

இறால் மலாய் கறி

தேவையான பொருட்கள்:

இறால் சுத்தப்படுத்தியது	- 25 (1 inch)
தேங்காய்பால்	- 1/2 கப்
வெங்காயம் துண்டாக நறுக்கியது	- 1
தக்காளி துண்டாக நறுக்கியது	- 1
சீரகம்	- 1 தேக்கரண்டி
பச்சை மிளகாய்	- 2
மஞ்சள் தூள்	- 1/4 தேக்கரண்டி
பிறிஞ்சி இலை	- 3
ஏலக்காய்	- 6
கறுவா பட்டை	- 4
கராம்பு	- 6
உப்பு	- 1/4 தேக்கரண்டி
கடுகு எண்ணை	- 3 தேக்கரண்டி
எண்ணை	- 1 தேக்கரண்டி
கடுகு எண்ணை	- 2 தேக்கரண்டி

செய்முறை

1. இறால் மீது மஞ்சள் தூள் உப்பு போட்டு பிரட்டி உறவிடவும்.
2. மிக்ஸியில் வெங்காயம், தக்காளி, பச்சை மிளகாய், சீரகம் இட்டு அரைக்கவும். சிறிதளவு நீர் சேர்த்து பசையாக அரைக்கவும்.
3. அடுப்பில் பொரி பானை வைத்து சூடாகியவுடன் கடுகு எண்ணெய் விடவும். அதில் பிராஞ்சி இலை, ஏலம், பட்டை, கராம்பு இட்டு அவிய விடவும். அவிந்தவுடன் அரைத்த பசையை சேர்க்கவும். அதில் மஞ்சள் தூள், உப்பு சேர்த்து பச்சை மணம் போகும் வரை அவியவிடவும்.
4. அடுப்பில் வேறு பொரி பானை வைத்து சூடாகியவுடன் கொஞ்சம் எண்ணெய் தடவவும். எண்ணெய் சூடாகியவுடன் அதில் ஊறவைத்த இறாலை கிறில் பண்ணவும். சிறிய றால் என்றால் 2 அல்லது 3 நிமிடம் போதுமானது.
5. அவிந்து கொண்டிருக்கும் பசையில் தேங்காய் பால் இட்டு குளம்பு பதமாக்கவும். கொதித்தவுடன் கிறில் பண்ணிய இறாலை சேர்த்து கிளறி இறக்கவும்.

குறிப்பு. இறால் கோது வால் நீக்கி பின் வயிற்றை கீறி குடலை நீக்கி சுத்தப்படுத்தவும்.