

அவல் போகா (2 பேர்)

தேவையான பொருட்கள்:

அவல்	- 1 கப்
கச்சான்	- 15
பச்சை மிளகாய்	- 2
வெங்காயம்	- 1/4 கப்
கடுகு	- 1/2 தேக்கரண்டி
உப்பு	- 1/4 தேக்கரண்டி
கருவேப்பிலை, மஞ்சள், தேசிக்காய் எண்ணை	

செய்முறை

1. அவலை பெரிய வடியில் இட்டு கொதிநீரை அவல் மீது மெதுவாக ஊத்தி ஊறவிடவும்.
2. அவல் நன்றாக ஊறியபின் உப்பு, மஞ்சள் பரவலாக தூவி நன்றாக கிளறி வைக்கவும்.
3. உடைத்த கச்சானை தோலுடன் வறுத்து எடுத்து வைக்கவும்
4. சட்டியில் எண்ணை விட்டு கடுகு, வெங்காயம், கருவேப்பிலை, மிளகாய் வதக்கவும்.
5. வதங்கியபின் அவல், கச்சான் போட்டு நன்றாக கிளறவும்.
6. அவல் உலர்ந்தவுடன் தேசிக்காய் புளி சேர்த்து உப்பு, புளி சரிபார்த்து இறக்கவும்..
7. போகா தயார்.