

1. **மதுரை கார சட்னி** Jaya TV 15.12.21 Theena

சின்ன வெங்காயம் - 30-40

தக்காளி நறுக்கியது -1

காய்ந்த மிளகாய் - 6-8

பச்சை மிளகாய் - 2

இஞ்சி - 30-40 கிராம்

பூண்டு - 10 பல்

கறிவேப்பிலை - 3 கெட்டு

மல்லி தழை - 1/2 கைபிடி

புளி - விரும்பினால்

உ பருப்பு - தே.அளவு

பெருங்காயம் - 1.சிட்டிகை

உப்பு - ருசிக்கேற்ப

நல்லெண்ணெய் - 2 மே.க

12345/67890

செய்முறை:

ஒரு தாச்சியில் எண்ணெய், விட்டு காய்ந்ததும் காய்ந்த மிளகாய், இஞ்சி, பூண்டு, பச்சை மிளகாய் பாதியாக உடைத்தது, சின்ன வெங்காயம், கறிவேப்பிலை சேர்த்து வதக்கவும். விரும்பினால் புளி சேர்க்கலாம். வெங்காயம் 40 வீதம் வதங்கினால் போதும். பின் தக்காளி, உப்பு சேர்த்து வதக்கவும். காஷ்மீரி மிளகாய் தூள் நிறம் கொடுப்பதற்காக சேர்க்கலாம். மல்லி தழை சேர்த்து வதக்கி அடுப்பை நிறுத்தி பெருங்காயம் சேர்த்து நன்கு கலந்து சிறிது நீர் சேர்த்து கெட்டிப்பதமாக மிக்சியில் அரைக்கவும். ருசி பார்த்து உப்பு சேர்க்கவும்.

தாழிக்க: எண்ணெய் விட்டு காய்ந்ததும் கடுகு, உளுத்தம் பருப்பு, காய்ந்த மிளகாய், கறிவேப்பிலை சேர்த்து வதக்கி சட்னியில் கொட்டவும்.