

மல்லி மிளகு ரசம்

https://www.youtube.com/watch?v=d_xj9AHQvMQ&source_ve_path=Mjg2NjY

தேவையான பொருட்கள்

மிளகு	- 2 தே.க.
சீரகம்	- 1 தே.க.
உள்ளி	- 2 பல்லு
பழ தக்காளி	- 2
புளி	- நெல்லிக்காய் அளவு
நல்லெண்ணெய்	- 1 தே.க.
கடுகு	- 1/2 தே.க..
வெந்தயம்	- 1/4 தே.க.
செத்தல் மிளகாய்	- 2
பெருங்காயம்	- 1/4 தே.க.
மஞ்சள்	- 1/4 தே.க.
கறிவேப்பிலை	- 1 தே.க.
உப்பு	- 1/2 தே.க.
மல்லி	- தேவையான அளவு

செய்முறை

- 0:20 மிளகு, சீரகம் கல் உரலில் தூளாக்கவும். மிக்ஸியிலும் தூளாக்கலாம்.
- 0:50 உள்ளி தோலுடன் சேர்த்து இடிக்கவும்.
- 1:00 பழுத்த தக்காளியை கையால் பிசையவும்.
- 1:15 புளியை 10 நிமிடம் ஊறவைத்து சாறாக்கவும்.
- 1:30 பாத்திரத்தில் எண்ணெய் விட்டு தூடாக்கவும்.
- 1:40 கடுகு, வெந்தயம், செத்தல் மிளகாய்,
- 1:50 பெருங்காயம், மஞ்சள் சேர்த்து தாளிக்கவும். அதன்பின் கறிவேப்பிலை சேர்த்து தாளிக்கவும்.
- 2:00 இடித்த கலவையை சேர்த்து கிளறவும்.
- 2:10 தக்காளி பசையை சேர்க்கவும். தக்காளி சிறிது வெந்ததும்,
- 2:20 புளிக்கரைசல் சேர்த்து, தேவையான நீர், உப்பு சேர்த்து கலக்கவும். அடிக்கடி கலக்கக்கூடாது.
- 2:50 முற்றாக கொதிக்கவிடக் கூடாது. அங்கும் இங்கும் கொதி வந்தவடன் அடுப்பை நிறுத்தி மல்லி தழை சேர்த்து பாத்திரத்தை மூடவும்.