

இட்லி - Rockfort Samayal

[https://www.youtube.com/watch?v=Qhh8uX6t\\_aQ&t=7s](https://www.youtube.com/watch?v=Qhh8uX6t_aQ&t=7s)

### தேவையான பொருட்கள்

|             |            |
|-------------|------------|
| இட்லி அரிசி | - 5 கப்    |
| உளுந்து     | - 1 கப்    |
| வெந்தயம்    | - 1 தே.க.  |
| உப்பு       | - 1.5 தே.க |

### இட்லி - செய்முறை

- 1:10 அரிசியை 3 முறை அலசி கழுவி 8 மணி நேரம் ஊறவிடவும்.
  - 1:45 வெந்தயமும் 8 மணி நேரமும் உளுந்து 2 மணி நேரமும் ஊறவிடவும்.
  - 3:00 உளுந்தை வடிகட்டி வைக்கவும். (கெட்டியாக அரைக்க ஏதுவாக)
  - 3:15 முதலில் வெந்தயத்தை அரைக்க தொடங்கி(ஒரு ஓட்டு ஓட்டி)
  - 3:35 இரு நிமிடம் அரைத்தபின் உளுந்தை சிறிது சிறிதாக சேர்க்கவும். நீர் தெழித்து தெழித்து 15-20 நிமிடம் அரைக்கவும்
  - 5:25 சரியான பதம் பார்க்க மாவில் சிறு உருண்டை செய்து நீரல் தோடவும். அது மிதந்தால் பதம் சரி. அரவையை எடுக்கவும்
  - 6:10 10 நிமிடம் GRINDER ஐ ஆறவிடவும்.
  - 6:10 பின் வடிகட்டிய அரிசி கொஞ்சம், நீர் கொஞ்சம் சேர்த்து அரைக்கவும். இதே முறையில் அரிசி முழுவதையும் அரைக்கவும்.
  - 7:05 அரிசி சொரசொரப்புக்கும் மெதுவுக்கும் இடையில் அரைக்கவும்.
  - 7:30 பதம் வரும் வரை அரைக்க வேண்டும். சுமார் 15 நிமிடம்
  - 8:00 அரவையை உப்பு சேர்த்து ஒரு பாத்திரத்தில் கையால் கலக்கவும்.
  - 8:45 இரவு புளிக்கவிடவும். மாலை ஊற்றக்கூடிய பதத்திற்கு நீர் சேர்த்து, கலக்கி தட்டில் துணி போட்டு அதில் வார்த்து அவிக்கவும்.
  - 10:20 8 நிமிடம் அவியவிடவும். கட்டியால் குத்தி அவிந்ததா என பார்க்கவும்.
  - 11:00 தட்டை சுளகில் புரட்டி போட்டு நீர் தெழித்து தட்டை எடுக்கவும். துணி மீதும் நீர் தெளித்து ஒரு நிமிடம் விட்டு துணியை மெதுவாக எடுக்கவும்.
- சுவையான இட்லி தயார்.