நம்ம வீட்டு மசால் பொடி

1கிலோ மல்லி, 1கிலோ மிளகாய் வத்தல், 50கிராம்
மிளகு, சீரகம், ஒரு கைப்பிடி உப்பு

ஒவ்வொன்றையும் சிறிது எண்ணெய
ஊற்றி அடிகனியப் பாத்திரத்தில்
சிம்மில் வைத்து பொறுமையாக
வறுத்து குறைந்தது 15 நிமிடம்
ஒவ்வொன்றையும் வறுக்க வேண்டி வரும்.
மிளகையும் உப்பையும் ஒன்றாக
வறுக்கலாம். நன்கு ஆறிய பின்
மெஷினில் தனித்தனியாக பொடி செய்து
கலந்து வைத்துக் கொள்ளவும்.

சாம்பார், மட்டன், சிக்கன், குருமா,
வெண்டைக்காய் வதக்கல் எல்லாவற்றிற்கும்
சேர்க்கலாம்.

பருப்பு

துவரம்பருப்பை (ஒரு டம்ளர்) நன்கு கழுவி 2 டம்ளர் தண்ணீர் ஊற்றி நல்லெண்ணெய் ஒரு ஸ்பூன் மஞ்சள் பொடி சேர்த்து குக்கரில் ஒரு சத்தம் வரும் வரை வேக விட்டு அடுப்பை அணைக்கவும். பின் குக்கரின் கேஸ் போன பின்பு திறந்து தேவையான உப்பு சேர்த்து கிளறி விடவும்.

ரசம்

புளியை ஊற வைத்து கரைத்து வடிகட்டிக் கொள்ளவும். மிளகு ஜீரகம் பூண்டு, பச்சை மிளகாய், கருவேப்பிலை சேர்த்து கொரகொரப்பாக அரைத்துக் கொள்ளவும். பின் கடாயில் எண்ணெய் ஊற்றி கடுகு, சீரகம், வெந்தயம், உளுந்து பெருங்காயம் சிறிது சேர்த்ததும் பொரிந்ததும் அரைத்ததை போட்டு கிளறவும் சிறிது வதங்கியதும் ஏற்கனவே தக்காளியை நன்கு பிசைந்து வைத்ததை சேர்த்து வதக்கி வதங்கியதும் புளித்தண்ணீர் சேர்த்து மஞ்சள் பொடி சேர்க்கவும். சிம்மில் வைத்து விடவும். ரசம் ஊற்றும் பாத்திரத்தில் உப்பு, மிளகு பொடி, சீரக பொடி, மல்லி இலை சேர்த்து

ரசம் நுரை கட்டி வந்ததும் அதில்
உளுந்து தட்டு போட்டு மூடவும்.

சாம்பார்

ஒரு டம்ளர் துவரம் பருப்பை
கழுவி சிறிது பெருங்காயத்தூள்,
ஒரு ஸ்பூன் நல்லெண்ணெய், 3 பல் பூண்டு
தக்காளி – 2, மஞ்சள் பொடி, 2 டம்ளர்
தண்ணீர் சேர்த்து மூடி ஒரு சத்தம்
வந்ததும் சிம்மில் வைத்து மீண்டும்
ஒரு சத்தம் வந்ததும் அணைத்து
ஆறியவுடன் பருப்பை கரண்டியால் மசித்து விடவும்.
கடாயில் எண்ணெய் ஊற்றி
வெந்தயம், உளுந்து, சீரகம், கடுகு சேர்த்து
வெடித்ததும் கறிவேப்பிலை சேர்த்து.
வெங்காயம், பச்சை மிளகாய் – 2 தேவையான
காய்கள் சேர்த்து உப்பு, சாம்பார் தூள்
சேர்த்து வதக்கி பருப்புடன் சேர்த்து
மேலும் ஒரு டம்ளர் தண்ணீர் சேர்த்து
எப்போதும் போல் வேக விட்டு திறந்ததும்
மல்லி இலை சேர்த்து கொதிக்க விட்டு
குழம்பு கெட்டியாக இருந்தால் தேவையான
தண்ணீரை கொதிக்க விட்டு சாம்பாரில்
சேர்க்கவும்.
கொஞ்சம் புளியை கரைத்து சேர்த்து
கொதிக்க விட்டு இறக்கவும்.

