

பூண்டு சட்னி

தேவையான பொருட்கள்:

பூண்டு	1/4 கி
தக்காளி	2
வர மிளகாய்	4
நல்லெண்ணெய்	50 மில்லி
உளுந்தம் பருப்பு	1/2 தேக்கரண்டி
சோம்பு	3 தேக்கரண்டி
உப்பு	தேவையான அளவு
கறிவேப்பிலை	ஒரு கொத்து

செய் முறை:

பூண்டை தோலை உரித்து மெலிதாக நறுக்கி வைத்துக் கொள்ளவும். தக்காளியையும் சுழுவி நறுக்கி வைத்துக் கொள்ளவும். இது தவிர மிளகாய் சோம்பு இரண்டையும் அரைத்து வைத்துக் கொள்ளவும். பிறகு வானலியை அடுப்பில் வைத்து நல்லெண்ணெயை ஊற்றி, எண்ணெய் காய்ந்ததும் சோம்பு, உளுந்து, கறிவேப்பிலை போட்டு பொரிந்தவுடன் தக்காளியையும் பூண்டையும் போட்டு நன்கு வதக்கவும். பிறகு அரைத்து வைத்த மிளகாய் சோம்பு மசாலையைச் சேர்த்து நன்கு கிண்டவும். தண்ணீர், உப்பு சேர்த்து சிறிது நேரம் வேகவைக்கவும். பிறகு தண்ணீர் வற்றியவுடன் இறக்கவும். இதை சூடான இட்லியுடன் சாப்பிட மிக ருசியாக இருக்கும்.