

மீன் உருண்டை

டின் மீன்	- 500 கிராம்
சின்ன வெங்காயம்	- 200 திராம்
மிளகு	- 1 தேக்கரண்டி
சீரகம்	- 1 தேக்கரண்டி
பெருஞ்சீரகம்	- 1 தேக்கரண்டி
உள்ளி	- 6 பல்
இஞ்சி	- 1 அங்குலம்
பச்சை மிளகாய்	- 2
கறிவேப்பிலை	- சிறிதளவு
மிளகாய் தூள்	- 1 தேக்கரண்டி
மஞ்சள்	- 1 சிட்டிகை
எலுமிச்சம் பழம்	- 1
கடலை மா	- 2 தேக்கரண்டி
முட்டை	- 1
உப்பு	- தேவையான அளவு
எண்ணெய்	-

செய்முறை

- மிளகு, சீரகம், பெருஞ்சீரகம் லேசாக வறுத்து அரைத்து வைக்கவும்
- வெங்காயம், உள்ளி, இஞ்சி பச்சை மிளகாய் கறிவேப்பிலை சிறு துண்டுகளாக நறுக்கவும்
- மீன் சதையை நன்றாக பிசையவும், அதனுடன் ஏற்கனவே அரைத்த தூள், துண்டுகளாக நறுக்கியவை, மிளகாய் தூள், மஞ்சள், உப்பு, கடலை மா, எலுமிச்சம் பழம், முட்டை சேர்த்து நன்றாக பிசைந்து உருண்டைகளாக்கவும். bread crumbs இல் பிரட்டவும்.
- கடாயில் எண்ணெயை சூடாக்கி உருண்டைகளை பொரித்து எடுக்கவும்.