

பூண்டு ஊறுகாய்

தேவையான பொருட்கள்:

பூண்டு	1/2 கி
எலுமிச்சை சாறு	1/2 உளக்கு
வறுத்து அரைத்த பெருங்காயப் பவுடர்	1 தேக்கரண்டி
வறுத்து அரைத்த வெந்தயப் பவுடர்	2 தேக்கரண்டி
நல்லெண்ணெய்	100 மில்லி
சூடுகு	1 தேக்கரண்டி
தனி மிளகாய் தூள்	2 மேஜைக் கூண்டி
உப்பு	தேவையான அளவு

செய் முறை:

பூண்டை தோலை உரித்து நீளவாக்கில் மெலிதாக நறுக்கி வைத்துக் கொள்ளவும். வானலியை அடுப்பில் வைத்து நல்லெண்ணெயை ஊற்றி, எண்ணெய் காய்ந்ததும் சூடுகைப் போடவும். சூடுகு பொரிந்ததும் நறுக்கி வைத்த பூண்டை போட்டு நன்கு வதக்கவும். பிறகு எலுமிச்சை சாறு, உப்பு சேர்த்து வதக்கவும். பூண்டு நன்கு வதங்கியவுடன் மிளகாய்தூள், வெந்தயப் பவுடர் மற்றும் பெருங்காயப் பவுடர் சேர்த்து நன்கு கிண்டவும். தீயைக் குறைத்து வைத்து சிறுது நேரம் வேகவைத்து, பிறகு சிறுது வெல்லம் சேர்த்து இறக்கவும்.