

## கேரள வெள்ளை அப்பம் (சுலபமான முறை)

<https://www.youtube.com/watch?v=uX-fb9anBJc>

### தேவையான பொருட்கள்:

வெள்ளை பச்சை அரிசி	- 2 கப்
புழுங்கல் அரிசி சோறு	- 1 கப்
தேங்காய் துருவல்	- 1 கப்
உப்பு	- 1 தேக் கரண்டி
yeast	- 1/4 தேக் கரண்டி
சீனி	1 மே.க.
இளநீர்	- 250 மில்லி

### செய்முறை:

1. அரிசியை 5 மணி நேரம் ஊறவைக்கவும்.
2. நக சூடு 1/2 கப் நீரில் சீனி, yeast கலந்து மூடி 15 நிமிடம் ஊறவிடவும்.
3. புழுங்கல் அரிசி சோறு, தேங்காய் துருவல், yeast கலவை சேர்த்து மிக்ஸியில் அரைக்கவும்.
4. அதில் வடிகட்டிய அரிசி, உப்பு சேர்த்து அரைக்கவும். அரைக்கும்பொழுது இளநீரை சிறிதாக சேர்க்கவும். நன்றாக அரைத்தவுடன் அதை பொரிய பாத்திரத்தில் இட்டு மூடி எட்டு மணி நேரம் வெப்பமான இடத்தில் புளிக்க வைக்கவும்.
5. காலையில் புளித்த மாவில் 4 மே.க. சீனி, தேவையான அளவு நீர் சேர்த்து கலக்கி. அப்பம் சுடவும்.

### குறிப்பு

பால் அப்பம்	சட்டியில் மா பரவி அதன் மேல் தேங்காய் பால்/ மாவை கரைத்து/ க்ரீம் ஐ பரவி மூடி வேக விடவும். அப்பத்தை எடுத்து அதன் மேல் சர்க்கரை தூவவும்
முட்டை அப்பம்	சட்டியில் மா பரவி பின் உடைத்த முட்டையை மா மேல் ஊற்றி மிளகு தூள், உப்பு தூவி மூடி வேக விடவும்.
கலக்கிய முட்டை அப்பம்	மிஞ்சிய மாவுடன் உளுத்தம் மா, முட்டை, சீனி சேர்த்து கலக்கி கரை வராமல் அப்பமாக சுடவும்

# Appam Recipe (Hopper)

<http://showmetheturkey.com/breads/appam-recipe-kerala-cuisine.html>

Prep Time: Inactive (4 hrs soaking + 8 hrs fermenting); Active (5 minutes grinding)/

Cook Time: 2-3 mins per appam

Serves: 4-6

Ingredients:

Raw Ponni Rice	– 2 cups, washed and soaked for 4-5 hours
Cooked Rice	– 1 cup
Fresh Shredded Coconut	– 1 cup
Water	– 1/2 cup, warm
Yeast	– 1/4 tsp
Salt	– 1 tsp
Sugar	– 1 Tbsp + 4 Tbsp
Water	– 1 cup + 1/2 cup (divided)

Method:

1. Mix Yeast and 1 Tbsp Sugar into Warm Water. Cover and set aside until foamy.
2. In a blender, grind Cooked Rice and Coconut using the Yeast Water.
3. Add raw soaked rice and 1 tsp of salt to the blender and continue to grind using additional 1 cup of water (little at a time). Batter should be absolutely smooth.
4. Remove batter into a large container with a lid and keep it in a warm place to ferment for about 8 hours.
5. Add additional 4 Tbsp Sugar and 1/2 cup water and mix well.
6. Heat Appam Chatty or non-stick skillet until water droplets sprinkled on evaporate immediately.
7. Pour a ladle full of batter into the center of the skillet.
8. Pick up the skillet and twirl it around so that the batter swirls all the way to the edges of the pan.
9. Cover the skillet and allow the appam to cook for approx 2 minutes.
10. When edges are brown, gently lift the appam from one side and move the skillet so that the appam moves freely.
11. Slide appam off the skillet onto a plate and serve immediately.

<https://www.youtube.com/watch?v=uX-fb9anBJc>