

1. இடி (மாசி)சம்பல்
2. இடி (மாசி)சம்பல் பாரம்பரிய
3. இடி (மாசி)சம்பல் மிக்ஸியில்

1. இடி (மாசி)சம்பல் Ruban

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

**தேவையானவை:**

தேங்காய் துருவல்	- 1 கப்
செத்தல்	- 8
மிளகு தூள்	- 1/2 தே.க
சின்ன வெங்காயம்	- 10
பெருஞ்சீரகம்	- 1/2 தே.க
மாசிக்கருவாடு	- 10-20 கிராம் (மாசி சம்பல்)
கறிவேப்பிலை	- 1 கெட்டு
தேசிக்காய்	- 1
உப்பு	- 1/2 தே.க

**செய்முறை**

1. ஒரு பாணில்(PAN) மிதமான சூட்டில் மாசி கருவாட்டை கறுக்காமல் சூடாக்கி எடுத்து வைக்கவும். (மாசி சம்பலுக்கு)
2. பாணில் 1 மே.க எண்ணெய் விட்டு மிதமான சூட்டில் செத்தலை நிறம் மாறாமல் வறுத்து எடுத்து வைக்கவும்.
3. அதே பாணில் வெங்காயம், பெருஞ்சீரகம், கறிவேப்பிலை 1 நிமிடம் வதக்கவும்..
4. உரலில் மாசி கருவாட்டை இட்டு சிறு துண்டுகளாகும் வரை இடிக்கவும். (மாசி சம்பலுக்கு)
5. உரலில் செத்தலை இட்டு சிறு துண்டுகளாகும் வரை இடிக்கவும். (2-3 நிமிடங்கள்)
6. வெங்காயம், பெருஞ்சீரகம், கறிவேப்பிலை, உப்பு சேர்த்து இடிக்கவும்.
7. இறுதியாக துருவிய தேங்காய் பூவை போட்டு மெதுவாக இடிக்கவும்
8. ஒரு பாத்திரத்தில் இட்டு, தேசிப் புளி சேர்த்து நன்றாக கிளறிவிடவும்.
9. இடி (மாசி) சம்பல் தயார்!

## 2. இடி (மாசி)சம்பல் பாரம்பரிய Ape Amma

[https://www.youtube.com/watch?v=j\\_iqd9Gm3d4](https://www.youtube.com/watch?v=j_iqd9Gm3d4)

### தேவையானவை:

தேங்காய் துருவல்	- 1 கப்
செத்தல்	- 2 மே.க
மாசிக்கருவாடு	- 10-20 கிராம் (மாசி சம்பல்)
சின்ன வெங்காயம்	- 10
தேசிக்காய்	- 1
உப்பு	- 1/2 தே.க

### செய்முறை

1. உரலில் மாசி கருவாட்டை இட்டு சிறு துண்டுகளாகும் வரை இடிக்கவும். (மாசி சம்பலுக்கு)
2. அதில் செத்தலை இட்டு சிறு துண்டுகளாகும் வரை இடிக்கவும். (2-3 நிமிடங்கள்)
3. மிளகு தூள், உப்பு சேர்த்து இடிக்கவும்.
4. சின்ன வெங்காயத்தை நான்காக வெட்டி போட்டு இடிக்கவும்.
5. இறுதியாக துருவிய தேங்காய் பூவை போட்டு மெதுவாக இடிக்கவும்
6. ஒரு பாத்திரத்தில் இட்டு, தேசிப் புளி சேர்த்து நன்றாக கிளறிவிடவும்.
7. இடி (மாசி) சம்பல் தயார்!

### 3. இடி (மாசி)சம்பல் மிக்ஸியில் Ape Amma

<https://www.youtube.com/watch?v=DznDNKzBuzA> (from 6:40 minute)

#### தேவையானவை:

தேங்காய் துருவல்	- 1 கப்
செத்தல் தூள்	- 2 மே..க
மிளகு தூள்	- 1/2 தே.க
மாசிக்கருவாடு	- 10-20 கிராம் (மாசி சம்பல்)
சின்ன வெங்காயம்	- 10
பச்சை மிளகாய்	- 1 விதை நீக்கியது
தேசிக்காய்	- 1
உப்பு	- 1/2 தே.க

#### செய்முறை

1. மிக்ஸியில் செத்தல் தூள், மிளகு தூள், மாசிக்கருவாடு தூள் (மாசி சம்பலுக்கு) பாதி தேசிப்புளி, உப்பு இட்டு மூடியபின் 4 முறை விட்டு விட்டு ஓட்டவும். திறந்து தூளாகி விட்டதா என்று பார்க்கவும்.
2. சின்ன வெங்காயத்தை நான்காக வெட்டி போட்டு மூடவும். 2 முறை விட்டு விட்டு ஓட்டவும்.
3. கால் கப் தேங்காய் துருவல் சேர்த்து நன்கு கிளறவும்.. விதை நீக்கிய பச்சை மிளகாயை சிறு துண்டுகளாக்கி சேர்த்து 2 முறை விட்டு விட்டு ஓட்டவும்.
4. வேறு பாத்திரத்தில் அரையலை கொட்டி, மிகுதி தேங்காய் துருவல், தேசிப் புளி சேர்த்து நன்றாக கிளறிவிடவும்.
5. இடி (மாசி) சம்பல் தயார்!