

கிராமத்து ஆட்டுக் குழம்பு

ஆட்டு இறைச்சி	500 கிராம்
தக்காளி	3
இஞ்சி உள்ளி விழுது	
சின்ன வெங்காயம்	100 கிராம்
பச்சை மிளகாய்	2
துருவிய தேங்காய்	பாதி
சிவப்பு மிளகாய்	9
மல்லி	2 ஸ்பூன்
மிளகு	2 ஸ்பூன்
சோம்பு	2 ஸ்பூன்
சீரகம்	1/2 ஸ்பூன்
பொட்டுக்கடலை	2 ஸ்பூன்
கருவேப்பிலை	தேவையான அளவு
கொத்தமல்லி	தேவையான அளவு
நல்லெண்ணை	தேவையான அளவு
உப்பு	தேவையான அளவு
பெருங்காயம்	சிறிதளவு

செய்முறை:

அடுப்பு

ஆட்டு இறைச்சியை இஞ்சி உள்ளி விழுது, மஞ்சள்தூள், உப்பு கலந்து குக்கரில் 4 அல்லது 5 விசிலுக்கு வேகவைக்கவும்..

கடாயை துடைக்கி மல்லி-2, மிளகு-1, சோம்பு-1, சீரகம்-1/2, இலேசாக வறுக்கவும்.

பின் பொட்டுக்கடலை-2, தேங்காய், சின்ன வெங்காயம்-20, செத்தல்-9 வதக்கவும்.

வதங்கியபின் தக்காளி-3 சேர்த்து வதக்கவும். கருவேப்பிலை சேர்த்து வதக்கவும்.

ஆறியபின் நீர் சேர்த்து நன்றாக அரைக்கவும்.

நல்லெண்ணெய் காய்ந்ததும் சோம்பு-2, பச்சை மிளகாய்-2, கருவேப்பிலை பொரிக்கவும்.

அரைத்த மசாலாவை சேர்த்து கொதிக்கவிடவும். தேவைப்படின் நீர் சேர்க்கவும்.

உப்பு சரிபார்த்து பச்சை வாசனை போகும் வரை கொதிக்கவிடவும்.

அதில் ஏற்கனவே வேகவைத்த ஆட்டு இறைச்சியை சேர்த்து மூடி 10 நிமிடம் சிம்மில் கொதிக்கவிடவும்.

கொத்தமல்லி தளை தூவி இறக்கவும்.