

மாசி சம்பல்

தேவையானவை:

தேங்காய் துருவல்	- 1 கப்
செத்தல்	- 4
மாசிக்கருவாடு	- 1 மே.க
வெங்காயம்	- 1 மே.க
தேசிக்காய்	- 1
உப்பு	- 1/2 தே.க

செய்முறை

1. செத்தலை மிதமான சூட்டில் நன்றாக வறுத்து எடுக்கவும்
2. வெங்காயத்தை உரித்து, சுத்தமாக்கி, சிறிய துண்டுகளாக்கி எடுக்கவும்.
3. முதலில் உரலில் செத்தலை போட்டு நன்றாக இடிக்கவும். (2-3 நிமிடங்கள்)
4. வெங்காயம், மாசிக்கருவாடு, உப்பு சேர்த்து இடிக்கவும்.
5. இறுதியாக துருவிய தேங்காய் புவை போட்டு மெதுவாக இடிக்கவும்
6. தேசிப் புளி சேர்த்து நன்றாக கிளறி ஒரு பாத்திரத்தில் போட்டு மிதமான தீயில் சிறிது நேரம் வறுக்கவும்.
7. மாசி சம்பல் தயார்!