

Mulligatawny Soup. மிளகு த்வானி சூப்

சரவணன்

சின்ன வெங்காயம்	- 10
காரட் துருவியது	- 1/2
இஞ்சி துருவியது	- 10 g
பூண்டு துருவியது	- 1 பல்லு
apple துருவியது	- 20 g
நல்லெண்ணெய்	

வதக்கவும்

Madras curry powder	- 1/2 தே.க.
மிளகு தூள்	- 1/2 தே.க.
உப்பு	- 1/2 தே.க.
மஞ்சள் தூள்	- 1/2 தே.க.
பெருங்காயம்	- 1 சிட்டிகை.
கறிவேப்பிலை	- 1 கெட்டு

வதக்கவும்

துவரம் பருப்பு வேகவைத்தது 3-4 விசில்	- 100 g
Vegetable stock	-

5 நிமிடம் கொதிக்க விடவும்

பாதி தேசிக்காய் சாறு சேர்த்து கலக்கவும்

மல்லி தழை தூவவும்.

Variation 1

Cut the ingredients in small pieces. Stir fry. Mince to a paste. Add spices dhal stock and boil. Add half a lime juice. Spread some coriander leaves.

Variation 2

Boil all the ingredients in a pressure cooker. Mash and strain. Add spices dhal stock and boil. Add half a lime juice. Spread some coriander leaves.

<https://www.youtube.com/watch?v=3xQm3rcqgUE>