சமையல்

தேங்காய் பர்பி

தேவையான பொருட்கள்:

துருவிய தேங்காய் 1 கோப்பை

சர்க்கரை 1 கோப்பை

முந்திரிப் பருப்பு 25 கிராம்

ஏலக்காய் தூள் 4 (பொடித்தது)

நெய் 4 ஸ்பூன்.

செய்முறை:

தேங்காயை நன்றாகத் துருவி மிக்ஸியில் போட்டு அடித்துக் கொள்ளவும். முந்திரியை சிறிது சிறிதாக நறுக்கி நெய்யில் போட்டு பொன் நிறமாக வறுத்துக் கொள்ளவும்.

அடி கனமாக உள்ள பாத்திரத்தை அடுப்பில் வைத்து அதில் சர்க்கரையைப் போட்டு- சிறிது தண்ணீர் ஊற்றி கம்பிப் பாகு வைக்கவும்.

பாகு வெந்ததும் அதில் தேங்காய்த் துறுவலை சேர்த்துக் கிளறவும். நன்றாக சுருண்டு வரும்போது வறுத்த முந்திரி- ஏலக்காய்த் தூளைச் சேர்த்து நெய் ஊற்றி இறக்கி நெய் தடவிய தட்டில் கொட்டி ஆற விடவும்.

பாதி ஆறியதும்- துண்டு போட்டு வைக்கவும். நன்றாக ஆறியதும்- ஒரு பேப்பரை வைத்து அதன் மீது தட்டைக் கவிழ்த்தால் பர்பி ஒட்டாமல் பேப்பரில் வந்து விடும்.

கேரட் அல்வா

தேவையான பொருட்கள்:

200 கிராம் கேரட்- 500 கிராம் சர்க்கரை- 400 கிராம் நெய்- 75 கிராம் முந்திரிப்பருப்பு- தேவையான அளவு மைதா மாவு- கொஞ்சம் வெண்ணிலா எஸன்ஸ்

செய்முறை:

கேரட்டை மென்மையாகத் துருவி எடுத்துக் கொள்ளவும். துருவிய கேரட்டை கொஞ்சம் பால் சேர்த்து வேகவிட வேண்டும். வெந்ததும் நன்கு மசித்து மைதாவுடன் கரைத்துக் கொள்ளவும். சர்க்கரையைப் பாகுபோல் காய்ச்சி இந்தக் கலவையுடன் கலந்து கைபடாமல் கிளறி விடவும்.

கலவை சற்று கெட்டியாக வந்தவுடன் நெய் சேர்த்து மறுபடியும் கிளறவும். கேரட் சுருண்டு அல்வா பதத்திற்கு வந்து நெய் கசியத் தொடங்கியதும் அதனுடன் முந்திரிப் பருப்பு- வெண்ணிலா எஸன்ஸ் சில துளிகள் விட்டு இறக்கி வைக்கவும்.

மோர்க்குழம்பு

தேவையான பொருட்கள்:

புளித்த மோர்: 2 ஆழாக்கு

கடலைப் பருப்பு: 1 தேக்கரண்டி

துவரம்பருப்பு: 1 தேக்கரண்டி

தேங்காய்: அரை மூடி

காய்ந்த மிளகாய்: 5

பெருங்காயம்: சிறு துண்டு

கடுகு: அரை தேக்கரண்டி

உளுந்துப் பருப்பு: 1 தேக்கரண்டி

தனியா: 2 தேக்கரண்டி

வெந்தயம்: அரை தேக்கரண்டி

அரிசி மாவு: ஒரு தேக்கரண்டி

மஞ்சள் பொடி: கொஞ்சம்

உப்பு: தேவையான அளவு

செய்முறை:

மோரை எடுத்து அதில் 2 சிட்டிகை மஞ்சள் பொடியை சேர்க்கவும். அதில் அரிசி மாவு- கறிவேப்பிலை- தேவையான அளவு உப்பு ஆகியவற்றைப் போட்டு கலக்கவும்.

வாணலியில் 4 தேக்கரண்டி எண்ணெய் விட்டு மிளகாய்- உளுந்துப் பருப்பு- வெந்தயம்- பெருங்காயம்- தனியா- துவரம் பருப்பு- கடலைப் பருப்பு ஆகியவற்றை வறுத்து எடுத்து அம்மியிலிட்டு அதனுடன் தேங்காய்த் துருவல்- மிளகாய் சேர்த்து மைபோல அரைக்கவும்.

அரைத்ததை மோரில் போட்டு நன்கு கலக்கவும். இதை அடுப்பிலேற்றி நுரைக்கும் அளவுக்குக் கொதிக்க வைத்து இறக்கி விடவும். இதில் கடுகு- உளுந்துப் பருப்பைத் தாளித்துக் கொட்டிவிட்டால் மோர்க்குழம்பு ரெடி.

இஞ்சி துவையல்

தேவையான பொருட்கள்:

இஞ்சி: 50 கிராம்

புளி: சிறு நெல்லிக்காய் அளவு

மிளகு: கால் தேக்கரண்டி

மிளகாய் வற்றல்: 4

உளுந்துப் பருப்பு: 3 தேக்கரண்டி

பெருங்காயம்: சின்ன துண்டு

உப்பு: தேவையான அளவு

செய்முறை:

மிளகாய்- மிளகு- உளுந்துப் பருப்பு- பெருங்காயம் ஆகியவற்றை எண்ணெயில் வறுத்து எடுத்துக் கொள்ளவும். இஞ்சி நசுக்கி அதை வறுத்து எடுத்து உப்பு சேர்த்து புளி மற்றும் வறுத்த பொருட்களுடன் சேர்த்து நன்கு அரைக்கவும். இப்போது மணமிக்க இஞ்சி துவையல் ரெடி.

வெந்தயக் குழம்பு

தேவையான பொருட்கள்:

வெந்தயம்: ஒரு தேக்கரண்டி

புளி: ஒரு கைப்பிடி அளவு

உளுந்துப் பருப்பு: ஒரு தேக்கரண்டி

பெருங்காயம்: ஒரு துண்டு

மிளகாய் வற்றல்: 7

கடுகு: அரைத் தேக்கரண்டி

சாம்பார்ப் பொடி: 2 தேக்கரண்டி

கறிவேப்பிலை: ஒரு கொத்து

உப்பு: தேவையான அளவு

செய்முறை:

முதலில் புளியைக் கரைத்துக் கொள்ளவும். புளிநீரில் சாம்பார்ப் பொடி; உப்பு- கறிவேப்பிலை ஆகியவை சேர்க்கவும்.

ஒரு பாத்திரத்தை அடுப்பில் வைத்து- 4 தேக்கரண்டி நல்லெண்ணெய் ஊற்றிக் காய விடவும். அதில் கடுகைப் போட்டு- வெடித்ததும் மிளகாய் வற்றலைப் போட்டு சிறிது வறுக்கவும். அதனுடன் வெந்தயம்- பெருங்காயம் ஆகியவற்றை போட்டு புரட்டவும்.

