

பசழி பரோட்டா - (6 ரொட்டி)

தேவையான பொருட்கள்:

ஆட்டா மா	- 1 கப்
நீர்	- 1/2 கப்
பசழி (சிறு துண்டகளாக நறுக்கியது)	- 1 கப்
சீரகம்	- 1 2 தேக்கரண்டி
மிளகாய் flakes / பச்சை மிளகாய்	- 1/4 தேக்கரண்டி
உப்பு	- 1/4 தேக்கரண்டி
பெருங்காயம்	- 1 சிட்டிகை
ஓமம்	
இஞ்சி விழுது	
மஞ்சள்	
மல்லித்தூள்	
எண்ணெய்	- தேவையான அளவு

செய்முறை

1. மா, நீர் விட்டு நன்றாக பிசைந்து 30 நிமிடம் ஈர துணியால் மூடி வைக்கவும்.
2. கடாயில் எண்ணெய் சூடாகிய பின் சீரகம், பெருங்காயம், மிளகாய் வதக்கவும்
3. பசழி சேர்த்து நீர் வற்றும் வரை வதக்கவும். 4 நிமிடம் ஆறு பாகமாக பிரிக்கவும்
4. ஆறு உருண்டைகளாக்கவும்.. 3 இஞ்சி வட்டமாக உருட்டவும்.
5. மோதகம் செய்வது போல் பசழி உள்ளே வைத்து செய்யவும். 2 நிமிடம் விடவும்
6. பசழி வெளியே வராமல் உருட்டவும்.
7. தட்டு சூடானவுடன் பரோட்டாவை போட்டு எண்ணெய் தடவி பிரட்டவும்.
8. பசளி பரோட்டா தயார்.