

## நண்டு குழம்பு Uduthurai Manvasanai

<https://www.youtube.com/watch?v=F11Cml0WX7M>

### தேவையான பொருட்கள்:

நண்டு	- 500 கிராம்
தக்காளி	- 1
வெங்காயம்	- 1
கடுகு	- 1/2 தே.க
வெந்தயம்	- 1 தே.க
பெருஞ்சீரகம்	- 2 தேக்கரண்டி
பச்சை மிளகாய்	- 4
இஞ்சி இடித்தது	- 1 அங்
பூண்டு இடித்தது	- 4 பல்
மஞ்சள் தூள்	- 1/4 தே.க
கரம் மசாலா	- 1/4 தே.க
கறித்தூள்	- 2 மே.க
மிளகு தூள்	- 1/2 தே.க
நல்லெண்ணெய்	- 2 மே.க
தேங்காய் பால்	- 1 கப்
தேசிக்காய்	- 1/2
கறிவேப்பிலை	- 1 கைபிடி
மல்லி தழை	- 1 கைபிடி
உப்பு	- ருசிக்கேற்ப
நீர்	- தேவைக்கேற்ப

### செய்முறை

1. நண்டை சுத்தப்படுத்தி வைக்கவும். இஞ்சி பூண்டை உரலில் இடித்து வைக்கவும்.
2. ஒரு பாணில் நல்லெண்ணெய் விட்டு தூடாகியதும் கடுகு சேர்த்து வெடித்ததும் வெந்தயம், பெருஞ்சீரகம், பச்சை மிளகாய், வெங்காயம் சேர்த்து பொன்நிறமாகும் வரை வதக்கவும்.
3. இடித்த இஞ்சி பூண்டை சேர்த்து கிளறவும், தக்காளி துண்டுகளை சேர்த்து கிளறி 1 நிமிடம் அவியவிடவும்.
4. நண்டு துண்டுகளை சேர்த்து கிளறி மூடி 5 நிமிடம் அவியவிடவும். திறந்து நன்கு கிளறவும்.
5. உப்பு, மஞ்சள் தூள், கறித்தூள், நீர் சேர்த்து கிளறி மூடி 5 நிமிடம் அவியவிடவும், திறந்து நன்கு கிளறவும்.
6. தேங்காய் பால் சேர்த்து கிளறி 5 நிமிடம் அவியவிடவும், நன்கு கிளறி கரம் மசாலா, மிளகு தூள் சேர்த்து மீண்டும் கிளறவும். அடுப்பை நிறுத்தி சேசிப்புளி சேர்த்து கிளறவும்.
7. நண்டுக்குழம்பு தயார்