

காளான் ரசம்

தேவையான பொருட்கள்

காளான்	- 10
வேகவைத்த துவரம் பருப்பு	- 1/4 கப்
பருப்பு தண்ணீர்	- 3 கப்
தக்காளி	- 2
சின்ன வெங்காயம்	- 8
உள்ளி பல்லு	- 6
மஞ்சள்	- 1/4 தேக்கரண்டி
கறி வேப்பிலை	- 1 கெட்டு
மல்லி தழை	- தே.அளவு
உப்பு	- ருசிக்கேற்ப

செய்முறை

துவரம் பருப்பு 1 தேக்கரண்டி, மிளகு 3 தேக்கரண்டி, சீரகம் 1 தேக்கரண்டி, 2 செத்தல் மிளகாய் ஒண்ணும் பாதியாக பொடிபண்ணவும்.

வெங்காயத்தையும் உள்ளி தோலுடன் ஒன்றாக இடித்து வைக்கவும்

பாத்திரத்தில் எண்ணெய் 2 தே கரண்டி விட்டு சூடாகியவுடன் கடுகு 1 தேக்கரண்டி

வெடித்தவுடன் வெந்தயம் 1/2 தேக்கரண்டி,

தீயை கூட்டி வெங்காயம், உள்ளி, கறிவேப்பிலை, தக்காளி, மஞ்சள், காளான் உப்பு,

அரைத்து வைத்த பொடி சேர்த்து வதக்கவும், புளி கரைசல், 2 நிமிடம் கொதிக்கவியவும்.

பருப்பு, மஞ்சள் சேர்த்து கொதி வந்தவுடன், பருப்பு நீர், கறிவேப்பிலை சேர்க்கவும். கொதி

தெரிய ஆரம்பித்தவுடன் அடுப்பை நிறுத்தவும். கொதித்தால் சிறிது நீர் சேர்த்து அடுப்பை

நிறுத்தவும்.