

செட்டிநாடு மட்டன் தொக்கு

தேவையான பொருட்கள்:

மட்டன்	- 500 கிராம்
சின்ன வெங்காயம் துண்டுகளாக்கியது	- தேவையான அளவு
தக்காளி	- 12345
இஞ்சி பூண்டு விழுது	- 1 மேசைக்கரண்டி
எண்ணெய்	- தேவையான அளவு
நெய்	- 1 மேசைக்கரண்டி
மிளகு	- 1/2 தேக்கரண்டி
கரம் மசாலா	- 1 தேக்கரண்டி
மஞ்சள் தூள்	- 1/2 தேக்கரண்டி
மல்லி விதை	- 1 1/2 தேக்கரண்டி
காய்ந்த மிளகாய்	- 3
சீரகம்	- 3/4 தேக்கரண்டி
பெருஞ்சீரகம்	- 1/2 தேக்கரண்டி
முந்திரி	- 4 தேக்கரண்டி
பிரிஞ்சி இலை, கறுவா பட்டை	- 1
அன்னாசிப்பூ, மராத்தி மொக்கு	- 1
கராம்பு	- 4
பச்சை மிளகாய்	- 1
மல்லி தழை	- சிறிதளவு
கறிவேப்பிலை	- சிறிதளவு
உப்பு	- ருசிக்கேற்ப
12345/67890()	

செய்முறை:

- ஒரு பாத்தித்தில் காய்ந்த மிளகாய், சீரகம், மல்லி, கறிவேப்பிலை சேர்த்து ஊலர் வறுவல் செய்யவும். ஆறியபின் மிக்ஸியில் பொடியாக்கவும்.
- குக்கரில் மட்டன், சின்ன வெங்காயம், தக்காளி, இஞ்சி பூண்டு விழுது, அரைத்த மசாலா பொடி, தொக்கு என்பதால் நீர் குறைவாக விட்டு, உப்பு, மஞ்சள் தூள் சேர்க்கவும், மூடி அடுப்பில் வைக்கவும். 15 விசிலின் பின் அடுப்பை நிறுத்தவும்.
- வேறு ஒரு பாத்திரத்தில் எண்ணெய், நெய் விட்டு உருகியதும் சோம்பு, பிரிஞ்சி இலை, கறுவா பட்டை, அன்னாசிப்பூ, மராத்தி மொக்கு, கராம்பு, சேர்த்து வதக்கவும். மணம் வரத் தொடங்கியதும் முந்திரி, பச்சை மிளகாய் சேர்த்து வதக்கி அதில் மட்டினை சேர்க்கவும்.
- நன்றாக கொதி வந்து சுண்டிபின் கரம் மசாலா, மிளகு தூள் சேர்த்து 2 நிமிடம் அவியவிடவும்.
- கறிவேப்பிலை, மல்லி தழை சேர்த்து இறக்கவும்.