

குரக்கன் மா ரொட்டி (2 பேர்)

தேவையான பொருட்கள்:

குரக்கன் மா	- 1 கப்	- 3/4 கப்
வறுத்த உளுத்தம் மா	- 1/2 கப்	- 1/4 கப்
வெங்காயம்	- 1/2 கப்	- 1/4 கப்
பச்சை மிளகாய்	- 6	- 3
தேங்காய் துருவல்	- 1/4 கப்	- 1/4 கப்
உப்பு	- ஒரு சிட்டிகை	

செய்முறை

1. ஒரு சட்டியில் மா, சிறு துண்டுகளாக்கிய வெங்காயம் பச்சை மிளகாய் உப்பு ஒரு சிட்டிகை போட்டு கலக்கவும்.
2. சதா நீரை அளவாக விட்டு குளைக்கவும்.
3. தோசைக்கல்லை சூடாக்கி மா உருண்டையை அதில் போட்டு தட்டவும்.
4. பொன் நிறமாகியவுடன் ரொட்டியை பிரட்டிப்போட்டு வேகவிடவும்.
5. வெந்தபின் சுளகில் போட்டு ஆறவிடவும்.
6. குரக்கன் ரொட்டி தயார்.

குரக்கன் மா ரொட்டி 2

குரக்கன் ரொட்டி *Jaya tv* 8.3.22

சாதம் 1 கப்,

சோம்பு 1/2 தே.க.,

வெங்காயம் 1,

பச்சை மிளகாய் 2,

குரக்கன் மாவு 3/4 கப்,

உழுத்தம் அல்லது அரிசி மாவு 1/4 கப்,

தேங்காய் துருவல் 1/2 கப்

ஒரு bowl இல் சாதம், சோம்பு, சிறு துண்டுகளாக்கிய வெங்காயம் பாதி, சிறு துண்டுகளாக்கிய பச்சை மிளகாய், குரக்கன் மாவு, உழுத்தம் அல்லது அரிசி மாவு, உப்பு சேர்த்து நன்றாக நீர் விடாமல் பிசையவும். நன்றாக சேர்ந்தவுடன் மிகுதி வெங்காயம், தேங்காய் துருவல் சேர்த்து பிரட்டவும். கையில் எண்ணெய் தடவி ஒரு thick polythene sheet மேல் மா எடுத்து ரொட்டி தட்டவும். ரொட்டி நடுவில் துவாரம் போட்டு காய்ந்த தோசைக்கல் மேல் ரொட்டியை பிரட்டி போட்டு மூடியால் மூடவும். வெந்ததும் பிரட்டி தட்டால் அமத்தி அமத்தி வேகவிடவும். அதிக எண்ணெய் தேவைப்படாது.