

## 1. காளான் சூப் பாலாஜி

<https://www.youtube.com/watch?v=7LEOLduqlzY>

### தேவையான பொருட்கள்

காளான் (button)	- 4
கராம்பு	- 4
கறுவா	- 2 சிறு துண்டுகள்
பெருஞ்சீரகம்	- 1/2 தே.க
சீரகம்	- 1/4 தே.க
சின்ன வெங்காயம்	- 5
தக்காளி சிறியது	- 1/2
இஞ்சி பூண்டு விழுது	- 1/2 தே.க
பச்சை மிளகாய்	- 1
மிளகுதூள்	- 1/2 தே.க
கறித்தூள்	- 1/2 தே.க
மஞ்சள்தூள்	- 1/4 தே.க
உப்பு	
எண்ணெய்	- 1 மே.க
நீர்	- 1 லீட்டர்

### செய்முறை

காளானை கீலமாக துண்டாக்கவும்.

ஒரு பாணில் எண்ணெய் விட்டு சூடாகியதும் கராம்பு, கறுவா, பெருஞ்சீரகம், சீரகம், நறுக்கிய வெங்காயம் சேர்த்து 2 நிமிடம் மிதமான தீயில் வதக்கவும்.

சிறு துண்டுகளாக்கிய தக்காளி, இஞ்சி பூண்டு விழுது, பச்சை மிளகாய், மிளகுதூள் சேர்த்து 1 நிமிடம் வதக்கவும்.

வெட்டிவைத்த காளானை சேர்த்து 1 நிமிடம் வதக்கவும்.

கறித்தூள், மஞ்சள்தூள், நீர், உப்பு சேர்த்து மீடியம் அடுப்பில் இடையிடையே கிளறி 15 நிமிடம் கொதிக்கவிடவும்.

கறிவேப்பிலை, மல்லி தழை, புதினா சேர்த்து அடுப்பை நிறுத்தவும்.

## 2. காளான் சூப் சரவணன்

<https://www.youtube.com/watch?v=vx6fUsYzqv8>

### தேவையான பொருட்கள்

காளான்	8-10
வெங்காயம்- இஞ்சி	1 சிறு துண்டுகளாக்கவும், சிறு துண்டு
உள்ளி	3 பல்லு
கறிவேப்பிலை	
மல்லி விதை	0.75 தே.க
மிளகு	0.5 தே.க
உப்பு	
சீரக தூள்	
மஞ்சள்தூள்	0.25 தே.க
மல்லிதூள்	0.5 தே.க
எண்ணெய்	1.5 மே.க
பச்சை மிளகாய்	1
மல்லி தழை	

### செய்முறை

சட்டியில் எண்ணெய் விட்டு சூடாகியதும், தட்டிய மல்லி விதை, மிளகு, கீறலாக வெட்டிய வெங்காயம், இஞ்சி, தட்டிய உள்ளி, மல்லி தண்டு, பச்சைமிளகாய் இரண்டாக கீறியது, கறிவேப்பிலை, மஞ்சள் தூள், மல்லிதூள் சேர்த்து வதக்கி நீளமாக வெட்டிய காளான் 4, உப்பு நீர் விட்டு கிளறி மூடி கொதிக்கவிடவும்.

நன்கு கொதித்தபின் மிகுதி காளைகளை சேர்த்து 5-10 நிமிடம் கொதிக்கவிடவும்.

வடிகட்டி ஒரு பாத்திரத்தில் விடவும். மண்டியை அரைத்து வைக்கவும்.

சூப் சாப்பிடும்போது வடிகட்டிய சூப் எடுத்து, அதில் சிறிது அரைத்த சக்கையை சேர்த்து, வறுத்த சீரக தூள், உப்பு மல்லத்தழை சேர்த்து கலக்கவும்.