

கோதுமைப் புட்டு (2 பேர்)

தேவையான பொருட்கள்:

அவித்த மைதா மா	- 1 1/2 கப்
தேங்காய் துருவல்	- 1/4 கப்
உப்பு	- ஒரு சிட்டிகை

செய்முறை

1. மைதா மாவை அவித்து பின்னறையில் அரித்து ஆறவிடவும்
2. ஒரு சட்டியில் மா, உப்பு ஒரு சிட்டிகை போட்டு கலக்கவும்
3. கொதி நீரை அளவாக விட்டு கிளறவும். அதிகம் விட்டால் கழியாகி விடும்.
4. சுளகில் போட்டு பால் பேணியால் குத்தவும்.
5. சிறு உறுண்டைகளாக சேர்ந்தபின் தேங்காய் துருவலை சேர்த்து கிளறவும்.
6. இட்டலிச் சட்டியில் அவியவிடவும்.
7. புட்டு அவிந்த பின் இறக்கி ஆற விடவும்
8. கோதுமைப் புட்டு தயார்