

ஆட்டுக்கால் சூப் Palni Murugan

<https://www.youtube.com/watch?v=k70c9hKozwA>

தேவையான பொருட்கள்:

BOIL 4 WHISTLE

ஆட்டுக்கால் 4 கால் 4 ஆக்கியது	- 300 கிராம்
இஞ்சி விழுதாக்கியது	- 1 அங்குலம்
பூண்டு விழுதாக்கியது	- 10 பல்
மல்லி தூள்	- 1 தேக்கரண்டி
மஞ்சள் தூள்	- 1/4 தேக்கரண்டி
உப்பு	- ரூசிக்கேற்ப

DRY ROAST

பட்டை	- 2
ஏலக்காய்	- 2
கராம்பு	- 2
மிளகு	- 10
பச்சை அரிசி	- 1 மே க்கரண்டி
பெருஞ்சீரகம்	- 1/2 தேக்கரண்டி
சீரகம்	- 1/2 தேக்கரண்டி

வதக்க

கடலை எண்ணெய்	- தே. அளவு
சின்ன வெங்காயம்	- 10
இஞ்சி இடித்தது	- 1 அங்குலம்
பூண்டு இடித்தது	- 10 பல்
கறிவேப்பிலை	- சிறிதளவு
தக்காளி	- 2
மஞ்சள் தூள்	- 1/4 தேக்கரண்டி

ADD BOILED LEGS

உப்பு	- ரூசிக்கேற்ப
மல்லி தழை	- சிறிதளவு

ADD GROUND SPICE POWDER

செய்முறை

- 1:00 காலை 4 துண்டுகளாக்கி, விழுதாக்கிய இஞ்சி பூண்டு, மல்லி தூள், மஞ்சள் தூள், உப்பு சேர்த்து குக்கரில் 3-5 விசிலுக்கு அவியவிடவும்.
- 1:30 ஒரு தட்டை பாத்திரத்தில் கறுவா, ஏலக்காய், கராம்பு, மிளகு, அரிசி, பெருஞ்சீரகம் சேர்த்து வெறுமனே வறுத்து ஆறியபின் மிக்ஸியில் தூளாக்கவும்.
- 3:15 ஒரு பாத்திரத்தில் எண்ணெய்விட்டு காயந்ததும் சின்ன வெங்காயம், இடித்த இஞ்சி, இடித்த பூண்டு சேர்த்து பச்சை வாசனை போகும் வரை வதக்கவும்
- 4:40 பின் கறிவேப்பிலை சேர்த்து வதக்கவும். 5:40 பழுத்த தக்காளி சேர்த்து வதக்கவும். 6:10 மஞ்சள் தூள் சேர்த்து வதக்கவும்.
- 6:25 ஏற்கனவே வேவைத்த ஆட்டுக்கால் கலவை, சிறிது நீர் சேர்த்து கொதிக்கவிடவும். பின் மல்லி தழை, உப்பு சேர்த்து கொதிக்கவிடவும்.
- 7:35 நன்கு கொதித்ததும் அரைத்த மசாலா தூள் சேர்த்து கலக்கி 2 நிமிடம் கொதிக்கவிட்டு இறக்கவும்