

1. சிலோன் முட்டை மசாலா Jaya TV 15/11/21

தேவையான பொருட்கள்:

முட்டை வேக வைத்தது	- 4
தக்காளி	- 2
தேங்காய் பால்	- 1/2 மூடி
வெங்காயம்	- 1
தக்காளி	- 2
இஜ்சி நீளமாக நறுக்கியது	- 2 அங்குலம்
உள்ளி நீளமாக நறுக்கியது	- 5 பல்லு
கறிவேப்பிலை	- 1 கெட்டு
மஞ்சள் தூள்	- 1/4 தேக்கரண்டி
மிளகாய் தூள்	- 1 தேக்கரண்டி
தேங்காய். எண்ணெய்	- 2 மே. கரண்டி
மிளகு	- 1 தேக்கரண்டி
பட்டை	- 2
கரம்பு	- 2
ஏலக்காய்	- 2
வரமல்லி விதை	- 1/2 தேக்கரண்டி
சோம்பு	- 1/2 தேக்கரண்டி
மிளகு	- 1/2 தேக்கரண்டி
வரமிளகாய் செத்தல்	- 5
உப்பு	- ரூசிக்கேற்ப

செய்முறை:

ஒரு பாத்திரத்தில் தே.எண்ணெய் விட்டு தூடாக்கி வேகவைத்த முட்டையை பொரித்தெடுத்து வைக்கவும்.

அதே பாத்திரத்தில் பட்டை, கரம்பு, ஏலக்காய், வரமல்லி, சோம்பு, மிளகு, வரமிளகாய் தாளித்து எடுத்து ஆறவிட்டு அரைத்து வைக்கவும்.

மேலும் தே.எண்ணெய் விட்டு அதில் நீளமாக வெட்டிய இஜ்சி பூண்டு, கறிவேப்பிலை, துண்டுகளாக்கிய வெங்காயம் சேர்த்து வதக்கவும்.

வெங்காயம் வதங்கியதும், தக்காளி துண்டுகள், மஞ்சள் தூள், மிளகாய் தூள் சேர்த்து பிரட்டி வதக்கவும்.

வதங்கியதும் முட்டையை சேர்த்து பிரட்டி தே.ங்காய் பால் விட்டு அரைத்த மசாலா தூள், உப்பு சேர்த்து கலக்கி அடுப்பை நிறுத்தவும்.