

1. நெத்தலி பொரியல் Jaya TV 07/12/21

தேவையான பொருட்கள்:

கோழி	- 300 கிராம்
அரிசி மாவு	- 1 தேக்கரண்டி
இஞ்சி பூண்டு விழுது	- 2 தேக்கரண்டி
சோள மாவு	- 1 தேக்கரண்டி
ஓமம்	- 1/2 தேக்கரண்டி
மிளகாய் தூள்	- 1 தேக்கரண்டி
மல்லி தூள்	- 1/2 தேக்கரண்டி
மிளகு தூள்	- 1/2 தேக்கரண்டி
சீரகம் தூள்	- 1/2 தேக்கரண்டி
மஞ்சள் தூள்	- 1/2 தேக்கரண்டி
முட்டை	- 1/2
எலுமிச்சம் புளி	- 1/2
கறிவேப்பிலை	- 1 கெட்டு
உப்பு	- ரூசிக்கேற்ப
12345/67890	

செய்முறை:

ஒரு கிண்ணத்தில் இஞ்சி பூண்டு விழுது, மிளகாய் தூள், மல்லித்தூள், மிளகு தூள், சீரகம் தூள், மஞ்சள் தூள், ஓமம், எலுமிச்சம் புளி, சோள மாவு, அரிசி மாவு, உப்பு சேர்த்து பிரட்டவும். பாதி முட்டை சேர்த்து மீடும் பிரட்டவும், நெத்தலி சேர்த்து பிரட்டி 5 நிமியம் ஊறவிடவும்.

பாத்திரத்தில் எண்ணெய் விட்டு காய்ந்ததும் நெத்தலி போடவும். உடனே பிரட்டக்கூடாது. சிறிது பொரிந்ததும் பிரட்டி கறிவேப்பிலை சேர்த்து பொரித்து எடுக்கவும்.