

## வெண்டைக்காய் / கத்தரிக்காய் / மாங்காய் முட்டைக்குளம்பு

### தேவையான பொருட்கள்:

மரக்கறி	250 கிராம்
தக்காளி	2
வெங்காயம்	2 கை
முட்டை	4
கடுகு	1 தேக்கரண்டி
மிளகாய்த்தூள்	2 தேக்கரண்டி
மல்லித்தூள்	2 தேக்கரண்டி
மஞ்சள் தூள்	1/2 தேக்கரண்டி
இஞ்சி பூண்டு அரவை	1/2 தேக்கரண்டி
மல்லித்தழை	1 கொத்து
பழப்புளி	நெல்லிக்காய் அளவு
உப்பு	ரூசிக்கேற்ப
எண்ணெய்	தேவையான அளவு

### செய்முறை:

1. மரக்கறியை கழவி துண்டுகளாக நறுக்கி வைக்கவும்.
2. வெங்காயத்தை துண்டுகளாக நறுக்கி வைக்கவும்.
3. எண்ணெய் விட்டு காய்ந்ததும் கடுகை போட்டு மூடவும். கடுகு முழுவதும் வெடித்த பின் கறிவேப்பிலை வெங்காயம் சேர்த்து வதக்கவும்.
4. வெங்காயம் முக்கால் பாகம் வேகியபின் இஞ்சி பூண்டு அரவை சேர்த்து பச்சை மணம் போகும் வரை வதக்கவும்
5. தக்காளியை கையாயால் நசுக்கி பிய்த்து வதக்கவும்.
6. மரக்கறி, சேர்த்து வதக்கவும்..
7. உப்பு, மிளகாய் தூள், மல்லித்தூள், மஞ்சள் தூள் சேர்த்து நீர் விட்டு வேக விடவும்.
8. பளிக்கரைசல் சேர்க்கவும் நன்றாக கொதித்து வரும் போது
9. 4 முட்டை உடைத்து கலக்காமல் ஊற்றவும், மஞ்சள் கரு மீது குளம்பை எத்தவும்
10. 3 நிமிடம் அஅவிந்தபின் மல்லித்தளை பரவி இறக்கவும்.