

## பன்னீர் பட்டர் மசாலா நாண்

### தேவையான பொருட்கள்:

|                       |                  |
|-----------------------|------------------|
| பன்னீர்               | - 200 கிராம்     |
| வெங்காயம் பெரிது      | - 1              |
| தக்காளி பெரிது        | - 1              |
| குடை மிளகாய்          | - 1              |
| பச்சை மிளகாய்         | - 2              |
| காஷ்மீர் மிளகாய் தூள் | - 2 தேக்கரண்டி   |
| கரம் மசாலா            | - 1 தேக்கரண்டி   |
| இஞ்சி உள்ளி பசை       | - 2 தேக்கரண்டி   |
| முந்திரிப் பருப்பு    | - 10             |
| உப்பு                 | - 1 தேவையான அளவு |
| வெண்ணை / butter       | - 3 மேசைக்கரண்டி |
| Cream                 | -                |

### நாண்

|                       |                |
|-----------------------|----------------|
| மைதா அல்லது கோதுமை மா | - 2 கப்        |
| பால்                  | - 1/2 கப்      |
| தயிர்                 | - 1/4 கப்      |
| சீனி                  | - 1 தேக்கரண்டி |
| உப்பு                 | - 1 தேக்கரண்டி |
| யீஸ்ட்                | - 2 தேக்கரண்டி |
| வெண்ணை / butter       | - சிறிதளவு     |

### செய்முறை நாண்

1. நகச்துடாக்கிய பாலில் சீனி யீஸ்ட் சேர்த்து கலக்கி 2 நிமிடம் விடவும்.
2. அதில் தயிர் சேர்த்து கலக்கி 5 நிமிடம் பொங்க விடவும்.
3. மாவுடன் உப்பு, வெண்ணை, யீஸ்ட் கலவை சேர்த்து தொழுகுதொழப்பாக பிசையவும்.  
தேவைப்படி நீர் தெழிக்கலாம்
4. பாத்திரத்தில் வைத்து மூடி காற்றுப்படாத இடத்தில் வைக்கவும்.

### செய்முறை பன்னீர் பட்டர் மசாலா

1. பாத்திரத்தில் வெண்ணை விட்டு உருகும் போது பச்சை மிளகாயை உடைத்து போடவும், இஞ்சி பூண்டு விழுது, வெங்காயம், சிட்டிகை உப்பு சேர்த்து கூடிய தீயில் வதக்கவும். வதங்கும் போது மிளகாய் தூளை சேர்த்து பச்சை வாசம் போகும் வரை வதக்கி அடுப்பில் இருந்து எடுத்து ஆறவிடவும். ஆறியபின் முந்திர்ப்பருப்பு சேர்த்து
2. மிக்லியில் அரைத்து எடுக்கவும். பின் தக்காளியை வேறாக அரைக்கவும்.
3. பாத்திரம் சூடாகியவுடன் நிறைய வெண்ணை சேர்த்து முற்றாக உருகமுன் வெங்காய விழுதை சேர்க்கவும். பச்சை வாசனை போய் நல்ல வாசனை வரும் பொழுது நறுக்கிய குடைமிளகாய் சேர்த்து வதக்கவும்.
4. தக்காளி விழுது உப்பு சேர்த்து வதங்கும் போது கரம் மசாலா சேர்த்து வெண்ணை பிரியும் வரை வதக்கவும். நல்லாக வதங்கிய பின்
5. பன்னீர் துண்டுகளை சேர்க்கவும் கொதிக்கும் சிறிது கொதி நீர் சேர்த்து அடுப்பை குறைத்து மீண்டும் க்ரீம் சேர்த்து கொதிக்கவிடவும்.
6. இறக்கமுன் கஸ்தூரியை கையில் நசித்து அதையும் சேர்த்து இறக்கவும்

### செய்முறை நாண் தொடர்ச்சி

5. இரு மணித்தியாலம் பின் இரட்டிப்பாக பொங்கி வந்த பின் எடுத்து உருண்டைகளாக்கவும். அதை கனமாக உருட்டவும்
6. மிதமான சூட்டில் தட்டை வைத்து சூடாகியபின் ரொட்டியை போடவும். புள்ளிகள் வரும் போது திருப்பி போடவும். பொங்கும் போது துண்டால் கரையை லேசாக உருட்டி உருட்டி அழுத்தவும். புலக்கா போல் பொங்க வேண்டும்.
7. துண்டால் அழுத்துவதற்கு பதில் புலக்கா வலையில் போட்டு அடுப்பில் காட்டலாம்.
8. சுகளில் போட்ட நாணில் வெண்ணை தடவவும். பாதியாக வெட்டி பரிமாறவும்.

Jaya TV Aru suvai ithu thani suvai 17.08.28 episode

[https://www.youtube.com/watch?v=rgHyOKYuWKY&list=PLjM0HW-KjfqviiY6uV4Avk68xqKV\\_Hhb&index=2](https://www.youtube.com/watch?v=rgHyOKYuWKY&list=PLjM0HW-KjfqviiY6uV4Avk68xqKV_Hhb&index=2)