

பொன்னாங்காணி வறை

தேவையான பொருட்கள்:

| | |
|----------------------------|---------------|
| பொன்னாங்காணி கீரை | - 1 பிடி |
| வெங்காயம் சிறிதாக அரிந்தது | - 1/2 கப் |
| மிளகாய் சிறிதாக அரிந்தது | - 2 மே.க |
| கடுகு | - 1/2 தே.க |
| சின்ன சீரகம் | - 1/2 தே.க |
| தேங்காய் பூ | - 3 மே.க |
| நல்லெண்ணய் | - 2 தே.க |
| உப்பு | - தேவைக்கேற்ப |

செய்முறை

1. ஒவ்வொரு இலையாக பிடுங்கி நீரில் நல்லா அலசி நீரை வார விடுவும்.
2. நீர் வாரந்ததும், இலைகளை பிடியாக எடுத்து பெரிதாக அரியவும்.
3. எண்ணெய் விட்டு காய்ந்ததும் கடுகை போட்டு மூடவும். கடுகு முழுவதும் வெடித்த பின் சீரகத்தை சேர்த்து வதக்கவும்.
4. வெங்காயம், பச்சை மிளகாய் போட்டு பச்சை வாசம் போகும் வரை வதக்கவும்.
5. கீரையை போட்டி நன்றாக கிளற வேண்டும். இலைகள் அரைப்பதத்திற்கு அவியும் வரை கிளறவும்.
6. இதில தேங்காய் பூ, உப்பு சேர்த்து ஒரு நிமிடம் கிளறி, அடுப்பில் இருந்து சட்டியை இறக்கினால் பொன்னாங்காணி வறை தயார்!