

1. கோதுமை மா ரொட்டி
2. கோதுமை மா இனிப்பு ரொட்டி
3. கோதுமை மா வெங்காய பச்சை மிளகாய் ரொட்டி
4. ரொட்டி சம்பல் ஸ்டைல்

1. கோதுமை மா ரொட்டி (2 பேர்)

தேவையான பொருட்கள்:

கோதுமை மா	- 1 கப்
Waitrose Duchy stoneground whole meal plain wheat flour or maitha	
தேங்காய் துருவல்	- 1/2 கப்
உப்பு	- ஒரு சிட்டிகை

செய்முறை

1. ஒரு சட்டியில் மா, தேங்காய் துருவல், உப்பு ஒரு சிட்டிகை போட்டு கலக்கவும்
2. சதா நீரை அளவாக விட்டு குளைக்கவும்.
3. 30 நிமிடம் ஆற விடவும்
4. துண்டுகளாக்கி ரொட்டியாக தட்டவும்.
5. தோசைக்கல்லை தூடாக்கி ரொட்டியை அதில் போடவும்.
6. பொன் நிறமாகியவுடன் ரொட்டியை பிரட்டிப்போட்டு வேகவிடவும்.
7. வெந்தபின் சுளகில் போட்டு ஆறவிடவும்.
8. ரொட்டி தயார்

2. கோதுமை மா இனிப்பு ரொட்டி (2 பேர்)

மா, தேங்காய் துருவலுடன் சீனி உப்பு சேர்த்து கலக்கவும்.
அதன்பின் சதா ரொட்டி போல் செய்யவும்.

3. கோதுமை மா வெங்காய பச்சை மிளகாய் ரொட்டி (2 பேர்)

மா, தேங்காய் துருவலுடன் துண்டுகளாக்கிய வெங்காயம் 1/4 கப்
4 பச்சை மிளகாய் துண்டாக்கி, உப்பு சேர்த்து கலக்கவும்.
அதன்பின் சதா ரொட்டி போல் செய்யவும்.

4. தேங்காய் ரொட்டி சம்பல் ஸ்டைல்

Waitrose Duchy stoneground whole meal plain wheat flour – 2 cups

தேங்காய் துருவல் - 1 கப்

வெங்காயம் சிறு துண்டுகளாக நறுக்கியது - 1

பச்சை மிளகாய் சிறு துண்டுகளாக நறுக்கியது - 5

உப்பு - 1/2 + தே.க.

செய்முறை

ஒரு பாத்திரத்தில் பொருள்களை நீர் விடாமல் நன்றாக கலக்கவும். அதன் பின் நீர் சிறிது சிறிதாக சேர்த்து கட்டி பதமாக குழைத்து நான்கு மணி நேரம் மூடி வைக்கவும்.

ரொட்டியாக தட்டி வட்டமாக வெட்டி தோசைக்கல்லை அடுப்பை 3 இல் வைத்து தட்டு சூடாகியதும் எண்ணெய் தடவி தட்டிய. ரொட்டியை அதில் போட்டு வெந்ததும் பிரட்டவும். கருக விடாமல் எடுக்கவும். சுவையான தேங்காய்ப்பூ ரொட்டி தயார்.

ஆறியபின் குளிர் சாதனப்பெட்டியில் வைத்து தேவைப்படும் போது சூடாக்கி சாப்பிடலாம்..