

வெந்தயக்கீரை கூட்டு

தேவையான பொருட்கள்:

வெந்தயக்கீரை	- 4 கட்டு
கடுகு	- 1 தேக்கரண்டி
உளுந்தம் பருப்பு	- 2 தேக்கரண்டி
இஞ்சி பூண்டு விழுது	- 1 தேக்கரண்டி
தக்காளி	- 1
கடலைப் பருப்பு	- 1/2 கப்
பாசிப் பருப்பு	- 1/4 கப்
வெங்காயம்	- 1/2
பச்சை மிளகாய்	- 1
கறிவேப்பிலை	- தேவையான அளவு
மிளகாய் தூள்	- 2 தேக்கரண்டி
தேங்காய் துருவல்	- 2 மேசைக்கரண்டி விரும்பினால்
உப்பு	- ருசிக்கேற்ப
எண்ணை	- 2 தேக்கரண்டி

செய்முறை:

1. கடலை பருப்பு, பாசிப் பருப்பை அவித்து வைக்கவும்.
2. வேறு ஒரு பாத்தித்தில் வேக வைத்த பருப்புகளை ஊற்றவும்.
3. சிறு துண்டுகளாக நறுக்கி வைத்த தக்காளியையும், வெங்காயத்தையும் சேர்க்கவும்..
4. அலசி வைத்திருக்கும் கீரை சேர்த்து அவிக்கவும். பாதி அவிந்தபின் மிளகாய் தூள், பச்சை மிளகாய், இஞ்சி பூண்டு விழுதில் பாதி, சிறிது நீர் சேர்த்து அவிக்கவும்.
5. வேறு ஒரு பாத்தித்தில் எண்ணெய் விட்டு காய்ந்ததும் கடுகை போட்டு முழுவதும் வெடித்த பின் மிகுதி இஞ்சி பூண்டு விழுது. கறிவேப்பிலை சேர்த்து தாழிக்கவும்.
6. தாழிப்பை அவிந்து கொண்டிருக்கும் கீரையில் கொட்டி உப்பு சேர்த்து கிளறி விடவும். இதே நேரத்தில் தேங்காய் துருவல் 2 நிமிடம் அவியவிட்டு இறக்கவும்.