

## பச்சை மோர்க்குளம்பு - 1

### தேவையான பொருட்கள்:

தயிர் இரவு வெளியே வைக்கவும்	- 1 கப்
உப்பு	- ரூசிக்கேற்ப
பூண்டு தோலுடன்	- 2 பற்கள்
கடுகு	- 1/2 தேக்கரண்டி
சீரகம்	- 1/2 தேக்கரண்டி
காய்ந்த மிளகாய்	- 2
பச்சை மிளகாய்	- 2
கறிவேப்பிலை	- சிறிதளவு
எண்ணை	- 2 தேக்கரண்டி

### செய்முறை:

1. பச்சை மிளகாய் கறிவேப்பிலை கடுகு மிக்ஸியில் பாதியாக அரைக்கவும்
2. பூண்டை தோலுடன் உரலில் அரைக்கவும்.
3. தயிர் நீர் உப்பு சேர்த்து கடையவும்.
4. சிறிய பாதிரத்தில் எண்ணை சூடாகியவுடன் கடுகு, சீரகம், காய்ந்த மிளகாய் சேர்த்து தாளிக்கவும்.
5. மோரில் கலந்து பரிமாறவும்.

## பச்சை மோர்க்குளம்பு - 2

### தேவையான பொருட்கள்:

தயிர் இரவு வெளியே வைக்கவும்	- 1 கப்
உப்பு	- ரூசிக்கேற்ப
கடுகு, சீரகம், வெங்காயம்	- 1/2, 1/2, 1/4 தேக்கரண்டி
காய்ந்த மிளகாய், பச்சை மிளகாய்	- 2, 2
மல்லி விதை	- 1 தேக்கரண்டி
உளுந்து	- 2 தேக்கரண்டி
மஞ்சள் தூள், பெருங்காயத் தூள்	- 1/4, 1/4 தேக்கரண்டி
தேங்காய் எண்ணை	- 2 தேக்கரண்டி

### செய்முறை:

1. சிறிய பாதிரத்தில் காய்ந்த மிளகாய் 1, மல்லி விதை, உளுந்து, சீரகம், வெங்காயம் சேர்த்து உளுந்து பொன்னிறமாகும் வரை நன்றாக வறுக்கவும்.
2. தீயை குறைத்து பெருங்காயத் தூள் மஞ்சள் தூள் சேர்த்து கிளறி இறக்கவும்.
3. ஆறியபின் மிக்ஸியில் அரைத்து தூளாக்கவும்.
4. தயிர் நீர் சேர்த்து கடையவும். கடைசில் உப்பு சேர்த்து கலக்கவும்,
5. அரைத்த தூளை சேர்த்து கலக்கவும்.
6. சிறிய பாதிரத்தில் தேங்காய் எண்ணை சூடாகியவுடன் கடுகு, காய்ந்த மிளகாய் 1. பச்சை மிளகாய் சீரகம், காய்ந்த மிளகாய் சேர்த்து தாளிக்கவும்.
7. மோரில் கலந்து பரிமாறவும்.