அதனுடன் உளுந்து பருப்பு- கடலைப் பருப்பு ஆகியவற்றைச் சேர்த்து பொன்னிறமாக வறுக்கவும். புளிக்கரைசலை இதனுடன் சேர்த்து 10 நிமிடங்கள் கொதிக்க வைக்கவும்.

பின்பு அரிசி மாவை இரண்டு தேக்கரண்டி அளவு எடுத்துக் கரைத்து ஊற்றவும். கொதி வந்ததும் இறக்கி விடவும். இப்போது வெந்தயக் குழம்பு தயார்.

மிளகு ரசம்

தேவையான பொருட்கள்:

பெரிய தக்காளிப்பழம் 2

மிளகு ஒன்றரை தேக்கரண்டி

புளி கைப்பிடி அளவு

பூண்டு 5 பல்

சீரகம் ஒன்றரை தேக்கரண்டி

துவரம்பருப்பு ஒன்றரை தேக்கரண்டி

கடுகு ஒரு தேக்கரண்டி

நல்லெண்ணெய் ஒன்றரை தேக்கரண்டி

மிளகாய் வற்றல் 5

கறிவேப்பிலை- கொத்தமல்லி கொஞ்சம்

உப்பு தேவையான அளவு

செய்முறை:

நறுக்கிய தக்காளிகளை 650 மில்லி தண்ணீரில் போட்டு- அதனுடன் புளியைச் சேர்க்கவும். மிளகு- சீரகம்- துவரம்பருப்பு ஆகியவற்றைப் பொடி செய்து புளிக்கரைசலில் போடவும். அதனுடன் பூண்டை தட்டிப் போட்டு கொதிக்க விடவும்.

வாணலியில் நல்லெண்ணெய் ஊற்றி சூடானதும் மிளகாய் வற்றல்- கடுகு சேர்த்து அது வெடித்ததும்- கறிவேப்பிலை சேர்த்து தாளிக்கவும். அதனுடன் கொத்தமல்லி இலையையும் சேர்த்து ரசத்தில் ஊற்றி இறக்கி வைத்து விடவும். இப்போது மிளகு ரசம் பரிமாறுவதற்குத் தயார்.

தக்காளி ரசம்

தேவையான பொருட்கள்:

தக்காளி: 250 கிராம்

எண்ணெய்: 2 தேக்கரண்டி

மிளகு: அரை தேக்கரண்டி

சீரகம்: அரை தேக்கரண்டி

கறிவேப்பிலை: ஒரு கொத்து

பூண்டு: 4 துண்டு

காய்ந்த மிளகாய்: 3

கடுகு: அரைத் தேக்கரண்டி

கொத்துமல்லி இலை: அரை கட்டு

ரசப்பொடி: ஒரு தேக்கரண்டி

உப்பு: தேவையான அளவு

செய்முறை:

தக்காளியை நான்கு டம்ளர் தண்ணீர் விட்டு நன்கு பிசைந்து வைத்துக் கொள்ளவும். மிளகு- பூண்டு- மிளகாய்- சீரகம் ஆகியவற்றை பச்சையாக இடித்து வைத்துக் கொள்ளவும். இவற்றை தக்காளி சாறுடன் சேர்த்து உப்பு போட்டு கொதிக்க வைக்கவும்.

பாத்திரத்தில் எண்ணெயை ஊற்றவும். எண்ணெய் காய்ந்ததும் அதில் கடுகு- சீரகம்- கறிவேப்பிலை- ஆகியவை போட்டு தாளித்து ரசத்தில் கொட்டிவிடவும். பின்பு அதை பாத்திரத்தை மூடி- அளவோடு கொதிக்க வைக்கவும். இப்போது ரசம் தயார்.

தயிர்க்குழம்பு

தேவையான பொருட்கள்:

2 கப் கெட்டித் தயிர்- 2 தேக்கரண்டி மிளகாய்த்தூள்- 2 தேக்கரண்டி அரிசி மாவு- 4 தேக்கரண்டி எண்ணெய்- 1 தேக்கரண்டி தனியாத்தூள்- அரைத் தேக்கரண்டி மஞ்சள்தூள்- கொஞ்சம் பெருங்காயத் தூள்- தேவையான அளவு உப்பு மற்றும் கொஞ்சம் கொத்தமல்லி இலை

செய்முறை:

தயிரை கரண்டியால் நன்றாகக் கலக்கி வைத்துக் கொள்ளவும். மிளகாய்த்தூள்- தனியாத்தூள்- மஞ்சள்தூள்- சீரகத்தூள் ஆகியவற்றை 2 மேசைக்கரண்டி தண்ணீர் சேர்த்து கரைத்து வைத்துக் கொள்ளவும்.

எண்ணெயை சூடு செய்து அதில் கடுகு போடவும். கடுகு வெடித்ததும் அதனுடன் பெருங்காயத் தூள்- கரைத்து வைத்துள்ள மசாலாவை சேர்த்து கிளறவும். இது கொதிக்கும்போது- தயிரை அதில் ஊற்றி நிறம் மாறும்வரை கிளறவும். பின்பு அரிசி மாவை அரை மேசைக்கரண்டி நீர் விட்டு கரைத்து குழம்பில் ஊற்றி கிளறவும்.

அப்படியே சிறிது நேரம் கொதிக்க வைத்தால் குழம்பு கெட்டியாகும். அதனுடன் கொத்தமல்லி இலையை சேர்த்து பரிமாறவும்.

பருப்பு சாதம்

தேவையான பொருட்கள்:

அரைக்கிலோ அரிசி- கால் லிட்டர் துவரம் பருப்பு- தேவையான அளவு உப்பு- 4 மேஜைக்கரண்டி நெய்- 125 மி.லி. எண்ணெய்- 2 தேக்கரண்டி வெந்தயம்- ஒரு கொத்து கறிவேப்பிலை- சிறு துண்டு பெருங்காயம்- 2 மேஜைக்கரண்டி தனியா- ஒரு தேக்கரண்டி கடுகு- சிறு துண்டு தேங்காய்- 8 பச்சை மிளகாய்- 30 கிராம் முந்திரிப்பருப்பு- 20 வற்றல் மிளகாய்- 50 கிராம் புளி- கொஞ்சம் கொத்தமல்லி- 2 தேக்கரண்டி மசாலா பொடி- 2 தேக்கரண்டி கசகசா- 8 கிராம்பு- கொஞ்சம் சோம்பு- 7 ஏலக்காய்.

செய்முறை:

மிளகாய்- வெந்தயம்- தனியா ஆகிவற்றை எண்ணெயில் வறுத்து எடுத்துக் கொள்ளவும். தேங்காயைத் துருவி பொன் வறுவலாக வறுத்து எடுத்துக் கொள்ளவும். இவையெல்லாவற்றையும் இடித்து

பொடி செய்து கொள்ளவும். பருப்பை அரை லிட்டர் நீரில் மஞ்சள் பொடி கலந்து வேகவிடவும்.

