

நண்டு சூப் Palni Murugan <https://www.youtube.com/watch?v=k70c9hKozwA>

தேவையான பொருட்கள்:

நண்டு	- 300 கிராம்
தக்காளி	- 1
சின்ன வெங்காயம்	- 10
பூண்டு இடித்தது	- 10 பல்
இஞ்சி இடித்தது	- 1 அங்குலம்
மல்லி தூள்	- 1/4 தேக்கரண்டி
மிளகாய் தூள்	- 1/4 தேக்கரண்டி
மிளகு தூள்	- 1/4 தேக்கரண்டி
தேங்காய் எண்ணெய்	- 2 மே. கரண்டி
தேங்காய் பால்	- 1/2 மூடி
மல்லி தழை	- 1 கைபிடி
கறிவேப்பிலை	- 1 கைபிடி
உப்பு	- ருசிக்கேற்ப

செய்முறை

- 10:00 ஒரு பாத்திரத்தில் தேங்காய் எண்ணெய் விட்டு சூடாகியதும், வெங்காயம் சேர்த்து வதக்கவும். பின் இஞ்சி, பூண்டு சேர்த்து வதக்கவும்.
- 10:45 கறிவேப்பிலை சேர்த்து வதக்கவும். பின் தக்காளி சேர்த்து வதக்கவும்.
- 11:10 நண்டு சேர்த்து வதக்கவும். ஓரளவு வதங்கியதும் மஞ்சள் தூள், மல்லி தூள், மிளகாய் தூள், பெருஞ்சீரகம் தூள் சேர்த்து கிளறவும்.
- 12:20 நீர், தேவையான உப்பு சேர்த்து கலக்கவும். கொதி வந்ததும் மல்லி தழை சேர்த்து கொதிக்கவிடவும்.
- 14:00 தேங்காய் பால் சேர்க்கவும். நன்கு கொதித்ததும் மிளகு தூள் சேர்த்து நன்றாக கலக்கி இறக்கவும்.