

பன்னீர் புர்ஜி கிரில் சான்விச் Paneer Bhurjee grilled sandwich

செய்முறை:

1. ஒரு பாத்தித்தில் 1 கரண்டி பட்டர் போட்டு உருகியதும் சிறு துண்டுகளாக்கிய 1 வெங்காயம் போடவும்.
2. சிறிது உப்பு போட்டு பின்க் pink நிறமாகும் வரை வதக்கவும்.
3. 1 கரண்டி இஞ்சி பூண்டு விழுது சேர்த்து பச்சை மணம் போகும் வரை வதக்கவும்.
4. சிறு துண்டுகளாக்கிய 1 தக்காளி போடவும்.
5. 1 கரண்டி கரம் மசாலா, அரை கரண்டி மிளகாய் தூள், 1 கரண்டி மல்லி தூள் சேர்த்து வதக்கவும்
6. சிறு துண்டுகளாக்கிய அரை குடை மிளகாய் சேர்க்கவும்
7. துருவிய பன்னீர் போட்டு ஒன்றாக சேரும் வரை கிளறவும்.
8. பாதி மல்லி, புதினா சேர்த்து கிளறி இறக்கவும்.
9. பாணில் சீஸ் தடவி அதில் பன்னீர் கலவையை பரவி அதில் இரு வெங்காய வளையம் வைத்து பன்னீர் துருவலை பரவி ஒரு பாண் துண்டால் மூடி வெளிப்பக்கத்தில் பட்டர் தடவி bread gril இல் கிரில் பண்ணி எடுக்கவும்.
10. அதை பாதியாக்கி ஒரு தட்டில் வெங்காய வளையம் சேர்த்து பரிமாறவும்.