நன்றாக பருப்பு வெந்ததும் மூன்று லிட்டர் நீர் விடவும். அதனுடன் அரிசியைப் போட்டு வேகவிடவும். அரிசியும் பருப்பும் நன்றாக வெந்து பொங்கல் போல் வரும் சமயத்தில் புளியைக் கரைத்து அதில் ஊற்றி நன்றாகக் கிளறவும்.

வாணலியில் எண்ணெய் ஊற்றி கடுகு- மிளகாய் போடவும். கடுகு வெடிக்கும்போது அதை பருப்பு சாதத்துடன் கலந்து நன்றாகக் கிளறவும். பின்னர் சாதத்துடன் வறுத்துப் பொடித்த மிளகாய் வற்றல்- வெந்தயம்- மசாலாப் பொடி- தனியா ஆகியவற்றைப் போட்டு- மறுபடியும் சிறிது புளியைக் கரைத்து ஊற்றவும்.

கறிவேப்பிலை- உப்பு சேர்த்துக் கொள்ளவும். இந்த சாதத்தை சிறிது நேரம் அடுப்பில் வைத்திருந்தால் பருப்பு சாதம் கெட்டியாகி விடவும். பின்பு அதை எடுத்து பறிமாறலாம்.

வெஜிடபிள் பிரியாணி

தேவையான பொருட்கள்:

1 கிலோ அரிசி- ஒரு தேங்காய்- 250 கிராம் வெங்காயம்- 15 பச்சை மிளகாய்- 200 கிராம் காலி பிளவர்- 100 கிராம் பூண்டு- 1 கட்டு கொத்தமல்லி- 100 கிராம் உருளைக் கிழங்கு- இஞ்சி சிறுதுண்டு- தேவையான அளவு புதினா- 50 கிராம் கேரட்- 50 கிராம் பீன்ஸ்- 10 ஏலக்காய்- 10 கிராம்பு- 100 கிராம் பட்டாணி- 100 கிராம் டால்டா- 1துண்டு இலவங்கம்- 100 கிராம் நல்லெண்ணைய்- தேவையான அளவு உப்பு- கால் தேக்கரண்டி கேசரிப் பவுடர்

செய்முறை:

அரிசியை ஊறவைத்துக் கொள்ளவும். காய்களை ஒரே அளவாக வெட்டி வைத்துக் கொள்ளவும். பச்சை மிளகாய்- வெங்காயத்தை தட்டி எடுத்துக் கொள்ளவும். இஞ்சி- பூண்டு- இலவங்கப் பட்டை

ஆகியவற்றை மை போல் அரைத்துக் கொள்ளவும். தேங்காயைத் துருவி பால் எடுத்துக் கொள்ளவும். புதினா- கொத்தமல்லி இலைகளை பொடி பொடியாக நறுக்கிக் கொள்ளவும்.

வாயகன்ற பெரிய பாத்திரத்தில் எண்ணையையும்- டால்டாவையும் ஊற்றி அடுப்பில் வைக்க வேண்டும். எண்ணைய் காய்ந்ததும் பட்டை- ஏலம்- கிராம்பு ஆகியவற்றைத் தட்டிப் போடவும். அதனுடன் அரைத்த பூண்டு- இஞ்சி- பட்டையையும் போட்டுக் கிளறவும். இவை நன்கு வதங்கியதும் தட்டிய வெங்காயம்- பச்சை மிளகாய்- மல்லி இலை- புதினா ஆகியவற்றை போட்டு மேலும வதக்கவும்.

பின்னர் காய்கறி- கேசரிப் பவுடரைப் போட்டு வதக்கி- பிறகு தேங்காய்ப் பாலும்- நீருமாக 2 லிட்டர் ஊற்றவும். தேங்காய்ப்பால் கொதித்ததும் அரிசியைப் போட்டு முக்கால் வேக்காட்டில் சூடேற்றவும். தேவையான உப்பு சேர்த்துக் கொள்ளவும்.

தக்காளி சாதம்

தேவையான பொருட்கள்:

அரைக்கிலோ தக்காளி- 200 கிராம் வெங்காயம்- 7 மிளகாய்- 1 தேக்கரண்டி உளுந்து பருப்பு- அரை தேக்கரண்டி கடுகு- 1 தேக்கரண்டி சாம்பார் பொடி- தேவையான அளவு உப்பு மற்றும் கொத்துமல்லி இலை

செய்முறை:

வாய் அகன்ற ஒரு பாத்திரத்தில் வடித்த சாதத்தைப் போட்டு ஆற வைக்க வேண்டும். வாணலியில் கொஞ்சம் நல்லெண்ணைய் விட்டு கடுகு- உளுந்து பருப்பை வறுக்கவும். பின்பு வெங்காயம் மற்றும் பச்சை மிளகாயைப் போட்டு வதக்கவும். அதனுடன் தக்காளிப் பழத்தை நறுக்கிப்போட்டு- சாம்பார்ப் பொடியைச் சேர்த்து வதக்கவும்.

வாணலியில் இருப்பவற்றை சாதத்தின் மீது கொட்டிக் நன்றாகக் கிளறவும். பின்னர் உப்பு- கொத்தமல்லி இலைகளைப் போட்டு சாதத்தை நன்றாகக் கிண்டவும். இப்போது தக்காளி சாதம் ரெடி.

வெண்பொங்கல்

தேவையான பொருட்கள்:

அரைக்கிலோ பச்சரிசி- 100 கிராம் முந்திரி பருப்பு- 200 கிராம் நெய்- 100 கிராம் பயத்தம் பருப்பு- 1 தேக்கரண்டி மிளகு- 1 தேக்கரண்டி சீரகம்- 1 தேக்கரண்டி உப்பு- தேவையான அளவு இஞ்சி- கறிவேப்பிலை மற்றும் பெருங்காயம்

செய்முறை:

ஒரு பாத்திரத்தில் ஒன்றரை லிட்டர் நீரை விட்டு கொதிக்க விட வேண்டும். அரிசியையும்- பயத்தம் பருப்பையும் அதில் போட்டு- வெந்ததும் இறக்கி வைத்துக் கொள்ள வேண்டும். வாணலியை அடுப்பில் வைத்து நிறைய நெய் ஊற்றி காய விட வேண்டும். பின்பு அதில் மிளகு- பெருங்காயம்- சீரகம்- இஞ்சித் துண்டுகள்- கறிவேப்பிலை ஆகியவற்றைப் போட்டு நன்கு வறுக்க வேண்டும்.

வறுத்த÷õடு முந்திரிப்பருப்பையும் சேர்த்து பொங்கலில் போட்டு நன்றாகக் கிளற வேண்டும். மீதி நெய்யை காய வைத்து பொங்கலில் ஊற்றி- கிளறினால் மணக்கும் வெண்பொங்கல் தயார்.

