

முட்டைப் பால் கறி

முட்டை	2
உ.கிழங்கு	1/2
வெங்காயம்	1
ப.மிளகாயை	3
வெந்தயம்	1/4 தேக்கரண்டி
பெருஞ்சீரகம்	1/2 தேக்கரண்டி
கறிவேப்பிலை	1 கெட்டு
சுட்ட கருவாடு	
மஞ்சள் தூள்	1/4 தேக்கரண்டி
உப்பு	1/4 தேக்கரண்டி
தே,பால்	1/4 கப்
இலுமிச்சம் புளி	1/2

தாளிக்க

கடுகு	1/4 தேக்கரண்டி
பெருஞ்சீரகம்	1/4 தேக்கரண்டி
வெங்காயம்	1/2
செத்தல்	2
கறிவேப்பிலை	1 கெட்டு

செய்முறை:

அடுப்பு 4

ஒரு பாத்திரத்தில் முட்டையை முழு அவியலாகும் வரை அவியவிடவும்.

வேறு பாத்திரத்தில் உ.கிழங்கு, வெங்காயம், வெந்தயம், பெருஞ்சீரகம், கறிவேப்பிலை, சுட்ட கருவாடு, மஞ்சள் தூள், உப்பு சேர்த்து அவியவிடவும்.

அவிந்தபின் பாலுடன் அரை பேணி நீர் சேர்த்து கொதிக்க விடவும்.

கொதித்தவுடன் முட்டையை பாதியாக்கி சேர்த்து ஒரு கொதி விடவும்.

இலுமிச்சம் புளி சேர்த்து அடுப்பை அணைக்கவும்.

தாளிக்க

விரும்பினால் கடுகு, பெருஞ்சீரகம், வெங்காயம், செத்தல், கறிவேப்பிலை ஐ தாளித்து முட்டைக்கறிமேல் பரவவும்.