

மீன் கத்தரிக்காய் மசாலா

| | |
|---------------------|------------------------|
| மீன் துண்டுகள் | - 5 |
| கத்தரிக்காய் | - 1 |
| வெங்காயம் | - 1 கை |
| கறிவேப்பிலை | - 1 கொத்து |
| மல்லி தழை | - சிறிதளவு |
| புதினா | - சிறிதளவு |
| இஞ்சி பூண்டு விழுது | - 1 1/2 1/4 தேக்கரண்டி |
| மிளகாய் தூள் | - 1 1/2 1/4 தேக்கரண்டி |
| தனியாத்தூள் | - 1 1/2 1/4 தேக்கரண்டி |
| புளி கரைசல் | |
| உப்பு | - ரூசிக்கேற்ப |

ஒரு பாத்திரத்தில் வெங்காயம், கறிவேப்பிலை, மல்லி தழை, புதினா, இஞ்சி பூண்டு விழுது, மிளகாய் தூள், தனியாத்தூள், புளி கரைசல், உப்பு, மீன் துண்டுகள், கத்தரிக்காய் சேர்த்து கிளறி 5 நிமிடம் ஊறவிடவும்.

லேறு பாத்திரத்தில் எண்ணெய் விட்டு சூடாகியவுடன் கடுகு போட்டு வெடித்தவுடன் கறிவேப்பிலை சேர்த்து வதக்கவும். வதங்கியவுடன் ஊறவைத்த மீன் கத்தரிக்காய் கலவையை பரவி போட்டு 5 நிமிடம் அவியவிடவும்.