

## ஆட்டுக் கறி

ஆட்டு இறைச்சி 170 கிராம்  
இஞ்சி உள்ளி விழுது  
வெங்காயம் பாதி  
வறுத்த பெருஞ்சீரகம் மல்லி தூள்  
உப்பு  
கறித்தூள்

மசாலா  
பெருஞ்சீரகம்  
மிளகு  
கறுவா சிறிதளவு  
கராம்பு 8  
ஏலக்காய் 8  
கருவேப்பிலை

தாளிக்க  
பெருஞ்சீரகம்  
வெந்தயம்  
வெங்காயம்  
பச்சை மிளகாய்

பால் 100 மில்லி  
கறித்தூள் 1 தேக்கரண்டி  
உப்பு தேவையான அளவு  
பெருங்காயம் சிறிதளவு

செய்முறை:

அடுப்பு 4

ஆட்டு இறைச்சியை சிறிய துண்டுகளாக வெட்டி வைக்கவும்.

இஞ்சி, பூண்டை விழுதாக அரைத்து வைத்து கொள்ளவும்

வெங்காயம் வறுத்த பெருஞ்சீரகம் மல்லி தூள் உப்பு கறித்தூள் சேர்த்து பிரட்டி

ஊறவிடவும்

எண்ணெய் விட்டு காய்ந்ததும் கருவேப்பிலை பெருஞ்சீரகம் மிளகு கறுவா, கராம்பு, ஏலக்காய் தாளிக்கவும். இறுதியாக கசகசா போட்டு இறக்கி வைக்கவும்

- எண்ணெய் விட்டு காய்ந்ததும் பெருஞ்சீரகம் வெந்தயம் தாளிக்கவும்.  
வெங்காயம் பச்சை மிளகாய் சேர்த்து வதக்க வேண்டும்.  
பொன் நிறமாக வதங்கியபின் ஊற வைத்த இறைச்சியை சேர்த்து பிரட்டவும்  
மீண்டும் மீண்டும் பிரட்டவும்  
தூளாக்கிய மசாலாவை சேர்த்து பிரட்டவும்  
சிறிது நீர் சேர்த்து மூடி அவிய விடவும்.  
இறைச்சி அவிந்தபின் பால் சேர்த்து அவிய விடவும்.  
அவிந்தபின் உப்பு சரிபார்த்து அடுப்பை அணைக்கவும்.