

சப்பாத்தி 12

தேவையான பொருட்கள்

- ஆட்டா மா - 2 கப்
நெய் - 2 தேக்கரண்டி

செய்முறை

1. நக சூட்டு நீரை மாவில் சேர்த்து நன்றாக பிசைந்து உருண்டையாக்கவும்
2. அதை ஒரு பாத்திரத்தில் மூடி வைத்து 2 மணத்தியாலம் வைக்கவும்
3. சிறு உருண்டையாக்கி அதை தட்டையாக உருட்டவும்.
4. நெய் தடவி மடித்து மீண்டும் தட்டையாக உருட்டவும்
5. சூடான தோசை தட்டில் போட்டு பிரட்டி எடுக்கவும்.

<https://www.youtube.com/watch?v=abwmNE-4SG8&t=64s>

https://www.youtube.com/watch?v=jD4o_Lmy6bU

<http://www.manjulaskitchen.com/2007/03/21/roti-chapati-flat-indian-bread/>

சப்பாத்தி - 5

- ஆட்டா மா - 1 கப்
நீர் - 1 கப் - 2 மேசைக்கரண்டி
நெய் - 2 தேக்கரண்டி

செய்முறை

1. நக சூட்டு நீரை மாவில் சேர்த்து நன்றாக பிசைந்து உருண்டையாக்கவும்
2. அதை ஒரு பாத்திரத்தில் மூடி வைத்து 2 மணத்தியாலம் வைக்கவும்
3. சிறு உருண்டையாக்கி அதை தட்டையாக உருட்டவும்.
4. நெய் தடவி மடித்து மீண்டும் தட்டையாக உருட்டவும்
5. சூடான தோசை தட்டில் போட்டு பிரட்டி எடுக்கவும்.

https://www.youtube.com/watch?v=jD4o_Lmy6bU

<http://www.manjulaskitchen.com/2007/03/21/roti-chapati-flat-indian-bread/>