

# பூரி கிழங்கு

<https://www.vegrecipesofindia.com/poori-masala-recipe-potato-masala/>

## தேவையான பொருட்கள் பூரி:

கோதுமை மாவு	- 500 கிராம்
தயிர்	- 3 டேபிள் ஸ்பூன்
பால்	- 5 மேசைக் கரண்டி
சீனி	- 1 தேக் கரண்டி
உப்பு	- சிறிதளவு

## செய்முறை:

1. கோதுமை மாவில் சீனி, உப்பு சேர்த்து விரவிக் கொள்ளவும். பிறகு தயிர், பால் சேர்த்து கலக்கவும். அவற்றோடு தேவையான அளவு தண்ணீர் சேர்த்து சப்பாத்தி மாவு போல் தளதள இல்லாமல் ஓரளவு இறுக்கமாக பிசைந்து கொள்ளவும்.
2. பூரி பொரிப்பதற்கு 1 மணி நேரத்திற்கு முன்பே மாவினை தயார் செய்து கொள்ளவும்.
3. 1 மணி நேரம் கழித்து மாவினை சிறு உருண்டைகளாக திரட்டி வட்டமாக வளர்த்துக் கொள்ளவும். சப்பாத்தி போல் திண்ணமாக இல்லாமல் பார்த்துக் கொள்ளவும்.
4. அகண்ட பாத்திரத்தில் பொரிக்கும் எண்ணெய் ஊற்றி காய வைக்கவும். எண்ணெய் காய்ந்ததும், ஒவ்வொரு பூரியாக இரு பக்கமும் பொரித்தெடுக்கவும். ஒரு பூரி 30 விநாடிகளில் பொரிந்து விடும். முறுகாமல் இருக்க வேண்டும்.

## தேவையானபொருட்கள் மசாலா:

உருளை கிழங்கு	- 500 கிலோ
பல்லாரி வெங்காயம்	- 250 கிராம்
கடுகு	- 1 தேக் கரண்டி
மஞ்சள் தூள்	- 2 தேக் கரண்டி
நறுக்கிய பச்சை மிளகாய்	- 5
கருவேப்பிலை	- ஒரு கொத்து
தேங்காய் பால் க்ரீம்	- 1 குவித்த தேக்கரண்டி
மல்லி இலை	- ஒரு கொத்து
எலுமிச்சம்பழம்	- சிறிதளவு
உப்பு	- 1 தேக் கரண்டி
எண்ணெய்	- 3 மேசைக் கரண்டி

## செய்முறை:

- உருளை கிழங்கை வேக வைத்து தோல் நீக்கி மசித்துக் கொள்ள வேண்டும். ஒரு வாணலியில் எண்ணெய் ஊற்றி காய்ந்ததும் கடுகு சேர்க்க வேண்டும். கடுகு பொரிந்ததும் நறுக்கிய பச்சை மிளகாய், கருவேப்பிலை சேர்க்க வேண்டும். பிறகு நீளமாக அறிந்த வெங்காயம் சேர்த்து வதக்க வேண்டும். வெங்காயம் அதிகம் பொரிய வேண்டாம். அரை பாகம் வெந்ததும் மஞ்சள் தூள் சேர்க்க வேண்டும். பிறகு மசித்த உருளை கிழங்கை சேர்த்து கிளறவும். உப்பு சேர்க்கவும். அவிந்தபின் தேங்காய் பால் சேர்த்து மெல்லிய சூட்டில் நான்கு நிமிடம் கொதிக்கவிடவும் சிறிது தண்ணீர் விட்டு கிளறி மல்லி இலை சேர்த்து இறக்கி எலுமிச்சம்பழி சேர்க்கவும்.