

## பார்லி வெஜிடபிள் சூப்

### தேவையான பொருட்கள்:

பார்லி ஊறவைத்து	- 4 மே. கரண்டி
பீன்ஸ் பொடியாக நறுக்கியது	- 10
கரட் துருவல்	- 1
பச்சை பட்டாணி	- 1 கப்
சின்ன வெங்காயம்	- 10
தக்காளி	- 1
இஞ்சி பூண்டு விழுது	- 1 தேக்கரண்டி
பெருஞ்சீரகம்	- 1/4 தேக்கரண்டி
உப்பு	- ருசிக்கேற்ப
மிளகு சீரக பொடி	- 1 தேக்கரண்டி
வெண்ணெய்	- 1 மே. கரண்டி

### செய்முறை:

1. பாத்திரம் சூடாகியவுடன் வெண்ணெய் சேர்த்து உருகியவுடன் பீன்ஸ், கரட், பச்சை பட்டாணி, தக்காளி, சின்ன வெங்காயம், இஞ்சி பூண்டு விழுது, சேர்த்து மிதமான தீயில் வதக்கவும்,
2. காய்கறி வதங்கியதும், பார்லி, பெருஞ்சீரகம், நீர், உப்பு சேர்த்து கொதிக்கவிடவும்.
3. மிளகு சீரக பொடி சேர்த்து கலக்கவும். இறக்கவும்.