/2 tbsp curry powder (kulambu powder)
- salt to taste

Method:

1. Heat 1 tbsp oil, add mustard seeds, fenugreek seeds, urad dhal, curry leaves
2. add Garlic and onion
3. In another pan add the tamarind extract, dried vegetables and also add the kulambu powder (curry powder) , salt and allow it to boil
4. add (3) to (2) and bring the entire gravy to a boil.