சர்க்கரைப் பொங்கல்

தேவையான பொருட்கள்:

2 லிட்டர் பச்சரிசி- 1400 கிராம் வெல்லம்- 100 கிராம் திராட்சை- 250 கிராம் கடலைப் பருப்பு- 300 கிராம் முந்திரி பருப்பு- அரை லிட்டர் பால்- இருபது ஏலக்காய்- அரைக் கிலோ நெய்- அரைக் கிலோ பயத்தம் பருப்பு- சிறிதளவு குங்குமப்பூ- தேவையான அளவு தேங்காய்த் துருவல்

செய்முறை:

அரிசி- கடலைப் பருப்பு- பயத்தம் பருப்பு மூன்றையும் தனித்தனியே எடுத்து வாணலியில் வறுத்து எடுத்துக் கொள்ளவும். பிறகு அதே வாணலியில் கொஞ்சம் நெய் விட்டு தேங்காய்த் துருவலைப் போட்டு பொன்னிறமாக வறுத்து எடுக்கவும். அதேபோல் முந்திரி பருப்பையும் வறுத்து எடுத்துக் கொள்ளவும்.

அடுத்து ஒரு சட்டியில் 8 லிட்டர் நீர் ஊற்றி அடுப்பில் இட்டுக் கொதிக்க வைக்கவும். நீர் கொதித்தவுடன் அரிசி மற்றும் பருப்புகளை கலந்து போடவும். இவை நன்கு வெந்தவுடன் பாலை ஊற்றி நன்றாகக் கிளறவும். அவ்வாறு கிளறும்போது வறுத்த முந்திரிப் பருப்பையும்- திராட்சைப் பழத்தையும் போட வேண்டும். நிதானமான சூட்டில் செய்வது முக்கியம்.

மற்றொரு பாத்திரத்தில் இரண்டு கப் தண்ணீர் விட்டு அதில் வெல்லத்தை உடைத்துப் போட்டு பாகு காய்ச்ச வேண்டும். பாகு பதமானதும்- அடுப்பில் வேகும் சாதத்தில் கொஞ்சமாக கொஞ்சமாக ஊற்றி கிளறிவிட வேண்டும்.

பின்பு தேங்காய் துருவல்- குங்குமப்பூ- நெய் ஆகியவற்றைச் சேர்த்து மெதுவாக கிளற வேண்டும். சிறிது நேரம் அடுப்பில் வைத்து- இறக்கி விட்டால் சூடான சர்க்கரைப் பொங்கல் ரெடி.

தேங்காய் சாதம்

தேவையான பொருட்கள்:

1 கிலோ பச்சரிசி- ஒரு தேங்காய்- ஒரு தேக்கரண்டி மிளகு- சிறிய துண்டு பெருங்காயம்- 2 தேக்கரண்டி உளுந்து- 100 கிராம் முந்திரிப்பருப்ப- 8 காய்ந்த மிளகாய்- 1 தேக்கரண்டி கடுகு- 100 மி.லி. நல்லெண்ணைய்- தேவையான அளவு உப்பு- கொஞ்சம் கறிவேப்பிலை.

செய்முறை:

பொல பொலவென்று சாதத்தை வடித்துக் கொள்ள வேண்டும். பின்பு அதை ஆற வைக்க வேண்டும். வாணலியில் கொஞ்சம் எண்ணைய் விட்டு- அதில் துறுவிய தேங்காயைப் போட்டு பொன் நிறத்திற்கு வறுத்துக் கொள்ளவேண்டும். பெருங்காயத்தை வறுத்து தூள் செய்து கொள்ள வேண்டும்.

வாணலியில் எண்ணெய் விட்டு- அதை காய விடவேண்டும். பின்பு கடுகைப் போடவும். கடுகு வெடித்ததும் அதில் மிளகு மற்றும் உளுந்து பருப்பை போடவும். பருப்பு சிவந்த நிறத்திற்கு வந்ததும் அதில் கறிவேப்பிலையைப் போட்டு பொரியும் தருணத்தில் இறக்கவும். வாணலியில் இருப்பதை ஆற வைத்த சாதத்தின் மேல் கொட்ட வேண்டும். தேங்காய்- பெருங்காயப் பொடி ஆகியவற்றுடன் தேவையான அளவு உப்பையும் சேர்த்து நன்கு கிளற வேண்டும். இப்போது தேங்காய் சாதம் சாப்பாட்டு மேஜைக்கு போக ரெடி.

கோழி குருமா

தேவையான பொருட்கள்:

750 கிராம் கோழிக்கறி- 50 கிராம் பட்டாணி- 3 மேசைக்கரண்டி தேங்காய் விழுது- 2 மேசைக் கரண்டி வெங்காய விழுது- 1 மேசைக்கரண்டி கொத்துமல்லி- 1 எலுமிச்சை- 2 தேக்கரண்டி கசகசா தூள்- 2 தேக்கரண்டி மஞ்சள் தூள்- 1 மேசைக்கரண்டி தனியா தூள்- 50 கிராம் உருளைக்கிழங்கு- 6 பட்டை- கிராம்பு- 1 மேசைக்கரண்டி பச்சை மிளகாய் விழுது- 1 மேசைக்கரண்டி இஞ்சி

பூண்டு விழுது- 1 மேசைக்கரண்டி தக்காளி விழுது- தேவைக்கேற்ப பொரிகடலை மாவு- கொஞ்சம் உப்பு.

செய்முறை:

கோழிக்கறியை நன்கு கழுவி சுத்தம் செய்து குக்கர் பாத்திரத்தில் போடவும். அதனுடன் தேங்காய்- உப்பு- கசகசா- மஞ்சள்- ஊறவைத்த பட்டாணி- உருளைக்கிழங்கு துண்டுகளைப் போட்டு தேவைக்கேற்ப தண்ணீர் விட்டு வேக வைக்கவும்.

கடாயை அடுப்பில் வைத்து எண்ணெய் விட்டு வாசனைப்பூ- பட்டை- கிராம்பு ஆகியவற்றை வறுக்கவும். அதனுடன் பச்சை மிளகாய்- இஞ்சிப் பூண்டு சேர்த்து வதக்கவும். வெந்த கறிக் கலவையைக் கொட்டி தனியாத் தூள்- தக்காளி விழுது- பொரிகடலை மாவு சேர்த்து கலக்கவும்.கொதித்த பின் கொத்துமல்லி தூவி இறக்கினால் கோழி குருமா தயார். சிறிது ஆறியதும் எலுமிச்சை சாறு கலந்து உபயோகிக்கவும்.

