

## கிள்ளிபோட்ட சாம்பார் Jaya TV 25.11.21 தீனா

பாசிப்பருப்பு	- 2/3 கப்
துவரம்பருப்பு	- 1/3 கப்
கடுகு	- 1/2 தே.க
சீரகம்	- 1/2 தே.க
காய்ந்த மிளகாய்	- 4
இடித்த பூண்டு	- 15 பல்
மஞ்சள் தூள்	- 1/2 தே.க
மிளகாய் தூள்	- 1/4 தே.க
மல்லித் தூள்	- 1/4 தே.க
பெருங்காயம்	- 1/4 தே.க
பச்சை மிளகாய்	- 1
கறிவேப்பிலை	- தே.அளவு
வெங்காயம்	- 1
தக்காளி	- 2
மல்லி தழை	- தே.அளவு
நெய்	- 1 மே.க
எண்ணெய்	- தே.அளவு
12345/67890	

### செய்முறை:

பாசிப்பருப்பு, துவரம்பருப்பை குக்கரில் வேகவைத்து மசித்து வைக்கவும். ஒரு பாத்திரத்தில் எண்ணெய் விட்டு காய்ந்ததும் கடுகை பொரிய விடவும். பின் சீரகம், இடித்த பூண்டு, காய்ந்த மிளகாய் உடைத்து போடவும், பின் கறிவேப்பிலை, சிறு துண்டுகளாக நறுக்கிய வெங்காயம் சேர்த்து பொன்நிறமாக வதக்கவும். காரம் தேவைப்படின் பச்சை மிளகாயை கீறி போடவும். பின் நறுக்கி தக்காளி துண்டுகளை சேர்க்கவும். மஞ்சள் தூள், மிளகாய் தூள், மல்லித் தூள், உப்பு சேர்த்து நன்றாக பிரட்டி 60% வதக்கவும். மசித்த பாசிப்பருப்பு, துவரம்பருப்பு, தேவையான நீர் சேர்த்து அவிய விடவும். அவிந்த பின் பெருங்காயம், மல்லி தழை சேர்த்து இரண்டு கொதி அவியவிடவும். நெய் சேர்த்து அடுப்பை நிறுத்தி கலக்கி இறக்கவும்.