

பயறு சுண்டல் (2 பேர்)

தேவையான பொருட்கள்:

பயறு	- 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:

பயறை குறைந்தது எட்டு மணி நேரம் ஊற வைக்க வேண்டும்.

1. பயறை முதல் நாள் இரவே தண்ணீரில் ஊற போட வேண்டும்.
2. காலையில் கடலையை நன்கு களைந்து தண்ணீரை வடிக்கவும்.
3. பிறகு பயறை குக்கரில் போட்டு மூழ்கும் அளவிற்கு தண்ணீர் ஊற்றி சிறிது உப்பு சேர்த்து ஐந்து ஆறு விசில் வரை வேக வைத்து அடுப்பிலிருந்து இறக்கவும்.
4. குக்கர் ஆவி அடங்கியதும் 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 பயறை சேர்த்து தேவையான அளவு உப்பு சேர்த்து நன்கு கிளறி இரண்டு நிமிடம் அடுப்பில் வேக வைத்து இறக்கவும். கடைசியாக கொத்துமல்லித் தழை தூவி சாப்பிடவும்.