

பூண்டு வெந்தயக் குழம்பு

தேவையான பொருட்கள்:

வெந்தயம்	- 1/4 தேக்கரண்டி
பூண்டு	- 1 பூடு
வெங்காயம்	- 1
கடுகு	- 1/2 தேக்கரண்டி
உளுந்தம் பருப்பு	- 1 தேக்கரண்டி
புளிக்கரைசல்	- சிறிதளவு
மஞ்சள் தூள்	- 1/2 தேக்கரண்டி
மிளகாய் தூள்	- 1/2 தேக்கரண்டி
உப்பு	- ருசிக்கேற்ப
எண்ணை	- தேவையான அளவு

செய்முறை:

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