

பரோட்டா

தேவையான பொருட்கள்:

மைதா	- 500 கிராம்	- 500 கிராம்
சீனி	- 1 தேக்கரண்டி	- 1 தேக்கரண்டி
உப்பு	- தேவையான அளவு	- 1 தேக்கரண்டி
முட்டை	- 1	- 1/2 (விரும்பினால்)
நீர்	- தேவைக்கு	- 250 மில்லி
உப்பு	- தேவையான அளவு	- தேவையான அளவு
பால்		- 1/2 மே.க. (விரும்பினால்)
Baking powder		- pinch (விரும்பினால்)
Margarine	-	- 1/2 மே.க.
எண்ணெய்		- 1 1/2 மே.க. கலக்க
எண்ணெய்	- தேவையான அளவு	- தேவையான அளவு

செய்முறை

1. உலர் பொருட்களை கலக்கவும். பின் முட்டை, நீர், எண்ணெய் (பால், Margarine) விட்டு நன்றாக பிசைந்து 30 நிமிடம் ஈர துணியால் மூடி ஊற விடவும்.
2. சிறு உருண்டைகளாக்கி. எண்ணெய் தடவவி ஈர துணியால் மூடி ஊற விடவும்.
3. 2 மணி நேரம் விட்டு வீச முடியாவிடில், மிக மெல்லியதாக உருட்டவும்.
4. அதை பல மடிப்புகளாக்கி சுருட்டி வாலை முடியவும்.
5. தட்டு சூடானவுடன் சிறிது எண்ணெய் பரவவும்.
6. சுருட்டிய பரோட்டாவை லேசாக உருளையால் உருட்டி தட்டில் போடவும்.
7. மேல் பக்கத்தில் எண்ணெய் தடவவும். வெந்தபின் திருப்பி போடவும்.
8. வெந்து பொன்நிறமானவுடன் எடுத்து பலகையில் வைத்து இரு கைகளுக்கிடையே வைத்து நெரிக்கவும்.
9. சுவையான பரோட்டா தயார்