

## புதினா சட்னி BALAJI'S KITCHEN

<https://www.youtube.com/watch?v=1eUrwekHrYg>

புதினா இலை	- 1 கைபிடி
பச்சை மிளகாய்	- 3
காய்ந்த மிளகாய்	- 2
இஞ்சி சிறு துண்டுகளாக்கியது	- 1 INCH
கடலை பருப்பு	- 1 1/2 தே.க.
உளுத்தம் பருப்பு	- 1 +1/2 தே.க.
தேங்காய் துருவல்	- 1/2 மூடி
கடுகு	- 1/2 தே.க.
உப்பு	- ருசிக்கேற்ப
எண்ணெய்	- 3+1 தே.க.

### செய்முறை:

ஒரு கடாயில் 3 தே.க. எண்ணெய் விட்டு காய்ந்ததும் கடலைப்பருப்பு சேர்க்கவும். பொரிய ஆரம்பித்ததும் உளுத்தம் பருப்பு சேர்த்து பொரிய விடவும். பொன் நிறமாகியவுடன் பச்சை மிளகாயை உடைத்து போடவும் கூடவே சிறு துண்டுகளாக்கிய இஞ்சியும் சேர்த்து வதக்கவும். அடுப்பை குறைக்கவும்.<br>தேங்காய் துருவலை சேர்த்து வதக்கவும். சிறிது நேரத்தின்பின் அடுப்பை கூட்டி வதக்கவும்.

இப்போது ஏற்கனவே கழுவி வைத்த புதினா இலையை சேர்த்து வதக்கவும்.  
(புழிப்பு தூக்கலாக விரும்பினால் சிறிது புளி வதக்கும் போது சேர்க்கவும்)

ஆறியபின் மிக்ஸியில் இட்டு உப்பு சேர்க்கவும். சிறிது சிறிதாக நீர் சேர்த்து சட்னி பதம் வரும் வரை அரைக்கவும்.

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