

## ஆட்டா பரோட்டா

தேவையான பொருட்கள்:

ஆட்டா மா	- 300 கிராம்
சீனி	- 1/4 தேக்கரண்டி
நீர்	- தேவைக்கு
உப்பு	- தேவையான அளவு
நெய்	- தேவையான அளவு
எண்ணெய்	- தேவையான அளவு

### செய்முறை

1. மா, உப்பு, சீனி, நீர், விட்டு நன்றாக சப்பாத்தி பதத்திற்கு பிசையவும் .
2. சிறு உருண்டைகளாக்கி. எண்ணெய் தடவி. உருளையால் உருட்டவும்.
3. மீண்டும் எண்ணெய் தடவி. பல மடிப்புகளாக்கி சுருட்டி வாலை நடுவில் முடியவும்.
4. தட்டு தூடானவுடன் சுருட்டிய பரோட்டாவை லேசாக உருளையால் உருட்டி தட்டில் போடவும்..
5. பொன்றிறமாக வெந்தபின் திருப்பி போடவும்.
6. இரு பக்கமும் வெந்தபின் நெய் தடவி பிரட்டி சுளகில் இறக்கவும்.
7. கோதுமை பரோட்டா தயார்..