கறிக்குழம்பு

தேவையான பொருட்கள்:

250 கிராம் ஆட்டிறைச்சி- 2 தேக்கரண்டி இஞ்சி பூண்டி விழுது- 1 தேக்கரண்டி மஞ்சள் தூள்- 2 தேக்கரண்டி மிளகாய் தூள்- 1 தேக்கரண்டி கசகசா தூள்- 1 மேசைக்கரண்டி தேங்காய் விழுது- 1 மேசைக்கரண்டி வெங்காய விழுது- 1 தேக்கரண்டி சோம்புத் தூள்- 1 மேசைக்கரண்டி எண்ணெய்- 1 மேசைக்கரண்டி நறுக்கிய வெங்காயம்- 1 தேக்கரண்டி கரம் மசாலா- சிறிதளவு கொத்துமல்லி மற்றும் கறிவேப்பிலை.

செய்முறை:

ஆட்டு இறைச்சியை சுத்தம் செய்து கழுவி- குக்கரில் போட்டு வைக்கவும். அதனுடன் மிளகாய்த் தூள்- தனியா தூள- இஞ்சி பூண்டு வெங்காய விழுது- தேங்காய் விழுது- சோம்பு- கசகசா-

மஞ்சள் தூள் சேர்த்து நன்கு பிசைந்து 10 நிமிடம் ஊற வைக்கவும்.

இவற்றுடன் 200 மில்லி தண்ணீரும் சிறிதளவு உப்பும் சேர்த்து குக்கரில் நான்கு விசில் வரும் வரை வேக வைக்கவும். குழம்பு சட்டியை அடுப்பில் ஏற்றி எண்ணெய் விட்டு காய்ந்ததும் கரம் மசாலா தூள்- நறுக்கிய வெங்காயம் சேர்த்து வதக்கவும். அதனுடன் குக்கரில் தயாரித்த இறைச்சிக் குழம்பை தாளித்துக் கொட்டி கொத்துமல்லி- கறிவேப்பிலை கிள்ளிப் போட்டு மூடி வைக்கவும்.

உப்பு- காரத்தை அவரவர் தேவைக்கேற்ப சேர்த்துக் கொள்ளலாம்.

கோதுமை தோசை	
கோதுமை மாவு	கால் படி
சீரகம்	ஒரு தேக்கரண்டி
அரிசி மாவு	ஒரு மேசைக்கரண்டி
உப்பு	ஒரு மேசைக்கரண்டி

- கோதுமை மாவுடன் அரிசி மாவு, சீரகம் மற்றும் உப்பு சேர்த்து ஒரு டம்ளர் தண்ணீர் விட்டு கரைத்துக் கொள்ளவும்.
- அடுப்பில் தோசைக்கல்லை வைத்து, சிறிது எண்ணெய் விட்டுக் காய்ந்ததும் தோசைகளாக ஊற்றி எடுக்கவும்.
- மாவில் தண்ணீரின் அளவைக் குறைத்து சிறிது புளித்த மோர் சேர்த்து கரைத்துக் கொண்டால் தோசை சற்று புளிப்பாய் இருக்கும்.
- விருப்பப்பட்டால் சிறிது பச்சை மிளகாய், வெங்காயம் ஆகியவற்றை நறுக்கிப் போட்டும் தோசை ஊற்றலாம்

உருளைக்கிழங்கு குருமா	
உருளைக்கிழங்கு	கால் கிலோ
தக்காளி	2
பெரிய வெங்காயம்	3
பச்சைமிளகாய்	8
கசகசா	2 தேக்கரண்டி
சோம்பு	2 தேக்கரண்டி
தேங்காய்	2 சில்லு
பட்டை	ஒரு துண்டு
எண்ணெய்	2 மேசைக்கரண்டி
எலுமிச்சம்பழம்	அரை மூடி
மஞ்சள் பொடி	அரைத் தேக்கரண்டி
உப்பு	தேவையான அளவு

- கசகசா, தேங்காய், சோம்பு ஆகியவற்றை சேர்த்து அரைத்துக் கொள்ளவும்.
- உருளைக்கிழங்கினை அவித்து தோல் உரித்து, 4 அல்லது 6 பாகங்களாய் நறுக்கிக் கொள்ளவும்.
- ஒரு பாத்திரத்தில் எண்ணெய் ஊற்றி பட்டை, நறுக்கிய வெங்காயம், மிளகாய் போட்டு வதக்கவும்.
- அதனுடன் தக்காளியையும் சேர்த்து வதக்கவும். பிறகு மஞ்சள் பொடி மற்றும் அரைத்த மசாலாவைப் போட்டு சிறிது நீர் ஊற்றிக் கொதிக்க விடவும்.
- சற்று கொதித்தவுடன் உருளைக் கிழங்கினையும், உப்பையும் போட்டு குருமா கெட்டியானவுடன் இறக்கவும்.
- இறக்கும் போது 2 அல்லது 3 துளி எலுமிச்சை சாறு பிழிந்து இறக்க வேண்டும்.

கால அளவு	30-40 நிமிடங்கள்
பரிமாறும் அளவு	5 நபர்களுக்கு

கொண்டைக்கடலை மசாலா	
கொண்டைக்கடலை	2 கப்
தேங்காய்	அரை மூடி
மிளகாய் வற்றல்	5
கொத்தமல்லி விதை	2 மேசைக்கரண்டி
இஞ்சி	ஒரு அங்குலத் துண்டு
பூண்டு	8 பல்
கிராம்பு	2
இலவங்கப்பட்டை	ஒரு அங்குலத் துண்டு
மிளகு	அரைத் தேக்கரண்டி
மஞ்சள்பொடி	அரைத் தேக்கரண்டி
தேங்காய் எண்ணெய்	கால் கப்
கறிவேப்பிலை	ஒரு கொத்து
உப்பு	4 தேக்கரண்டி

- கொண்டைக்கடலையை முதல் நாள் இரவே ஊறவைத்துவிடவும். வெங்காயத்தை நறுக்கிக் கொள்ளவும்.
- ஊறவைத்து எடுத்த கொண்டைக்கடலையை ஒரு பாத்திரத்தில் போட்டு மூழ்கும் அளவிற்கு தண்ணீர் விட்டு அதனுடன் மஞ்சள்பொடி மற்றும் உப்பு சேர்த்து கலக்கிக் வேகவைக்கவும்.
- சுமார் 15 அல்லது 20 நிமிடங்களுக்கு வேகவைத்து, கடலை நன்கு வெந்ததும் இறக்கிவிடவும்.
- ஒரு வாணலியில் எண்ணெய் விட்டு காயவிடவும். காய்ந்ததும் அதில் மிளகாய், இஞ்சி, பூண்டு, கிராம்பு, லவங்கபட்டை, மிளகு, கொத்தமல்லி விதை ஆகியவற்றைச் சேர்த்து வறுத்து தனியே எடுத்துக் கொள்ளவும்.
- பிறகு மீண்டும் வாணலியில் சிறிது எண்ணெய் விட்டு காய்ந்ததும் நறுக்கி வைத்துள்ள வெங்காயத்தைப் போட்டு பொன்னிறமாகும் வரை வதக்கவும்.
- அதனுடன் தேங்காய்த் துருவலைச் சேர்த்து பொன்னிறமாக வறுக்கவும்.
- தேங்காய்த் துருவலுடன் வறுத்து வைத்துள்ள பொருட்களையும் சேர்த்து விழுதாக அரைத்து எடுத்துக் கொள்ளவும்.
- மீண்டும் வாணலியில் சிறிது எண்ணெய் விட்டு வேகவைத்த கொண்டைகடலை, அரைத்து வைத்துள்ள மசாலா ஆகியவற்றைச் சேர்த்து நன்கு கிளறிக்கொள்ளவும்.
- கறிவேப்பிலையைத் தூவி இறக்கிவிடவும்.

