

# ‘சூச்ச’ விருந்து

கடந்த மாதம் நான் எழுதி இருந்த "சுவைதரும் சிம்பின் பலகாரம்" காரட் அல்வாவும், தேன்குழலும் சமைத்து பார்த்த வாசகர்கள் சிறப்பாக இருந்ததாக தொலைபேசி மூலம் என்னிடம் கூறிய போது மிகுந்த மகிழ்ச்சி அடைந்தேன். இன்னும் சிறப்பாக சமையல் குறிப்புகளை உங்களுக்கு தர வேண்டும் என்ற தூண்டுதலும், நிறைய எழுத வேண்டும் என்ற நம்பிக்கையும் ஏற்பட்டுள்ளது. வாசகர்களின் பாராட்டுகளுக்கு நன்றி. ஒரு வாசகர் கேட்டுக் கொண்டதற்கு இணங்க இந்த மாதம் செட்டிநாடு சிக்கன் குழம்பு, வெஜிடபிள் பிரியானியும் சமைப்பது பற்றி எழுதி இருக்கிறேன். சமைத்துப் பார்த்து உங்களது விமர்சனங்களை எழுதி அனுப்புங்கள். ஒ!கே சரி வாங்க சமையற்கட்டிற்று.....!

திருமதி. பார்வதி வள்ளிக்கண்ணன்

## வெஜிடபிள் பிரியானி

தேவையான பொருட்கள்

Basmati Rice	- ½ கிலோ
பெரிய வெங்காயம்	- 1
தக்காளி	- 2
பச்சைமிளகாய்	- 4
மிளகாய்த்தூள்	- ½ தேக்கரண்டி
மஞ்சள்தூள்	- ¼ தேக்கரண்டி
புதினா இலை	- ¼ கப்
மல்லி இல்லை	- ¼கப்
கறிவேப்பிலை	- ¼ கப்
பீன்ஸ்	- ½ கப்
காரட்	- ½ கப்
உருளைக் கிழங்கு	- ½ கப்
ஏலம்	- 4
பட்டை	- 2
கிராம்பு	- 4
நெய்	- ½கப்
எண்ணெய்	- தேவையான அளவு
உப்பு	- தேவையானஅளவு

தண்ணீர் - 1 ls to 1½ - 1 கப் அரிசிக்கு  
1½ கப் தண்ணீர் வைக்க வேண்டும்.



செய்முறை:-

முதலில் நெய்யில் (அ) எண்ணெயில் பட்டை, கிராம்பு, ஏலம் போட்டு பெரிய விட வேண்டும். பிறகு வெங்காயம், தக்காளி, கறிவேப்பிலை, பச்சை மிளகாய் ஆகியவற்றை வதக்க வேண்டும். வதங்கியதுடன் காய்கறிகளை போட்டு வதக்கவும். பிறகு மிளகாய்த்தூள், மஞ்சள்தூள் ஆகியவற்றை போட்டு தண்ணீரை ஊற்றவும். நன்கு கொதி வந்தவுடன் உப்பையும் அரிசியையும் போடவும். அரிசி நன்கு வெந்தவுடன் அடுப்பை Off செய்யவும். 10 நிமிடம் அப்படியே வைக்கவும். பின் இதை வெங்காயப் பச்சடி அல்லது காலிஃப்ளவர் சாப்கடன் பரிமாறலாம்.

# செட்டிநாடு சிக்கன் குழம்பு

## தேவையான பொருட்கள்

கோழி கறி	- ½ கிலோ
சின்ன வெங்காயம்	- 100 கிராம்
சோம்பு	- ½ தேக்கரண்டி
சீரகம்	- ½ தேக்கரண்டி
தக்காளி	- 2
கறிவேப்பிலை	- தேவைக்கேற்ப
தேங்காய்ப்பூ	- 2 மேசைக்கரண்டி
பூண்டு	- 10 பல்.
இஞ்சி	- 1
மிளகாய்தூள்	- 2 தேக்கரண்டி
கடுகு	- ¼ தேக்கரண்டி
உளுந்து	- 1 தேக்கரண்டி

## செய்முறை :-

சோம்பு, சீரகம், வெங்காயம், பூண்டு, தேங்காய்ப்பூ சிறிது எண்ணெயில் போட்டு கிளறவும். சற்று ஆறியவுடன் Mixயில் போட்டு அரைத்துக் கொள்ளவும். பிறகு Chickenஐ மஞ்சள்பொடி போட்டு சேர்த்து நன்கு கழுவி கொள்ளவும். அதன் பின் ஒரு சட்டியில் Oil ஐ ஊற்றி தாளிக்கும் சாமான்களை போட்டு பிறகு Onion, Tomato கறிவேப்பிலை ஆகியவற்றை போட்டு வதக்கவும். நன்கு வதங்கியவுடன் அரைத்த விழுதை அதில் ஊற்றி மிளகாய்பொடி சேர்த்து பிறகு தண்ணீர் உப்பு அகியவற்றை போடவும். நன்கு கொதி வந்து கறி வெந்தவுடன் கொத்தமல்லி தூவி இறக்கவும்.



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

Thanks for all readers and Jamiler Poonga.

by

Parvathy Vallikkannan