

மட்டன் கொத்துக்கறி

தேவையான பொருட்கள்

கொத்து ஆட்டு இறைச்சி	- 250 கிராம்
கொத்தமல்லி விதை	- 1 1/2 ஸ்பூன்
சீரகம்	- 3/4 ஸ்பூன்
காய்ந்த மிளகாய்	- 5
உள்ளி	- 3 பல்லு
இஞ்சி	- 1 அங்குலம்
வெங்காயம் (sliced)	- 125 கிராம்
தக்காளி	- 1
மிளகாய் தூள்	- 2 ஸ்பூன்
மல்லித் தூள்	- 1 ஸ்பூன்
மஞ்சள் தூள்	- 1/4 ஸ்பூன்
கறிவேப்பிலை	- 2 கொத்து
உப்பு	- ருசிக்கேற்ப
தேங்காய் பால்	- தேவையான அளவு
நல்லெண்ணெய்	- தேவையான அளவு

செய்முறை

- கடாயில் சிறிது எண்ணெய் விட்டு மெல்லிய சூட்டில் மல்லி விதை, சீரகம், செத்தல், கறிவேப்பிலை லேசாக வறுத்து ஆறவிடவும்.
- ஆறியபின் பொடியாக்கி வைக்கவும்.
- குக்கரில் நல்லெண்ணெய் சூடாக்கி சிதைத்த உள்ளி, சிதைத்த இஞ்சி வதக்கவும்.
- பின் வெங்காயத்தை நிறம் மாறும் வரை வதக்கவும்,
- பின் கறிவேப்பிலை, தக்காளி துண்டுகளை சேர்த்து வதக்கவும்.
- வதங்கியபின் கொத்து ஆட்டு இறைச்சி சேர்த்து நிறம் மாறும் வரை வதக்கவும்,
- மஞ்சள், உப்பு, அரைத்த பொடி சேர்த்து கிளறவும்.
- முக்கால் கப் நீர் சேர்த்து கிளறி மூடி 5 விசில் அவியவிடவும்.
- மூடியை திறந்து தேங்காய் பால் சேர்த்து கிளறி மூடி 3 விசில் அவியவிடவும்.
- அடுப்பை நிறுத்தி எடுத்து பரிமாறவும்.