

கொத்தமல்லி துவையல்

தேவையான பொருட்கள்:

கொத்தமல்லி தழை	- 1 கட்டு
பச்சை மிளகாய்	- 3
இஞ்சி ஒரு அங்குலம் சிறு துண்டுகளாக்கியது	- 1 அல்லது உள்ளி
சீரகம்	- 1 தேக்கரண்டி
எண்ணெய்	- 1 மே கரண்டி
கடுகு	- 1 தேக்கரண்டி
முழு உளுந்து	- 1 மே கரண்டி
பெருங்காயம்	- 1/2 தேக்கரண்டி
புளி	- சிறிதளவு
மஞ்சள் தூள்	- 1/4 தேக்கரண்டி
தேங்காய் துருவல்	- 1/2 கப்
உப்பு	- 1/4 தேக்கரண்டி

செய்முறை

1. அரிசி பருப்பை நன்றாக அலசி அரை மணி நேரம் ஊறவிட்டு மீண்டும் அலசி குக்கரில் 5 கப் நீர், உப்பு சேர்த்து பெரிய தீயில்(HIGH FLAME) 3 விசில் அவியவிட்டு தீயை குறைத்து இரு நிமிடம் அவிய விட்டு அடுப்பை அணைக்கவும்.
2. கடாயில் அடுப்பில் வைத்து சூடாகிவுடன் எண்ணெய் விட்டு சூடாகியவுடன் கடுகை போட்டு பொரிய விடவும். பொரிந்தபின் உளுந்தை சேர்க்கவும்.
3. உளுந்து பொன்நிறமானவுடன் இஞ்சி, பச்சை மிளகாயை உடைத்து போடவும், பெருங்காயம், கொத்தமல்லி சேர்த்து வதக்கவும்.
4. தேங்காய் துருவல், புளி, உப்பு சேர்த்து வதக்கவும். அடுப்பை அணைத்து ஆறவிடவும்.
5. ஆறியபின் மிக்ஸியில் சொரசொரப்பாக அரைக்கவும்.