

ரவா இட்லி Jaya TV 12.11.21 THEENA

ரவை	- 1 கப்
தயிர்	- 1 கப்
முந்திரி	- தே.அளவு
பெருங்காயம்	- 1/4 தே.க
மஞ்சள் தூள்	- சிறிதளவு
சீரகம் 1/2	- தே.க
மிளகு 1/2	- தே.க
இஞ்சி 1	- தே.க
கறிவேப்பிலை	-
baking soda	- 1/2 தே.க
மல்லி தழை	- சிறிதளவு
எண்ணெய்	

செய்முறை:

ஒரு பாத்திரத்தில் எண்ணெய் விட்டு காய்ந்ததும் சீரகத்தை பொரிய விடவும். பின் மிளகு, சிறுதுண்டுகளாக நறுக்கிய இஞ்சி, முந்திரி பருப்பு, கறிவேப்பிலை, மஞ்சள் சேர்த்து நன்றாக கலக்கி ரவையும் சேர்த்து கலக்கி மிதமாக நிறம் மாறாமல் வறுக்கவும். உப்பு சேர்த்து கலக்கி வேறு பாத்திரத்திற்கு மாற்றவும். அதில் தயிர், baking soda, நீர் ஒரு கப் சேர்த்து நன்றாக கலக்கவும். இறுதியாக மல்லி தழை சேர்க்கவும். மாவை இட்லி தட்டில் ஊற்றி அடுப்பை high flame இல் 8 நிமிடம் அவிய விடவும். அவிந்த பின் தட்டில் பரிமாறவும்.