

காளான் கறிவேப்பிலை வறுவல்

காளான் 4 ஆக வெட்டியது	200 கிராம்
வெங்காயம்	1 கை
காய்ந்த மிளகாய்	- 6
மல்லி விதை	- 1 கை
பெருஞ்சீரகம்	- 1+ 1 தேக்கரண்டி
கறி வேப்பிலை	- 2 +1
உப்பு	- ருசிக்கேற்ப
எண்ணை	

செய்முறை:

1. கறி வேப்பிலை 2 கை பொரித்து ஆறவிடவும்.
2. மல்லி விதை, காய்ந்த மிளகாய், பெருஞ்சீரகம் மிக்ஸியில் அரைக்கவும்.
3. எண்ணெய் விட்டு காய்ந்ததும் பெருஞ்சீரகம், கறி வேப்பிலை, வெங்காயம் போட்டு வெங்காயம் முக்கால் பாகம் வரும் வரை வதக்கவும்.
4. காளான் உப்பு போடவும். 3 நிமிடம் வதங்கினால் போதுமானது.
5. அரைத்த பொடி, பொரித கறி வேப்பிலை சேர்த்து கிளறவும். மல்லி தழை பரவி இறக்கவும்.