

ஓடியல் புட்டு (2 பேர்) மண்வாசனை உடுத்துறை

<https://www.youtube.com/watch?v=9EYeijabbqk&list=PLGKDsisoJ1iUSibDP30K3fdtXfdGZbMRs8&index=10>

தேவையான பொருட்கள்:

ஓடியல் மா	- 1 கப்
தேங்காய் துருவல்	- 1/4 கப்
உப்பு	- ஒரு சிட்டிகை

செய்முறை

1. ஓடியல் மாவை
2. ஒரு சட்டியில் மா, உப்பு ஒரு சிட்டிகை போட்டு கலக்கவும்
3. பச்சை தண்ணி அளவாக விட்டு கிளறவும். அதிகம் விட்டால் கழியாகி விடும்.
4. நீர் சிறிது சிறிதாக சேர்த்து உதிரலாக கிளறும்
5. தேங்காய் துருவலை சேர்த்து கிளறவும்.
6. அதை நீத்துபெட்டியில் போடவும்
7. பாணையில் நீர் விட்டு கொதித்தும் நீத்துபெட்டி வைத்து மூடி அவியவிடவும்.
8. புட்டு சுமார் 15 நிமிடம் அவிந்த பின் இறக்கி ஆற விடவும்
9. ஓடியல் புட்டு தயார்
10. கத்தரிக்காய் பால் கறி, அரைச்ச மீன் கறி நல்ல கூட்டு

கத்தரிக்காய் பால் கறி

<https://www.youtube.com/watch?v=iJlQ14e5Ets>

அரைச்ச மீன் கறி

<https://www.youtube.com/watch?v=p6KgGNurBNc>

<https://www.youtube.com/playlist?list=PLGKDsisoJ1iUSibDP30K3fdtXfdGZbMRs8>

மண்வாசனை உடுத்துறை LINK