

## ரவா கிச்சடி Jaya TV 04.12.21

ரவை	- 1 கப்
முழு கரம் மசாலா	- தே.அளவு
வெங்காயம் நறுக்கியது	- 1
தக்காளி நறுக்கியது	- 1
இஞ்சி பூண்டு விழுது	- 1 தே.க
பச்சை மிளகாய் கீறியது	- 2
கறிவேப்பிலை	- 1 கெட்டு
மல்லி தழை	- தே.அளவு
முந்திரி பருப்பு	- தே.அளவு
மஞ்சள் தூள்	- சிறிதளவு
சோம்பு	- தே.அளவு
உப்பு	- ருசிக்கேற்ப
நீர்	- 2 1/4 – 2 1/2
நெய்	- 2 மே.க
எண்ணெய்	- 2 மே.க

### செய்முறை:

ரவையை slow flame இல் உதிரியாக வரும் வரை வறுக்கவும்.

ஒரு தாச்சியில் எண்ணெய், நெய் விட்டு காய்ந்ததும் முழு கரம் மசாலா, சோம்பு பொரிந்ததும் சிறு துண்டுகளாக நறுக்கிய வெங்காயம் சேர்த்து 40 வீதம் வதக்கவும். பச்சை மிளகாய், கறிவேப்பிலை, முந்திரி பருப்பு, பச்சை மிளகாய், இஞ்சி பூண்டு விழுது, பாதி தக்காளி சேர்த்து வதக்கவும். பின் மஞ்சள் தூள் சேர்த்து நீர் விடவும். கொதிக்கும் போது உப்பு சேர்க்கவும். அதன் பின் ரவை சிறிது சிறிதாக சேர்த்து சேர்த்து medium flame நன்கு கிளறவும். பெரிதாக வெட்டிய பாதி தக்காளி, மல்லி தழை, கறிவேப்பிலை சேர்த்து கிளறி பின் நெய் சேர்த்து கிளறி அடுப்பை நிறுத்தி 5 நிமிடம் தம் போட்டு இறக்கவும்.