

## பெசறட்டு

### தேவையான பொருட்கள்:

பாசிப் பயறு - 1 கப்  
பச்சை அரிசி - 1/4 கப்

### அரைப்பதற்க்கு

வெங்காயம் துண்டுகள் - 1  
பச்சை மிளகாய் - 2  
இஞ்சி - 1/2 inch  
உப்பு - 1/4 தேக்கரண்டி

### பரவுதற்க்கு

வெங்காயம் சிறு துண்டாக நறுக்கியது - தேவைக்கேற்ப  
பச்சை மிளகாய் சிறு துண்டாக நறுக்கியது - தேவைக்கேற்ப

### செய்முறை

1. பாசிப்பயறு அரிசி 4 மணி நேரம் ஊறவிடவும் (இரவு ஊற விட்டால் நல்லது).
2. வடித்து நுரையாக அரைக்கவும்.
3. வெங்காயம், பச்சை மிளகாய், இஞ்சி சேர்த்து பசையாக அரைக்கவும் தேவைப்படிநீர் சேர்க்கலாம். இறுதியாக உப்பும் சேர்க்கவும்.
4. தோசைக்கல்லை சூடாக்கி மாவை ஊற்றி தட்டை கப்பால் தோசைபோல் பரவவும்.
5. துண்டாகளாக்கிய வெங்காயம் பச்சை மிளகாய் பரவி தட்டை அகப்பையால் லேசாக அழுத்தவும்,
6. பொன்நிறமாகியவுடன் பிரட்டி போடவும். வெந்தபின் தட்டிலிருந்து எடுக்கவும்.
7. அல்லம் பச்சடி கூட்டு.

## அல்லம் பச்சடி

### தேவையான பொருட்கள்:

இஞ்சி சிறு துண்டுகளாக்கியது	- 1 கப்
உள்ளி	- 25 பல்லு
வரமிளகாய் செத்தல்	- 6
புளி	- 1 பெரிய நெல்லிக்காயளவு
சீரகம் பொடி	- 1 தேக்கரண்டி
உப்பு	- 1/2 தேக்கரண்டி
கடுகு	- 1 தேக்கரண்டி
உளுத்தம் பருப்பு	- 1 தேக்கரண்டி
வெல்லம்	- 2 தேக்கரண்டி
நல்லெண்ணெய்	- 1/4 கப்

### செய்முறை

1. கடாயில் சிறிது எண்ணெய் விட்டு சூடாகியவுடன் இஞ்சி சேர்த்து வதக்கவும்.
2. சிறிது வதங்கியபின் உள்ளி சேர்க்கவும். அதன் பின் மிளகாய், புளி சேர்த்து வதக்கவும். நன்றாக வதங்கியபின் உப்பு சேர்த்து கலந்தபின் ஆறவிடவும்.
3. ஆறியபின் மி
4. க்ளியில் இட்டு சிறிது சிறிதாக நீர் சேர்த்து விழுது பத்தத்திற்கு அரைக்கவும்.
5. கடாயில் மிகுதி எண்ணெய் விட்டு சூடாகியவுடன் கடுகை போடவும். கடுகு
6. வெடிக்கும்பொழுது உளுத்தம் பருப்பை சேர்க்கவும். பொன்நிறமானவுடன் இஞ்சி உள்ளி விழுதை சேர்த்து வதக்கவும். சீரகப்பொடியை பரவலாக தூவி நன்கு கிளறவும்.
7. நீர் வற்றி எண்ணெய் மேலே வரும் பொழுது வெல்லம் சேர்த்து நன்றாக கிளறி இறக்கவும்.

குறிப்பு. இது சுடு சோறு, சப்பாத்தி, ரொட்டி நாணுடன் கூட்டுப்போகும். நன்றாக தயாரித்தால் ஒரு மாதம் கெடாமல் இருக்கும்.