

கறுப்பு கொண்டை கடலை சுண்டல் (2 பேர்)

தேவையான பொருட்கள்:

கறுப்பு கொண்டை கடலை	- 1/2 கப்
சின்ன வெங்காயம்	- 3
கடுகு	- 1/2 தேக்கரண்டி
உளுத்தம் பருப்பு	- 1/2 தேக்கரண்டி
காய்ந்த மிளகாய்	- 2
பச்சை மிளகாய்	- 2
சர்க்கரை	- ஒரு சிட்டிகை
கறிவேப்பிலை	- 1/2 கொத்து
கொத்துமல்லித்தழை	- 1/2 கொத்து
எண்ணெய்	- 1 தேக்கரண்டி
உப்பு	- 1/2 தேக்கரண்டி

செய்முறை:

1. கொண்டை கடலையை முதல் நாள் இரவே தண்ணீரில் ஊற போட வேண்டும்.
2. காலையில் கடலையை நன்கு களைந்து தண்ணீரை வடிக்கவும்.
3. பிறகு கடலையை குக்கரில் போட்டு மூழ்கும் அளவிற்கு தண்ணீர் ஊற்றி சிறிது உப்பு சேர்த்து ஐந்து ஆறு விசில் வரை வேக வைத்து அடுப்பிலிருந்து இறக்கவும்.
4. குக்கர் ஆவி அடங்கியதும் கொண்டை கடலையை தண்ணீர் வடித்து வைக்கவும்.
5. வாணலியில் எண்ணெய் ஊற்றி காய்ந்ததும் கடுகு உளுத்தம் பருப்பு, வெங்காயம், காய்ந்த மிளகாய் கிள்ளி போட்டு பச்சை மிளகாயை பொடியாக நறுக்கி சேர்த்து நன்கு கிளறி கடைசியாக கறிவேப்பிலையையும் சேர்த்து தாளிக்க வேண்டும்.
6. அதில் வடித்து வைத்துள்ள வேக வைத்த கடலையை சேர்த்து தேவையான அளவு உப்பு சேர்த்து நன்கு கிளறி இரண்டு நிமிடம் அடுப்பில் வேக வைத்து இறக்கவும். கடைசியாக கொத்துமல்லித் தழை தூவி சாப்பிடவும்.

கவனிக்க வேண்டியவை:

கொண்டை கடலையை குறைந்தது எட்டு மணி நேரம் ஊற வைக்க வேண்டும்.

கொண்டைக்கடலை சுண்டல் மண்வாசனை

<https://www.youtube.com/watch?v=GjXmzGDELbQ&list=PLGKDsioJ1iUSibDP30K3fdtXFdGZbMRs8&index=15>

கறுப்பு கொண்டல் கடலை Jaya tv 06.12.21 தேவாமிர்தம் - லலிதா

கொண்டல் கடலை	- 1 கப்
மஞ்சள் பொடி	- சிறிதளவு
மாங்காய் துருவியது	- 2 மே.க.
தேங்காய் துருவல்	- 2 மே.க.
மல்லி விதை	- 2 மே.க.
கடலைப்பருப்பு	- 2 மே.க.
கடுகு	- 1 தே. க
உப்பு	- ருசிக்கேற்ப
கறிவேப்பிலை	- 1 தே. கெட்டு
எண்ணெய்	- தேவையான அளவு

செய்முறை:

கொண்டல் கடலை, உப்பு, மஞ்சள் பொடி சேர்த்து அவித்து வைக்கவும்.

பாத்திரத்தில் எண்ணெய் சூடாகியதும் கடுகு போட்டு வெடித்ததும் கறிவேப்பிலை சேர்த்து தாளிக்கவும். பின் தேங்காய் துருவலை சேர்க்கவும். கொஞ்சம் வதங்கியதும் மாங்காய் துருவலை சேர்த்து வதக்கவும். வதங்கியதும் ஏற்கனவே அவித்து வைத்த கொண்டல் கடலை சேர்த்து கிளறவும். அடுப்பை நிறுத்தி பொடி பண்ணிய மல்லி, கடலைப்பருப்பு பொடியை சேர்த்து கிளறவும்.