கால அளவு 30 நிமிடங்கள்

பூரி குர்மா – 2	
பச்சைபட்டாணி	கால் கிலோ
மைதா மாவு	கால் கிலோ
காலிஃப்ளவர்	1
தக்காளி	2
பெரியவெங்காயம்	1
தேங்காய்	3 கீற்று
மல்லித்தூள்	ஒரு தேக்கரண்டி
மஞ்சள்தூள்	அரைத் தேக்கரண்டி
எலுமிச்சம்பழம்	1
இஞ்சி பூண்டு விழுது	ஒரு தேக்கரண்டி
லவங்கப்பட்டை	சிறியத் துண்டு
கிராம்பு	4
ஏலக்காய்	2
நெய்	4 தேக்கரண்டி
உப்பு	தேவையான அளவு

- மைதா மாவுடன் தேவையான அளவு தண்ணீர் சேர்த்து நன்கு பிசைந்து கொள்ளவும். மாவு மிருதுவாக இருக்குமாறு நன்கு பிசைய வேண்டும்.
- பிசைந்த மாவினை மெல்லிய சப்பாத்திகளாய் தேய்த்து கொண்டு ஒரு பிஸ்கட் கட்டர் கொண்டு சிறிய பிஸ்கட் அளவு துண்டுகளாய் வெட்டிக் கொள்ளவும்.
- இந்த சிறிய பூரிகளை சுமார் இரண்டு மணிநேரம் வெயிலில் உலர்த்தவும்.
- பட்டாணியை குறைந்தது இரண்டு மணிநேரமாவது ஊறவைத்து எடுத்துக் கொள்ளவும்.
- ஒரு வாணலியில் நெய் விட்டு காய்ந்ததும், நறுக்கிய வெங்காயம், இஞ்சி பூண்டு விழுது, கிராம்பு மற்றும் ஏலப்பொடி போட்டு வதக்கவும்.
- வெங்காயம் வதங்கி சிவந்ததும் மஞ்சள்தூள், மிளகாய்த்தூள் மற்றும் மல்லித்தூள் சேர்த்துப் பிரட்டவும்.

- சுத்தம் செய்து நறுக்கிய காலிஃப்ளவர் துண்டுகள், ஊறவைத்து எடுத்த பட்டாணி ஆகியவற்றை போட்டு சிறிது தண்ணீர் மற்றும் தேவையான உப்புச் சேர்த்து வேகவிடவும்.
- காய்கள் நன்கு வெந்ததும் மசித்த தக்காளியையும் அரைத்து வைத்துள்ள தேங்காயையும் சேர்த்து வேகவிடவும்.
- குருமா மிகவும் கெட்டியாகிவிடாமல், தேவையெனில் சிறிது தண்ணீர் சேர்த்து கொதிக்கவிடவும்.
- பிறகு காய வைத்துள்ள மினி பூரிகளை குருமாவில் போட்டு மேலும் ஒரு ஐந்து நிமிடங்களுக்கு வேகவிடவும்.
- நன்கு வெந்ததும் இறக்கி எலுமிச்சைசாறு பிழிந்து, கொத்தமல்லித்தழை தூவி அலங்கரித்துப் பரிமாறவும்.

கால அளவு 45 நிமிடங்கள்

பரிமாறும் அளவு 8 நபர்களுக்கு

சின்ன வெங்காய சட்னி	
சிறிய வெங்காயம்	ஒரு கப்
புளி	நெல்லிக்காய் அளவு
மிளகாய்வற்றல்	3
கடுகு	1 தேக்கரண்டி
பெருங்காயம்	சிறு பட்டாணி அளவு
எண்ணெய்	3 தேக்கரண்டி
உப்பு	3 தேக்கரண்டி

- சிறிய வெங்காயத்தைத் தோலுரித்து எடுத்துக் கொள்ளவும்.
- அதனுடன் புளி, மிளகாய்வற்றல், பெருங்காயம் மற்றும் உப்பு சேர்த்து அம்மியில் அல்லது மிக்ஸியில் போட்டு கரகரப்பாக அரைத்துக் கொள்ளவும்.
- வாணலியில் எண்ணெய் விட்டு காய்ந்ததும் கடுகு தாளிக்கவும்.
- அதில் அரைத்து வைத்துள்ள விழுதினைப் போட்டு வதக்கவும்.
- சுமார் பத்து நிமிடங்கள் நன்கு வதக்கியவுடன் இறக்கிப் பயன்படுத்தவும்.

கால அளவு 20 நிமிடங்கள்

தக்காளிச் சட்னி	
தேங்காய்	1 மூடி
தக்காளிப்பழம்	4
பச்சைமிளகாய்	4
பொட்டுக்கடலை	ஒரு தேக்கரண்டி
மஞ்சள்பொடி	கால் தேக்கரண்டி
பெருங்காயம்	ஒரு சிட்டிகை
பெரிய வெங்காயம்	1
எண்ணெய்	3 தேக்கரண்டி
கடுகு	ஒரு தேக்கரண்டி
உளுத்தம்பருப்பு	ஒரு தேக்கரண்டி
உப்பு	2 தேக்கரண்டி

- தேங்காயைத் துருவி எடுத்துக் கொள்ளவும். வெங்காயம், தக்காளி, பச்சைமிளகாயை நறுக்கி வைத்துக் கொள்ளவும்.
- துருவிய தேங்காயுடன் நறுக்கிய தக்காளி, பொட்டுக்கடலை, பச்சைமிளகாய், மஞ்சள்பொடி, உப்பு முதலியவற்றைச் சேர்த்து மிக்ஸியில் போட்டு அரைத்துக் கொள்ளவும்.
- மிகவும் நைசாக அரைத்துவிடாமல் சற்று கரகரப்பாக இருக்குமாறு அரைத்து எடுத்துக்கொள்ளவும்.
- வாணலியில் எண்ணெய் விட்டு காய்ந்ததும், கடுகு, உளுத்தம்பருப்பு போட்டு தாளிக்கவும்.
- பிறகு நறுக்கி வைத்துள்ள வெங்காயத்தைப் போட்டு நன்கு வதக்கவும்.
- வெங்காயம் நன்கு வதங்கியவுடன் அரைத்து வைத்துள்ள தக்காளி விழுதை கொஞ்சம் நீர்க்க கரைத்து வாணலியில் ஊற்றி ஐந்து நிமிடங்கள் கொதிக்கவிட்டு பிறகு இறக்கிவிடவும்.

