

## உளுத்தம் புட்டு

தேவையான பொருட்கள்:

வறுத்த உளுத்தம் மா	- 1 பேணி	1 கப்
வறுத்த அரிசி மா	- 3/8 பேணி	3/8 கப்
சீனி	- 1 1/4 பேணி	1/2 கப்
தேங்காய் துருவல்	- 3/4 பேணி	3/4 கப்
துருவல் பிரட்டுவதற்க்கு	- 1/4 பேணி	1/4 கப்
உப்பு	- ஒரு சிட்டிகை	

செய்முறை - 1

1. உளுத்தம் மா, அரிசி மா, சீனி, தேங்காய் துருவல் சட்டியில் போடவும்
2. நீரை அதன் மேல் தெழித்து உறுண்டையாக பிரட்டவும்
3. சிறு துண்டுகளாக்கி சுளகில் போடவும்
4. தேங்காய் துருவலை சுளகில் போட்டு ஆட்டவும்
5. துருவல் ஒட்டிய பின் இட்டலிச் சட்டியில் அவிக்கவும்
6. புட்டு அவிந்த பின் இறக்கி ஆற விடவும்
7. உளுத்தம் புட்டு தயார்

செய்முறை - 2

1. உளுத்தம் மா, அரிசி மா, ஒரு பாத்திரத்தில் போட்டு பிரட்டவும்
2. வேறு பாத்திரத்தில் சீனி, தேங்காய் துருவல் போட்டு சீனி இளகும் வரை சூடாக்கி அதை ஏற்கனவே கலந்து வைத்த மாவில் விட்டு கிளறி ஒன்று சேர்க்கவும்
3. அதனை சிறு உறுண்டையாக உருட்டி சுளகில் போடவும்
4. தேங்காய் துருவலை சுளகில் போட்டு ஆட்டவும்
5. துருவல் ஒட்டிய பின் இட்டலிச் சட்டியில் அவிக்கவும்
6. புட்டு அவிந்த பின் இறக்கி ஆற விடவும்
7. உளுத்தம் புட்டு தயார்