

## 1. பன்னீர் FRY தீனா Jaya TV 15.2.23

பன்னீர்	- 1 கப்
Corn flower	- தே.அளவு
இஞ்சி பூண்டு விழுது	- 1 Spoon
மிளகாய்த்தூள்	- 1 Spoon
மஞ்சள் தூள்	- 1/4 Spoon
மிளகு தூள்	- 1/4 Spoon
மல்லி தழை	- தே.அளவு
எண்ணெய்	- தே.அளவு
உப்பு / Salt	- ருசிக்கேற்ப

### செய்முறை:

ஒரு பாத்திரத்தில் Corn flower, இஞ்சி பூண்டு விழுது, மிளகாய்த்தூள், மஞ்சள் தூள், உப்பு சேர்த்து நன்கு கலக்கவும். பின் பன்னீர், மிளகு தூள், மல்லி தழை சேர்த்து சிறிது நீர் தெழித்து நன்று கலக்கவும். உதிரி உதிரியாக இருக்கவேண்டும்.

வேறு பாத்திரத்தில் எண்ணெய் விட்டு சூடாகியதும் ஒவ்வொரு துண்டாக போடவும். பிரட்டி எடுக்கவும். அதிக நேரம் பொரிக்க கூடாது. 2 நிமிடம் பொரித்தால் போதுமானது.