

## 1. முட்டை முருங்கைகாய் குழம்பு Jaya TV 22/06/22

### தேவையான பொருட்கள்:

முட்டை வேக வைத்தது கீறியது	- 5
முருங்கைகாய்	- 2
பச்சை மினகாய்	- 2
சின்ன வெங்காயம்	- 15
தக்காளி சிறு துண்டளாக்கியது	- 2
இஞ்சி பூண்டு விழுது	- 1 மே. கரண்டி
காய்ந்த மிளகாய் தேங்காய் விழுது	- 5 ப
மஞ்சள் தூள்	- 1/4 தேக்கரண்டி
மிளகாய் தூள்	- 1 தேக்கரண்டி
மல்லி தூள்	- 1 தேக்கரண்டி
கரம் மசாலா	- 1/2 தேக்கரண்டி
தேங்காய். எண்ணெய்	- 4 மே. கரண்டி
கறிவேப்பிலை	- சிறிது
மல்லி தழை	- சிறிது
உப்பு	- ருசிக்கேற்ப

### செய்முறை:

முட்டையை உப்பு கலந்த நீரில் கொதிக்கவைத்து ஆறியபின் கீறி வைக்கவும்.  
ஒரு பாத்திரத்தில் தே.எண்ணெய் விட்டு தூடாக்கி வேகவைத்த முட்டை, கறிவேப்பிலை, மஞ்சள் தூள் சேர்த்து லேசாக ரோஸ்ட் பண்ணி முட்டையை எடுத்து வைக்கவும்.  
அதே பாத்திரத்தில் சின்ன வெங்காயம், பச்சை மினகாய் சேர்த்து வதக்கி பின் முருங்கைகாய் துண்டுகள் சேர்த்து வதக்கவும். பின் இஞ்சி பூண்டு விழுது சேர்த்து வதக்கவும். அதன்பின் தக்காளி துண்டுகள் சேர்த்து வதக்கவும்.  
ஏற்கனவே அரைத்து வைத்த காய்ந்த மிளகாய் தேங்காய் விழுது சேர்த்து வதக்கவும். எல்லாம் வதங்கி பச்சை மணம் போனபின் நீர் சேர்த்து கொதி வந்ததும் மிளகாய் தூள், மல்லி தூள், உப்பு சேர்த்து 5 நிமிடம் மிதமான தீயில் கொதிக்கவிடவும்.  
கரம் மசாலா தூவியபின் முட்டை, மல்லி தழை சேர்த்து சிம்மில் 3 நிமிடம் கொதிக்கவிடவும்.