

எண்ணெய் கத்தரிக்காய் (Madras Samayal)

<https://www.youtube.com/watch?v=zr-t3IZmRxQ>

தேவையான பொருட்கள்

மசாலா

கச்சான் Peanuts	- 25
பெ.சீரகம்	- 1 தே.க,
சீரகம்	- 1 தே.க,
எள்ளு	- 1/2 தே.க,
வெந்தயம்	- 1/4 தே.க,

எண்ணெய் கத்தரிக்காய்க்கு

நல்லெண்ணெய்	- 4 மே.க.
கத்தரிக்காய் சிறியது	- 5
கடுகு	- 1/2 தே.க,
உளுத்தம் பருப்பு	- 1 தே.க,
வெங்காயம் சிறு துண்டுகளாக்கியது	- 2 பெரிது
தக்காளி சாறாக்க	- 2
இஞ்சி பூண்டு விழுது	- 1 தே கரண்டி,
மஞ்சள்	- 1/2 தே.க,
கறித்தூள்	- 3 தே.க.
கறிவேப்பிலை	- 1 கைபிடி
புளி	- 1 சிறிய நெல்லிக்காய் அளவு
உப்பு	- 1 தே.க.

செய்முறை:

- கடாயில் கச்சானை மிதமான தீயில் 2 நிமிடம் வறுக்கவும். பின் பெ.சீரகம், சீரகம், எள்ளு, வெந்தயம் சேர்த்து மேலும் 1 நிமிடம் வறுக்கவும். ஆறியபின் மிக்ஸியில் பொடியாக்கவும்.
- தக்காளியை மிக்ஸியில் அரைத்து எடுத்து வைக்கவும்.
- அதே கடாயில் எண்ணெய் விட்டு சூடாக்கவும். கத்தரிக்காயை காம்பு நீக்காமல் X cross அடிப்பகுதியில் ஆழமாக வெட்டவும். எண்ணெய் சூடாகியவுடன் கத்தரிக்காயை நன்றாக வதக்கி எடுக்கவும்.
- அதே எண்ணெயில் கடுகு போட்டு வெடித்தவுடன் உளுத்தம் பருப்பு சேர்த்து கிளறி நிறம் மாற வெங்காயம், உப்பு சேர்த்து வதக்கவும். வெங்காயம் வதங்கியவுடன் மசாலா பொடி, இஞ்சி பூண்டு விழுது, மஞ்சள், கறித்தூள், கறிவேப்பிலை சேர்த்து 2 நிமிடம் வதக்கவும்.
- அரைத்த தக்காளி கரைசல், சிறிது நீர் சேர்த்து பச்சை மணம் போய் எண்ணெய் பிரிந்து வரும் வரை மூடி மிதமான தீயில் வதக்கவும். (சுமார் நிமிடம்) 5 நிமிடம் ஊறிய புளியை நீரில் கரைத்து வடிகட்டி சேர்த்து மீண்டும் மூடி எண்ணெய் பிரியும் வரை வதக்கவும்.
- ஏற்கனவே வதக்கிய கத்தரிக்காயை சேர்த்து மூடி 5 நிமிடம் வதக்கவும்.
- இந்த கூட்டு பிரியாணி, சாதம், சப்பாத்தி வகைகளுடன் நன்றாக போகும்,

For the recipe in English: <https://www.steffisrecipes.com/2017/09/ennai-kathirikai-for-biryani.html>

தேங்காய் துருவல் சேர்த்து எண்ணெய் கத்தரிக்காய் குழம்பு செய்முறை காணொளி பார்க்க
Madras samayal <https://www.youtube.com/watch?v=STkMx4eCwkE>

Revathy Sganmugam <https://www.youtube.com/watch?v=XfhC7aCAQ24>

