

பிரட் உப்புமா Jaya TV 22.11.21

Bread edges trimmed	- 6 slice
கடலைப் பருப்பு	- 1 1/2 மே.க
உளுத்தம் பருப்பு	- 1 1/2 மே.க
பச்சை மிளகாய்	- 1
காய்ந்த மிளகாய்	- 1
கடுகு	- 1/4 தே.க
உப்பு	- தே.அளவு
பெருங்காயம்	- சிறிதளவு
வெங்காயம்	- 1
மல்லி தழை	- தே.அளவு
கறிவேப்பிலை	- சிறிதளவு
நெய்	- 1 மே.க
எண்ணெய்	- தே.அளவு
12345/67890	

செய்முறை:

பிரட்டை ஒன்றும் பாதியுமாக பிச்சு போடவும்.

தாழிப்பு ஒரு பாத்திரத்தில் எண்ணெய் விட்டு காய்ந்ததும் கடுகை பொரிய விடவும். அடுப்பை குறைத்து கடலைப் பருப்பு, உளுத்தம் பருப்பு, காய்ந்த மிளகாய் உடைத்து விதை நீக்கி போட்டு வதக்கவும். பின் கறிவேப்பிலை, பெரிய துண்டுகளாக நறுக்கிய வெங்காயம் சேர்த்து நன்றாக வதங்க முன் பச்சை மிளகாயை துண்டுகளாக நறுக்கி போட்டு பின் பெருங்காயம், உப்பு சேர்த்து கிளறவும். பிரட் துண்டுகளை பேட்டவுடன் அடுப்பை கூட்டி, மல்லி தழை சேர்த்து இரண்டு நிமிடம் நன்றாக வதக்கி அடுப்பை நிறுத்தி இறக்கவும்.