

பன்னீர் பட்டர் மசாலா (ரேவதி ஷண்முகம்)

<https://www.youtube.com/watch?v=t8qXPXMDd3Q>

தேவையான பொருட்கள்:

பன்னீர்	- 200 கிராம்
வெங்காயம் பெரிது	- 2
தக்காளி	- 3
குடை மிளகாய்	- 1/2
பச்சை மிளகாய்	- 2
காஷ்மீர் மிளகாய் தூள்	- 1 தேக்கரண்டி
மிளகாய் தூள்	- 1 தேக்கரண்டி
மல்லித் தூள்	- 1 1/2 தேக்கரண்டி
கரம் மசாலா	- 1 தேக்கரண்டி
இஞ்சி உள்ளி பசை	- 2 தேக்கரண்டி
முந்திரிப் பருப்பு	- 10 பாதி
கசகசா+6	- 1 மேசைக்கரண்டி
உப்பு	- 1 தேவையான அளவு
வெண்ணை / butter	- 1 மேசைக்கரண்டி
காய்ந்த வெந்தய கீரை	- 1 மேசைக்கரண்டி
Cream	-

செய்முறை

1. மிக்ஸியில் துண்டுகளாக்கிய தக்காளி, முந்திரிப் பருப்பு, கசகசா, காஷ்மீர் மிளகாய் தூள், மிளகாய் தூள், மல்லித் தூள் சேர்த்து விழுதாக அரைக்கவும்.
2. பாத்திரத்தில் வெண்ணை விட்டு உருகும் போது 1 1/2 மேசைக்கரண்டி எண்ணை சேர்த்து (பச்சை மிளகாயை உடைத்து போடவும்), வெங்காயம் சேர்க்கவும், அது வதங்கிய பின் 1 சிட்டிகை உப்பு சேர்த்து கூடிய தீயில் வதக்கவும்.
3. பின் இஞ்சி பூண்டு விழுது சேர்த்து வதக்கவும். பச்சை வாசனை போனபின், குடை மிளகாய் சேர்த்து வதக்கவும். பச்சை வாசனை போன பின்
4. அரைத்த விழுதை சேர்க்கவும். அரை கப் நீரை மிக்ஸியில் சுலாவி சேர்க்கவும். கொதித்து வத்தியபின் உப்பு சேர்க்கவும். பின்
5. தீயை குறைத்து பச்சை வாசனை போகும் வரை கொதித்தபின் (ஐந்து நிமிடம்) பன்னீர், கரம் மசாலா, காய்ந்த வெந்தய கீரை சேர்க்கவும். அடுப்பை கூட்டி ஒரு கொதி வந்தபின் அடுப்பை நிறுத்தவும்.
6. பன்னீர் பட்டர் மசாலா தயார்.