

சேமியா இட்லி Jaya TV 16.12.21

சேமியா	- 150 கிராம்
தயிர்	- 1200-250200-250 மில்லி
அரிசி மாவு	- 3-4 மே.க.
வெங்காயம்	- 1
இஞ்சி	- 1 தே.க
பச்சை மிளகாய்	- 2
உ பருப்பு,	- 1 தே.க.
கடலை பருப்பு	- 1 தே.க.
கடுகு	- 1/2 தே.க.
கறிவேப்பிலை	- தேவையான அளவு
மல்லி தழை	- தேவையான அளவு
பெருங்காயம்	- 1/8 தே.க.
சமையல் cooking soda	- சிறிதளவு
எண்ணெய்	- தேவையான அளவு

செய்முறை

சேமியாவை light ஆக வறுத்து வைக்கவும்

தாழிக்க- ஒரு தாச்சியில் எண்ணெய் விட்டு காய்ந்ததும் கடுகை பொரிய விடவும்.

அடுப்பை குறைத்து உ பருப்பு, கடலை பருப்பு போடவும். சிறு துண்டுகளாக்கிய பச்சை மிளகாய், சிறு துண்டுகளாக்கிய இஞ்சி, சிறு துண்டுகளாக்கிய வெங்காயம், கறிவேப்பிலை சேர்த்து வதக்கவும். வெங்காயம் 30 வீதம் வதங்கினால் போதும். சேமியாவையும் சேர்த்து light ஆக வதக்கவும். வெங்காயம் சேமியா நிறம் மாறும் தருணத்தில் அடுப்பை நிறுத்தவும். இதை வேறு பாத்திரத்திற்கு மாற்றவும். தயிர், அரிசி மாவு, மல்லி தழை, பெருங்காயம் கொஞ்சம் நீர் சேர்த்து கையால் பிரட்டவும். சிறிது cooking soda சேர்த்து பிரட்டி 15 நிமிடம் ஊறவிடவும்.

இட்லி சட்டியில் பரவி (விரும்பினால் நறுக்கிய கரட் அல்லது பீன்ஸ் பரவி) அவிய விடவும். 10-12 நிமிடம் அவிந்தால் போதும். கார சட்னி அருமையான கூட்டு.