

‘சூச்சு’ விருந்து

திருமதி. பார்வதி வள்ளிக்கண்ணன்

செட்டிநாடு இறால் மசாலா

தேவையான பொருட்கள்:

இறால்	-	½ கிலோ
எண்ணெய்	-	தேவையான அளவு
பட்டை	-	1
ஏலக்காய்	-	2
கிராம்பு	-	2
மிளகு	-	3
வெங்காயம் நறுக்கியது	-	100 கிராம்
உப்பு	-	தேவைக்கேற்ப
இஞ்சி, பூண்டு விழுது	-	2 தேக்கரண்டி
மிளகாய்த்தூள்	-	1 தேக்கரண்டி
மல்லிப்பொடி	-	1 தேக்கரண்டி
மஞ்சள்தூள்	-	1 தேக்கரண்டி
தக்காளி நறுக்கியது	-	100 கிராம்
மிளகுத்தூள்	-	1 தேக்கரண்டி
கறிவேப்பிலை	-	தேவைக்கேற்ப
கொத்தமல்லிதலை	-	தேவைக்கேற்ப



செய்முறை:

ஒரு கடாயில் எண்ணெயை ஊற்றி அடுப்பில் வைத்து சூடானதும் பட்டை, ஏலக்காய், கிராம்பு, மிளகு போட்டு பொரிந்ததும் வெங்காயம், இஞ்சி பூண்டு விழுது, மஞ்சள் தூள், மிளகாய்த்தூள், மல்லிப்பொடி ஆகியவற்றைப் போட்டு வதங்க விடவும். பிறகு தக்காளியைச் சேர்க்கவும். சிறிது வதங்கியதும் இறாலை சேர்க்கவும்.

இறால் வெந்தவுடன் மிளகுத்தூளையும், கறிவேப்பிலையும், கொத்தமல்லி தலையும், உப்பும் சேர்த்து இறக்கவும். இளந்தனலில் தான் வேகவிட வேண்டும். சாதத்துடன் பரிமாறலாம்.

தக்காளி சாதம்

தேவையான பொருட்கள்:

அரிசி	-	1/2 ஆழாக்கு
தக்காளிப்பழம்	-	3 பெரியது
பெரிய வெங்காயம்	-	1
பச்சை மிளகாய்	-	4
இஞ்சி, பூண்டு விழுது	-	2 தேக்கரண்டி
பட்டை	-	1
கிராம்பு	-	2
கறிவேப்பிலை	-	தேவைக்கேற்ப
உப்பு	-	தேவைக்கேற்ப
சோம்பு	-	1/4 ஸ்பூன்
கடுகு	-	1/4 ஸ்பூன்
மஞ்சள்பொடி	-	1 தேக்கரண்டி



செய்முறை:

எண்ணையில் மஞ்சள்பொடி, கடுகு, சோம்பு, பட்டை, கிராம்பு ஆகியவற்றை போடவும். நன்கு பொரிந்ததும் வெங்காயம், பச்சை மிளகாய், இஞ்சி பூண்டு விழுது, கருவேப்பிலை, தக்காளியையும் போட்டு வதக்கவும். தக்காளி நன்கு வதங்கியவுடன் தண்ணீர் ஊற்றவும். நன்கு கொதி வந்தவுடன் உப்பும், அரிசியையும் போட்டு குக்கரில் 1 விசில் வைக்கவும். கட்ச்கு தக்காளி சாதம் ரெடி.

This article was published on "Jamiler Poonga", a one and only monthly magazine released by Indian Jamil Editor in Canada.

Thanks for all readers and Jamiler Poonga,

by

Parvathy Vallikkannan