

நோன்பு கஞ்சி

தேவையான பொருட்கள்:

சீரக சம்பா அரிசி குறுணல்	- 1 கப்
மட்டன் கொத்துக்கறி	- 50 கிராம்
பாசிப் பருப்பு	- 1/4 கப்
வெங்காயம்	- 1
தக்காளி	- 1
பச்சை மிளகாய்	- 3
இஞ்சி பூண்டு விழுது	- 1 மே கரண்டி
தேங்காய் துருவல்	- 3 மே. கரண்டி
பட்டை	- 3
கராம்பு	- 4
ஏலக்காய்	- 4
சிவப்பு மிளகாய் தூள்	- 1/4 கரண்டி
மல்லித்தூள்	- 1/4 கரண்டி
சீரகத்தூள்	- 1/2 தேக்கரண்டி
புதினா, மல்லி தளை	- 1/4 கப்
எண்ணெய், நெய், உப்பு	- தேவையான அளவு

செய்முறை:

1. பாத்திரத்தில் நீர் கொதிக்க வைத்து அதில் ஏற்கனவே ஊறவைத்து வடிகட்டிய பாசிப்பயறை சேர்க்கவும். பின் சீரகம் சேர்க்கவும்.
2. வெங்காயம், தக்காளி, புதினா, மல்லி சேர்க்கவும். வெந்தவுடன் அரிசியை சேர்த்து மிதமான் வெப்பத்தில் வேகவிடவும்.
3. வேறு பாத்திரத்தில் எண்ணெய் சூடாகியவுடன் ஏலம், கராம்பு, கறுவா சேர்க்கவும்.
4. வெங்காயம், பச்சை மிளகாய், இஞ்சி பூண்டு விழுது கொத்து கறி சேர்க்கவும்.
5. தக்காளி, புதினா, மல்லி மிளகாய் தூள் மல்லித் தூள் சேர்த்து அணைக்கவும்.
6. இந்த மசாலாவை வேகும் அரிசியில் சேர்த்து உப்பு சேர்த்து கிளறவும். அரிசி வேகியவுடன் தேங்காய் துருவலாகவோ அரைத்தோ சேர்த்து பாத்திரத்தை .
7. தம் கட்டி 20 நிமிடம் வேகவிடவும். சிறிது நெய் விடவும்.

கவனிக்க வேண்டியது.

குறுணல் கிடைக்காவிடில் அரிசியை ஊறவைத்து பின் உலரவைத்து மிக்ஸியில் ஒரு ஓட்டு ஓட்டவும்.