

## அரிசிமாப் புட்டு (2 பேர்)

<https://www.youtube.com/watch?v=-TmDq0S6doQ>

தேவையான பொருட்கள்:

வறுத்த அரிசி மா	- 1 1/2 கப்
தேங்காய் துருவல்	- 1/4 கப்
உப்பு	- ஒரு சிட்டிகை

செய்முறை

1. ஒரு சட்டியில் மா, உப்பு ஒரு சிட்டிகை போட்டு கலக்கவும்
2. கொதி நீரை அளவாக விட்டு கிளறவும். அதிகம் விட்டால் கழியாகி விடும்.
3. ஆரம்பத்தில் அதிக நீர் விட்டு பின் நீர் தெழித்து கிளறவும்.
4. சுளகில் போட்டு பால் பேணியால் குத்தவும்.
5. சிறு உறுண்டைகளாக சேர்ந்தபின் தேங்காய் துருவலை சேர்த்து கிளறவும்.
6. குழல் புட்டு, நீத்துப் பெட்டி புட்டு, இட்லி சட்டியில் அவித்த புட்டு என மூன்று விதமாக புட்டு அவிக்கலாம்.
7. புட்டு அவிந்த பின் இறக்கி ஆற விடவும்
8. அரிசிமாப் புட்டு தயார்