

## கறுப்பு உளுந்து சுண்டல்

### தேவையான பொருட்கள்:

கறுப்பு உளுந்து	- 1 கப்
சவ்வரிசி 1 மணி ஊறவைத்தது	- 1/4 கப்
கரட் துருவியது	- 1
காய்ந்த மிளகாய்	- 3
கடுகு	- 1 தேக்கரண்டி
சீரகம்	- 1 தேக்கரண்டி
உளுந்த்தம் பருப்பு	- 1 தேக்கரண்டி
பெருஞ்சீரகம்	- 1 தேக்கரண்டி (விரும்பினால்)
இஞ்சி துருவல்	- 1/2 அங்குலம் (விரும்பினால்)
உப்பு	- ருசிக்கேற்ப
சீரகம்	- 1 1/2 தேக்கரண்டி
கறிவேப்பிலை	- 1 கொத்து
புதினா	- சிறிதளவு
தேங்காய் துருவல்	- தேவையான அளவு
எண்ணெய்	- 2 மேசை கரண்டி

### செய்முறை:

1. கறுப்பு உளுந்து 6 மணி நேரம் ஊறவைத்து குக்கரில் 3 விசில் அவியவிடவும்.
2. பாத்திரத்தில் எண்ணெய் விட்டு காய்ந்ததும் கடுகை போட்டு மூடவும். கடுகு முழுவதும் வெடித்த பின் சீரகம், உளுந்த்தம் பருப்பு, காய்ந்த மிளகாய், கறிவேப்பிலை சேர்த்து வதக்கவும். நன்ங் வதங்கி பின் ஊறவைத்த சவ்வரிசி, உப்பு சேர்த்து கிளறி அவியவிடவும்.
3. வெந்தபின் கரட், தேங்காய் துருவல் சேர்த்து கிளறி இறுதியில் புதினா சேர்த்து இறக்கவும்.

## கறுப்பு உளுந்து போண்டா

### தேவையான பொருட்கள்:

கறுப்பு உளுந்து	- 1 கப்
சிவப்பு மிளகாய்	- 6
கடலைப் பருப்பு	- 1/4 கப்
மிளகு	- 1/2 தேக்கரண்டி
சீரகம்	- 1/2 தேக்கரண்டி
கறிவேப்பிலை	- 1 கொத்து
தேங்காய் பற்களாக நறுக்கியது	- விரும்பும் அளவு
உப்பு	- ருசிக்கேற்ப
எண்ணை	- தேவையான அளவு

### செய்முறை:

1. கறுப்பு உளுந்தை கழவி 4 மணி நேரம் ஊறவிடவும்.
2. கடலைப் பருப்பை கழவி சிறிது நேரம் ஊறவிடவும்.
3. சிவப்பு மிளகாய், மிளகு , சீரகம், உப்பு சேர்த்து மிக்ஸியில் பொடிக்கவும்.
4. கறிவேப்பிலை, வடிகட்டிய கறுப்பு உளுந்தை சிறிது சிறிது நீர் சேர்த்து அரைக்கவும்.
5. ஊறவைத்த கடலைப் பருப்பு, தேங்காய் பற்களாக நறுக்கிய தேங்காய், சேர்த்து கையால் பிரட்டவும்.
6. தாச்சியில் எண்ணெய் விட்டு காய்ந்ததும் கிள்ளி போடவும். நன்றாக வேகவிடவும். நிறம் மங்கலாகவே இருக்கும்.