

கொத்தமல்லி சட்னி Balaji's Kitchen

<https://www.youtube.com/watch?v=SsXK-ky8DCE&t=12s>

கொத்த மல்லி காம்புடன்	- 1 கைபிடி
பச்சை மிளகாய்	- 1
காய்ந்த மிளகாய்	- 2
வெங்காயம் SLICED	- 2
உள்ளி	- 6 பல்லு
இஞ்சி	- 1
உளுத்தம் பருப்பு	- 1+1/2 தே.க
தேங்காய் துருவல்	- 1/4 மூடி
கடுகு	- 1/2 தே.க
உப்பு	- ருசிக்கேற்ப
எண்ணெய்	- 2+1 தே.க
12345/67890	

செய்முறை:

ஒரு கடாயில் எண்ணெய் விட்டு காய்ந்ததும் உளுத்தம் பருப்பு சேர்த்து பொரிய விடவும். பொன் நிறமாகியவுடன் வெங்காயத்தை சேர்த்து 2 நிமிடம் வதக்கவும். பச்சை மிளகாயை உடைத்து போடவும் உள்ளி சேர்த்து 1 1/2 நிமிடம் வதக்கவும். தேங்காய் துருவல் சேர்த்து 1/2 நிமிடம் வதக்கவும். கொத்த மல்லி சேர்த்து அடுப்பை குறைத்து மிதமான தீயில் 1 1/2 நிமிடம் வதக்கி அடுப்பை நிறுத்தவும். நன்கு ஆறிய பின் உப்பு சேர்த்து மிக்ஸியில் அரைக்கவும். கெட்டியாக இருந்தால் சிறிது நீர் சேர்க்கலாம்.

தாழிக்க: தாழிப்பு சட்டியில் 1 தே.க எண்ணெய் விட்டு காய்ந்ததும் 1/2 தே.க கடுகு சேர்த்து பாதி வெடித்ததும் அடுப்பில் இருந்து எடுத்து உளுத்தம் பருப்பு, காய்ந்த மிளகாய் போட்டு வதங்கவிட்டு சட்னியில் ஊற்றவும்.