கால அளவு 25 நிமிடங்கள்

சாம்பார்	
புளி	10 கிராம்
துவரம் பருப்பு	25 கிராம்
சாம்பார் வெங்காயம்	25 கிராம்
கடுகு	அரைத் தேக்கரண்டி
வெந்தயம்	அரைத் தேக்கரண்டி
பெருங்காயம்	ஒரு கிராம்
கறிவேப்பிலை	ஒரு கொத்து
கொத்தமல்லி	சிறிது
உலர்ந்த மிளகாய்	இரண்டு
நல்லெண்ணெய்	10 கிராம்
உப்பு	தேவையான அளவு

- ஒரு பாத்திரத்தை சுத்தம் செய்து புளி, உப்பு இரண்டையும் போட்டு சிறிது தண்ணீர் விட்டு ஊற வையுங்கள்.
- வெங்காயத்தை வேரையும், அடிபாகத்தையும் நீக்கி தோல் உரித்து இரண்டு இரண்டாக நறுக்குங்கள்.
- ஒரு பாத்திரத்தில் 200 மில்லி தண்ணீர் விட்டு அடுப்பில் வையுங்கள். தண்ணீர் சூடானதும் பருப்பைப் போடுங்கள்.
- பருப்பு நன்றாக வெந்ததும் இறக்கி மத்தால் நன்றாக மசித்துக் கொள்ளுங்கள்.
- சாம்பார் தயாரிக்கும் பாத்திரத்தில் புளியைக் கரைத்து விடுங்கள். சாம்பார் பொடியைப் போட்டுக் கலந்து அடுப்பின் மீது வையுங்கள்.
- புளித் தண்ணீர் நன்றாகக் கொதிக்கத் தொடங்கியதும் வெங்காயத்தைப் போடுங்கள். வெங்காயம் பாதி வெந்ததும் கடைந்த பருப்பைப் போட்டுக் கலந்துவிடுங்கள்.
- எல்லாம் நன்றாகக் கொதிக்க வேண்டும். வெங்காயம் வெந்ததும் இறக்கி வையுங்கள்.
- சிறு வாணலியில் எண்ணெயை விட்டு அடுப்பில் வையுங்கள்.
- எண்ணெய் காய்ந்ததும் கடுகு, வெந்தயம், பெருங்காயம், உலர்ந்த மிளகாயைக் கிள்ளியும் போடுங்கள்.
- கடுகு, வெந்தயம் வெடித்ததும் இறக்கி சாம்பாரில் கொட்டுங்கள். கறிவேப்பிலை, கொத்தமல்லியைப் போடுங்கள்.

கால அளவு 30-45 நிமிடங்கள்

தக்காளி குழம்பு	
தக்காளி	கால் கிலோ
மிளகாய் வற்றல்	5
சீரகம்	2 தேக்கரண்டி
சிறிய வெங்காயம்	10
தேங்காய்	ஒரு கீற்று
மஞ்சள் பொடி	அரைத் தேக்கரண்டி
கறிவேப்பிலை	சிறிது
கடுகு	அரைத் தேக்கரண்டி
உளுத்தம் பருப்பு	ஒரு தேக்கரண்டி
எண்ணெய்	3 மேசைக்கரண்டி
உப்பு	தேவையான அளவு

- தக்காளிப் பழங்களைத் துண்டுகளாய் நறுக்கிக் கொள்ளவும்.
- மிளகாய் வற்றல், சீரகம், தேங்காய் கீற்று ஆகியவற்றை ஒன்றாய் அரைத்துக் கொள்ளவும்.
- ஒரு பாத்திரத்தில் எண்ணெய் ஊற்றி, கடுகு, உளுத்தம் பருப்பு, நறுக்கிய வெங்காயம், கறிவேப்பிலை போட்டுத் தாளிக்கவும்.
- பிறகு அதில் நறுக்கிய தக்காளிப் பழங்களைப் போட்டு வதக்கவும்.
- அரைத்த மசாலாவினை சிறிது தண்ணீரில் கரைத்து அதில் மஞ்சத்தூள், தேவையான உப்பு சேர்த்து ஊற்றிக் கொதிக்க விடவும்.
- குழம்பு நன்றாக கொதித்ததும் இறக்கி விடவும்.
- மசாலாவினை வெறும் தண்ணீரில் கரைப்பதற்கு பதில் புளித்தண்ணீரிலும் கரைத்து ஊற்றலாம். புளி கரைத்து ஊற்றும் பட்சத்தில் தேங்காய் சேர்க்க வேண்டாம்.
- புளித்தண்ணீருக்கு பதில் அரை மூடி தேங்காயில் பால் எடுத்தும் ஊற்றலாம்.

கால அளவு	30-40 நிமிடங்கள்
பரிமாறும் அளவு	5 நபர்களுக்கு

தக்காளி ஊறுகாய்	
தக்காளி	10
பெரிய வெங்காயம்	1
மிளகாய்வற்றல்	4
மல்லி	2 தேக்கரண்டி
பூண்டு	10 பல்
பச்சைமிளகாய்	4
இஞ்சி	ஒரு அங்குலத் துண்டு
கடுகு	அரைத் தேக்கரண்டி
எண்ணெய்	3 தேக்கரண்டி
உப்பு	2 தேக்கரண்டி

- பூண்டை தோலுரித்து இரண்டாக நறுக்கிக் கொள்ளவும். வெங்காயத்தையும் தக்காளியையும் சிறிதாக நறுக்கிக் கொள்ளவும்.
- பச்சைமிளகாய் மற்றும் இஞ்சியை சிறுசிறுத் துண்டுகளாக நறுக்கவும்.
- ஒரு வாணலியில் சிறிது எண்ணெய் விட்டு மிளகாய்வற்றல் மற்றும் மல்லி விதைகளைப் போட்டு சற்று சிவக்க வறுத்தெடுத்து பொடியாக அரைத்து வைத்துக் கொள்ளவும்.
- வாணலியில் எண்ணெய் விட்டுக் காய்ந்ததும் கடுகு தாளிக்கவும்.
- பிறகு அதில் நறுக்கிய பச்சைமிளகாய், இஞ்சி, வெங்காயம், பூண்டு ஆகியவற்றைப் போட்டு வதக்கவும்.
- சற்று வதங்கியவுடன் நறுக்கி வைத்துள்ள தக்காளியைப் போட்டு நன்கு வதக்கவும்.
- தக்காளி பாதி வதங்கியவுடன் அதில் அரைத்து வைத்துள்ள பொடி மற்றும் உப்பைச் சேர்த்து நன்கு வதக்கவும். நன்கு வதங்கியவுடன் இறக்கிவிடவும்.

