

கீரைப் புட்டு

தேவையான பொருட்கள்:

அவித்த மைதா மா	- 1 பேணி
அறக்கீரை	- 1 கட்டு
தேங்காய் துருவல்	- 1/4 மூடி
உப்பு	- ஒரு சிட்டிகை

செய்முறை

1. கீரையை துண்டுகளாக்கி நீரில் அலசி சுத்தம் செய்து நன்றாக உலரவிடவும்
2. மைதா மாவை அவித்து பின்னறையில் அரித்து ஆறவிடவும்
3. ஒரு சட்டியில் மா, உப்பு ஒரு சிட்டிகை போட்டு கலக்கவும்
4. கொதி நீரை குறைவாக விட்டு கிளறவும்.
5. சுளகில் போட்டு பால் பேணியால் குத்தவும்.
6. சிறு உறுண்டைகளாக சேர்ந்தபின் கீரை சேர்த்து கிளறவும்.
7. இட்டலிச் சட்டியில் அவியவிடவும்.
8. புட்டு அவிந்த பின் இறக்கி தேங்காய் துருவலை சேர்த்து கிளறி ஆற விடவும்.
9. கீரைப் புட்டு தயார்.
10. கத்தரிக்காய், வெங்காயம், உள்ளி வெட்டி எண்ணையில் பொரித்து கூட்டாக சாப்பிடலாம்