

## வாழைப்பூ கடலைப் பருப்பு வறுவல் (Suvaio suvai Jaya TV 19.12.17)

### தேவையான பொருட்கள்

வாழைப்பூ	- 1 கப்
கடலைப்பருப்பு	- 1 கை
சின்ன வெங்காயம்	- 2 கை
பச்சை மிளகாய்	- 3
கடுகு	- 1 தே கரண்டி
சீரகம்	- 1 தே கரண்டி
மிளகாய் தூள்,	- 2 தே கரண்டி
மல்லித்தூள்	- 3 தே கரண்டி
மஞ்சள்தூள்	- 1/2 தே கரண்டி
கறிவேப்பிலை	- 1 கை
உப்பு	- ருசிக்கேற்ப
எண்ணெய்	- தேவையான அளவு

### செய்முறை:

1. வாழைப்பூவின் நரம்பு அதோடு சேர்ந்திருக்கும் தோலை நீக்கவும். ஒரு பாத்திரத்தில் வாழைப்பூ, மிளகாய் தூள், மல்லித்தூள், மஞ்சள்தூள் கறிவேப்பிலை உப்பு சேர்த்து நீர் தெளித்து பிரட்டவும்.
2. வேறு பாத்திரத்தில் எண்ணெய் சூடாகியவுடன் கடுகு போட்டு வெடித்தவுடன் சீரகம் சேர்த்து, கறிவேப்பிலை சேர்த்து கடலைப்பருப்பு சேர்த்து வேகவிடவும்.
3. கடலைப்பருப்பு வெந்தவுடன் வெங்காயம் சேர்த்து வதக்கவும். வதங்கியவுடன் கீறிய பச்சை மிளகாய் சேர்த்து வதக்கவும்.
4. வெங்காயம் முக்கால் பங்கு வெந்தவுடன் வாழைப்பூ பிரட்டலை சேர்த்து வேகவிடவும்.
5. விரும்பினால் தேங்காய் சேர்த்து பிரட்டலாம்.
6. வாழைப்பூ கடலைப்பருப்பு வறுவல் தயார்.

### குறிப்பு

- 1 சாம்பார் சாதம், தயிர் சாதம் சாதா சாதத்துடன் கலக்கலாக இருக்கும்.

### வாழைப்பூ வடை

கடலைப்பருப்பு 1 ஆழாக்கு 168 மில்லி 2 மணி ஊறவிடவும்.

வாழைப்பூ 1, சின்ன வெங்காயம் 1 கை, பச்சை மிளகாய் - 2, சோம்பு 1 தே கரண்டி அரைத்து பெருங்காயம் சேர்த்து வடை செய்யவும்.