

குரக்கன் புட்டு (2 பேர்) Princy's Kitchen

<https://www.youtube.com/watch?v=-TeUjA8N8hl>

தேவையான பொருட்கள்:

குரக்கன் மா	- 1 கப்
வறுத்த உளுத்தம் மா (விரும்பினால்)	- 1/2 கப்
தேங்காய் துருவல்	- 1/4 கப்
உப்பு	- ஒரு சிட்டிகை
குறிப்பு- உளுத்தம் மா சேர்ப்பது வாசம் சுவை கூட்ட	

செய்முறை

1. ஒரு சட்டியில் மா, உப்பு ஒரு சிட்டிகை போட்டு கலக்கவும்
2. சதா நீரை அளவாக விட்டு கிளறவும்.
3. சுளகில் போட்டு பால் பேணியால் குத்தவும்.
4. சிறு உறுண்டைகளாக சேர்ந்தபின்
5. இட்டலிச் சட்டியில் அவியவிடவும்.
6. புட்டு அவிந்த பின் இறக்கி தேங்காய் துருவலை சேர்த்து கிளறவும்.
7. குரக்கன் புட்டு தயார்