கால அளவு 25 நிமிடங்கள்

கோழிக் குழம்பு – 2	
கோழி	ஒரு கிலோ
தேங்காய்	ஒரு மூடி
நல்லெண்ணெய்	6 கரண்டி
வெங்காயம்	50 கிராம்
வெண்ணெய்	ஒரு மேசைக்கரண்டி
முந்திரிப்பருப்பு	10
மிளகாய்வற்றல்	15
மிளகு	அரை தேக்கரண்டி
சீரகம்	3 தேக்கரண்டி
கொத்தமல்லி	2 தேக்கரண்டி
உப்பு	தேவையான அளவு
மஞ்சள் தூள்	அரைத்தேக்கரண்டி

- கோழியைச் சுத்தம் செய்து சிறு துண்டுகளாக வெட்டிக் கொள்ளவும்.
- ஒரு பாத்திரத்தில் எண்ணெய் ஊற்றிக் காய்ந்ததும் நறுக்கிய வெங்காயம் போட்டு வதக்கி கோழிக் கறியையும் போட்டு வதக்கவும்.
- தேவையான உப்பு, மஞ்சள் தூள் சேர்த்து கிளறவும். கறி மூழ்கும் அளவிற்கு தண்ணீர் விட்டு மூடி வைத்து வேக விடவும்.
- பின் மசாலா சாமான்களையும் முந்திரிப்பருப்பையும் அரைத்துத் தேங்காய்ப் பாலில் கலந்து கறியில் ஊற்றி வெண்ணெய்யும் சேர்த்து கறியைத் தணலில் வேக வைக்கவும்.
- கறியானது நன்கு வெந்து, நீர் வற்றி எண்ணெய் தெளியவும் இறக்கிவிடவும்.

செட்டிநாடு கோழி வறுவல்	
கோழி	ஒன்று
பெரிய வெங்காயம்	2 (நடுத்தரமானது)
இஞ்சி	ஒரு அங்குலத் துண்டு
பூண்டு	5 பல்
பச்சை மிளகாய்	4
உலர்ந்த மிளகாய்	5
கறிவேப்பிலை	12 இலைகள்
மஞ்சள்தூள்	அரைத் தேக்கரண்டி
எலுமிச்சை சாறு	ஒரு மேசைக்கரண்டி
அரிசி மாவு	2 மேசைக்கரண்டி
உப்பு	தேவையான அளவு
எண்ணெய்	பொரிப்பதற்கு

- முழுக்கோழியை நன்கு சுத்தம் செய்து, இரண்டு சரி பாதியாக வெட்டிக் கொள்ளவும். மார்பு, தொடைப் பகுதி சதைகளில் இரண்டு மூன்று ஆழமான வெட்டுக்கள் உண்டாக்கவும்.
- வெங்காயம், பூண்டு, இஞ்சி ஆகியவற்றைத் தோலுரித்து நறுக்கிக் கொள்ளவும். பச்சை மிளகாய், உலர்ந்த மிளகாய் ஆகியவற்றின் காம்புகளை நீக்கி நறுக்கின வெங்காயம், இஞ்சி, பூண்டுடன் சேர்த்து, சிறிது நீர் சேர்த்துக் கொண்டு, விழுதாக அரைத்துக் கொள்ளவும்.
- கறிவேப்பிலையை கழுவி சுத்தம் செய்து, பொடியாக நறுக்கிக் கொள்ளவும். அரைத்து வைத்துள்ள விழுதுடன் மஞ்சள் தூள், எலுமிச்சை சாறு, அரிசி மாவு, தேவையான உப்பு ஆகியவற்றைச் சேர்த்து நன்கு கலந்து கொள்ளவும்.
- இந்த கலவையினை இறைச்சியின் மீது நன்கு பூசி, பிறகு நறுக்கின கறிவேப்பிலையில் பிரட்டி சுமார் இரண்டு மணி நேரங்கள் குளிர்சாதனப் பெட்டியில் வைத்து ஊறவிடவும்.
- ஒரு வாணலியில் எண்ணெய் ஊற்றி, சூடேறியதும் அதில் மசாலாத் தடவிய கோழி இறைச்சியை போட்டு எல்லா பக்கமும் வேகுமாறு இரண்டு நிமிடங்கள் பிரட்டி வேகவிடவும்.
- பிறகு தீயைச் சற்று குறைத்து, வாணலியை மூடி வைத்து சுமார் பதினைந்தில் இருந்து இருபது நிமிடங்கள் வேகவிடவும். அவ்வபோது

திறந்து இறைச்சியைத் திருப்பிப் போட்டு, மிதமுள்ள மசாலாவினையும் தடவி, தேவையெனில் சிறிது நீரினையும் தெளித்து, வேகவிடவும்.

- இறக்குவதற்கு முன்பு இரண்டு நிமிடங்கள் தீயைச் சற்று அதிகமாக்கி, மேல்புறம் சற்று மொறுமொறுப்பாக வேகுமாறு செய்யவும். கருகிவிடக் கூடாது.
- கறி பொன்னிறமானதும் எடுத்து, துண்டுகள் போட்டுப் பரிமாறவும்.

கொண்டைக்கடலை வற்றல் குழம்பு	
சுண்டைக்காய் வற்றல்	15-20 எண்ணம்
புளி	நெல்லிக்காய் அளவு
மிளகாய்ப்பொடி	2 தேக்கரண்டி
கொண்டைக்கடலை	100 கிராம்
பெருங்காயம்	ஒரு சிட்டிகை
கடுகு	அரைத்தேக்கரண்டி
உளுத்தம்பருப்பு	அரைத்தேக்கரண்டி
வெல்லம்	சிறிது
கறிவேப்பிலை	சிறிது
கொத்தமல்லித்தழை	சிறிது
உப்பு	தேவைக்கேற்ப

- கொண்டைக்கடலையை நான்கு, ஐந்து மணி நேரத்திற்கு ஊற வைத்து எடுத்துக் கொள்ளவும்.
- புளியைத் தண்ணீரில் ஊற வைத்து சற்று கெட்டியாகக் கரைத்துக் கொள்ளவும்.
- ஒரு வாணலியில் எண்ணெய் விட்டு முதலில் சுண்டைக்காய் வற்றலைப் போட்டு நன்கு வறுத்துக் கொள்ளவும்.
- பிறகு அதிலேயே கடுகு, பெருங்காயம், உளுத்தம்பருப்பு, கறிவேப்பிலைப் போட்டு தாளிதம் செய்து கொள்ளவும்.
- அத்துடன் மிளகாய்த்தூளினையும் சேர்த்து வதக்கவும். தேவையான உப்புச் சேர்த்து, புளிக்கரைசலையும் ஊற்றவும்.
- ஊறவைத்து எடுத்துள்ள கொண்டைக்கடலை, வெல்லம் ஒரு சிறியத்துண்டு சேர்த்து நன்கு கொதிக்க விடவும்.
- குழம்பு நன்கு கொதித்து, கெட்டியாக வந்தவுடன் இறக்கி கொத்தமல்லித்தழைத் தூவவும்.