

## நாண் ரேவதி

### தேவையான பொருட்கள்:

மைதா அல்லது கோதுமை மா	- 2 கப்
பால்	- 1/2 கப்
தயிர்	- 1/4 கப்
சீனி	- 1 தேக்கரண்டி
உப்பு	- 1 தேக்கரண்டி
யீஸ்ட்	- 2 தேக்கரண்டி 7gm dry yeast
வெண்ணை / butter	- சிறிதளவு

### செய்முறை

1. நகச்சூடாக்கிய பாலில் சீனி யீஸ்ட் சேர்த்து கலக்கி 2 நிமிடம் விடவும்
2. அதில் தயிர் சேர்த்து கலக்கி 5 நிமிடம் பொங்க விடவும்.
3. மாவுடன் உப்பு, வெண்ணை, யீஸ்ட் கலவை சேர்த்து தொழ்தொழப்பாக பிசையவும். தேவைப்படின் நீர் தெழிக்கலாம்
4. பாத்திரத்தில் வைத்து மூடி காற்றுப்படாத இடத்தில் வைக்கவும்.
5. இரு மணித்தியாலம் பின் இரட்டிப்பாக பொங்கி வந்த பின் எடுத்து உருண்டைகளாக்கவும். அதை கனமாக உருட்டவும்
6. மிதமான சூட்டில் தட்டை வைத்து சூடாகியபின் ரொட்டியை போடவும். புள்ளிகள் வரும் போது திருப்பி போடவும். பொங்கும் போது துண்டால் கரையை லேசாக உருட்டி உருட்டி அழுத்தவும். புல்க்கா போல் பொங்க வேண்டும்.
7. துண்டால் அழுத்துவற்க்கு பதில் புல்க்கா வலையில் போட்டு அடுப்பில் காட்டலாம்.
8. சுளகில் போட்ட நாணில் வெண்ணை தடவவும். பாதியாக வெட்டி பரிமாறவும்.

Jaya TV Aru suvai ithu thani suvai 17.08.28 episode (Paneer butter masala & Naan)  
[https://www.youtube.com/watch?v=rgHyOKYuWKY&list=PLljM0HW-KjifviiY6uV4Avk68xqKV\\_Hhb&index=2](https://www.youtube.com/watch?v=rgHyOKYuWKY&list=PLljM0HW-KjifviiY6uV4Avk68xqKV_Hhb&index=2)

Naan and Veg masala by Revathy Shanmugam

<https://www.youtube.com/watch?v=Ej4kG4rJFtM>