

வெண்டக்காய் புளிக்குழம்பு (Madras Samayal)

<https://www.youtube.com/watch?v=fcGA66TlMqA>

தேவையான பொருட்கள்:

தாழிக்க	
கடுகு	- 1/4 தேக்கரண்டி
வெந்தயம்	- 1/4 தேக்கரண்டி
கறிவேப்பிலை	- சிறிதளவு
அரைக்க	
சீரகம்	- 1/2 தேக்கரண்டி
சின்ன வெங்காயம்	- 2
பூண்டு	- 1 பல்
தேங்காய் துருவல்	- 1/2 கப்
குழம்பு	
வெண்டக்காய்	- 100 கிராம்
சின்ன வெங்காயம்	- 8
கறித்தூள்	- 1 தேக்கரண்டி
மஞ்சள்தூள்	- 1/4 தேக்கரண்டி
தக்காளி	- 1
புளிக்கரைசல்	- தேவையான அளவு
உப்பு	- ருசிக்கேற்ப
நல்லெண்ணெய்	- 2 மேசை கரண்டி

செய்முறை:

1. வெண்டிக்காயை கழிவி 1 inch துண்டுகளாக நறுக்கி வைக்கவும்.
2. வெங்காயத்தை துண்டுகளாக நறுக்கி வைக்கவும்.
3. தக்காளியை சிறு துண்டுகளாக நறுக்கி வைக்கவும்.
4. ஒரு எலுமிச்சம் பழ அளவு பளியை வென்னீரில் ஊறவைக்கவும்.
5. தேங்காய் துருவல் 1/2 கப், சீரகம் 1/2 தேக்கரண்டி, சின்ன வெங்காயம் 2, பூண்டு 1 பல் சிறிது நீர் சேர்த்து மிக்ஸியில் அரைக்கவும்
6. ஒரு பாத்திரத்தில் நல்லெண்ணெய் விட்டு காய்ந்ததும் வெண்டிக்காயை எல்லா பக்கமும் பிரட்டி வதக்கி ஒரு தட்டில் எடுத்து வைக்கவும்.
7. அதே எண்ணெயில் கடுகு முழுவதும் வெடித்த பின் வெந்தயம் கறிவேப்பிலை வெங்காயம் சேர்த்து வெங்காயம் பொன்றிறமாகும் வரை வதக்கவும்.
8. கறித்தூள், மஞ்சள்தூள் சேர்த்து கலக்கி தக்காளி அவியும் வரை வதக்கவும்.
9. கரைத்து வைத்த புளிக்கரைசல், நீர், உப்பு, வதக்கிய வெண்டிக்காயை சேர்த்து எண்ணெய் பிரியும் வரை கொதிக்கவிடவும்.
10. அரைத்து வைத்த தேங்காய் துருவலை சேர்த்து கலக்கி மீண்டும் கொதிக்கவிடவும்.
11. வெங்காயம், மரக்கறி, கறிவேப்பிலை சேர்த்து கிளறி மூடி விடவும்.
12. மீண்டும் கிளறி மூடி விடவும்.
13. அவிந்தபின் தேங்காய் பால் பெருங்காயம் உப்பு சேர்த்து மெல்லிய சூட்டில் நான்கு நிமிடம் கொதிக்கவிடவும். குழம்பு கெட்டியானவுடன் அடுப்பை நிறுத்தவும்.
14. சுவையான வெண்டக்காய் புளிக்குழம்பு தயார்.

குழம்பு பொடி

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

பூண்டுக் குழம்பு

<https://www.youtube.com/watch?v=6C0tC...>

சுண்டை வத்தல் குழம்பு

<https://www.youtube.com/watch?v=KHj9->

Madras samayal blog :

<http://www.steffisrecipes.com/2016/08>