

## அரிசிமா வெல்ல புட்டு கடலை கறி-Bhat

### தேவையான பொருட்கள்:

வறுத்த அரிசி மாவு	- 1 கப்
தோங்காய் துருவல்	- 1/2 கப்
கறுப்பு கடலை ஊறவைத்து வேகவைத்து 5 விசில்	- 1 கப்
சின்ன வெங்காயம்	- 15
பழுத்த தக்காளி நறுக்கியது	- 3
தோங்காய் துருவல்	- 1/2 கப்
உள்ளி	- 6 பற்கள்
மிளகாய் தூள்	- 1 தேக்கரண்டி
மல்லி தூள்	- 1 தேக்கரண்டி
மிளகு தூள்	- 1/2 தேக்கரண்டி
மஞ்சள் தூள்	- 1/4 தேக்கரண்டி
கரம் மசாலா	- 1/2 தேக்கரண்டி
கடுகு	- 1 தேக்கரண்டி
உப்பு	- தேக்கரண்டி
தேங்காயெண்ணெய்	-

### செய்முறை

1. பச்சை அரிசியை மருந்து போவதற்கு நான்கு தடவை அலசிவிட்டு துணியில் பரவி உலரவிட்டு (1 மணி நேரம்) சிறிது ஈரப்பத்துடன் மிக்ஸியில் அரைக்கவும்,
2. கடாயில் மாவை வறுக்கவும். (பதம் கோலம் போட்டால் பிசிர் இன்றி வரும்). ஆறவிட்டு அரிக்கவும். கட்டையை மிக்ஸியில் ஒரு ஓட்டு ஓட்டி அரிக்கவும்.
3. தண்ணீரை தெழித்து கலக்கவும். (பதம் மாவை கையில் உருளையாக உருட்டலாம்)
4. பெரிய கண் வடியில் கட்டிகளை தூளாக்கவும். ஆவியில் அவியவிடவும்.
5. இறக்கியவுடன் சூட்டுடன் சர்க்கரை, நெய், ஏலக்காய், மலர்ந்த பாசிப்பயறு, தேங்காய்ப்பூ சேர்த்து கலக்கவும்,

### வெல்லபுட்டு

6. வெல்லபுட்டு. 1 கப் மாவிற்கு 3/4 கப் வெல்லத்தை 100 மில்லி நீரில் கரைத்து வடிகட்டி பெரிய பாத்திரத்தில் கொதிக்கவைத்து அதில் வறுத்த முந்திரிப்பருப்பு, ஏலக்காய், மலர்ந்த பாசிப்பயறு, தேங்காய்ப்பூ சேர்த்து கொதித்தவுடன் வெந்த புட்டை சேர்த்து கிளறி இறக்கவும். ஆறியவுடன் புட்டை உருத்தவும்.

### கடலைக்கறி

7. மிதமான தீயில் பாணில் தேங்காயெண்ணெய் விட்டு உள்ளி, தேங்காய்ப்பூ இட்டு வதக்கவும். நிறம் மாறியவுடன் தீயை குறைத்து மல்லி தூள், மிளகாய் தூள், மஞ்சள் தூள், மிளகு தூள் சேர்த்து வறுத்தபின் ஆறவிடவும். ஆறியபின் மிக்ஸியில் விழுது பத்திற்கு அரைக்கவும்.
8. கடாயில் எண்ணெய் சூடாகியவுடன் கடுகு இட்டு பொரிந்தவுடன் வெங்காயம் உப்பு சேர்த்து நிறம் மாறும் வரை வதக்கவும். பொரிந்தவுடன் தக்காளி, அரைத்த விழுது, உப்பு சேர்த்து நன்றாக கிளறி வதங்கிவுடன் கரம் மசால் சேர்த்து வதக்கவும்.
9. அவித்த கடலை சேர்க்கவும். தேவையான அளவு சுடு நீர் சேர்த்து 5 நிமிடம் கொதிக்கவிடவும். உப்பு சரிபார்த்து இறக்கவும்.