குடைமிளகாய் குழம்பு

பெரிய வெங்காயம், தக்காளி - 2, குடைமிளகாய் - 2, பச்சை மிளகாய் - 2 தனித்தனியாக பொடியாக நறுக்கிக் கொள்ளவும். கடாயில் எண்ணெய் ஊற்றி வெந்தயம் சேர்த்து பொரிந்ததும் வெங்காயம் சேர்த்து வதக்கி, குடைமிளகாய், பச்சைமிளகாய் தக்காளி சேர்த்து வதக்கி உப்பு, மஞ்சள்தூள் போட்டு வதக்கி புளித் தண்ணீர் சேர்த்து தனி மிளகாய் தூள் கொஞ்சம் சேர்த்து எப்போதும் போல் வேக விட்டு இறக்கவும்

வெண்டைக்காய் புளிக்குழம்பு

ஒரு வெண்டைக்காயை நீளமாக மூன்று பீஸ் எடுப்பு வெட்டிக் கொள்ளவும். கடாயில் எண்ணெய் 5 ஸ்பூன் விட்டு (வெண்டைக்காயை தண்ணீரில் கழுவி துணியில் துடைத்துப் பின் வெட்டவேண்டும்) வெட்டிய வெண்டைக்காயை உப்பு சேர்த்து வதக்கவும். சிறிது வதங்கியதும் [நன்கு வதங்கியதும்] தக்காளி - 2 சேர்த்து வதக்கவும். மிக்ஸியில் தேங்காய் கொஞ்சம் வெங்காயம் - 1, மிளகாய் வற்றல், சீரகம் கொஞ்சம் சேர்த்து அரைத்து இதில் ஊற்றவும்

மஞ்சள் பொடி, கரைத்த புளித் தண்ணீர்
சேர்த்து குக்கரில் அடுத்தடுத்து மூன்று சத்தம்
வந்ததும் கேஸை எடுத்து விட்டு கொதிக்க
விட்டு இறக்கவும்.

சுண்டல், ~~பச்சை~~ மொச்சை குழம்பு

சுண்டல் (or) மொச்சை

முதல் நாளே காய்ந்த சுண்டல் (or) மொச்சை
தண்ணீரில் கழுவி ஊற வைத்துக்
கொள்ளவும். காலையில் தண்ணீரை வடித்து
விட்டு மீண்டும் புது தண்ணீர் சேர்த்து
உப்பு போட்டு குக்கரில் வேக வைத்து
தண்ணீரை வடித்து விடவும். பின் 2
தக்காளி வெந்நீர் கிண்ணத்தில் சேர்த்து நன்கு பிசையவும். அதை
குழம்பில் சேர்க்கவும். எண்ணெய் 5
ஸ்பூன், மஞ்சள் பொடி சிறிது உப்பு
சேர்க்கவும் (தேங்காய், சீரகம், வெங்காயம்,
மிளகாய் - 2 சேர்த்து அரைத்துக் கொள்ளவும்)
அரைத்த விழுதை சேர்த்து கரைத்த புளி
சேர்த்து எப்போதும் போல் வேக வைத்து
இறக்கி விட்டு உப்பு, புளி, காரம்
சரி பார்க்கவும்.

குழம்பு கெட்டியாக இருப்பின்

எந்த குழம்பும் தண்ணீர் போகாமல் கெட்டியாக இருப்பின் தனியாக ஒரு பாத்திரத்தில் தண்ணீரை கொதிக்க வைத்து குழம்புடன் தேவையான தண்ணீர் சேர்த்து கொதிக்க வைத்து இறக்கவும்.

தண்ணீர் அதிகமாக தண்ணீராக இருப்பின் குழம்பை கொதிக்க வைத்தால் வற்றி விடும். தேவையான கெட்டிப் பதம் வந்த பின் அடுப்பை அணைத்து விடவும்.

தட்டாம் பயறு குழம்பு.

முதல் நாள் இரவு ஊற வைத்தும் சமைக்கலாம் (அல்லது) காலையில் ஊற வைத்து மதியம் உப்பு சேர்க்காமல் வேக வைத்து சமைக்கலாம். அவசரம் என்றால் அப்படியே கழுவி உப்பு சேர்க்காமல் வேக வைத்து குழம்பு வைக்கலாம். முதல் நாள் ஊற வைத்த பயறு உப்பு சேர்த்து வேக வைத்தாலும் உடனே சீக்கிரமாக வெந்து விடும். இதனையும் சுண்டல் குழம்பு போல் தான் செய்ய வேண்டும்.

பச்சை மொச்சை குழம்பு

கடையில் காய் வாங்கி உரித்து
மஞ்சள் பொடி, தக்காளி 2
பயறுடன் உப்பு, எப்போதும் போல்
சேர்த்து வேக வைத்து தேவையெனில்
மசால் அரைத்து சேர்த்து
கொஞ்சமாக புளித் தண்ணீர் சேர்த்து
கொதிக்க வைத்து மல்லி இலை தூவி
இறக்கவும்.

கத்தரிக்காய் குழம்பு

வெங்காயம் -2, தக்காளி -2, பச்சைமிளகாய்-2
வெட்டிய வெங்காயத்தை இதில் 5 ஸ்பூன்
எண்ணெய் உளுந்து ~~[illegible]~~ எண்ணெய்
சீரகமும் வெந்தயம் சேர்த்து
பொரிய விட வேண்டும். பொரிந்ததும்
வெங்காயம் சேர்த்து வதக்கவும். உப்பு
வெட்டிய கத்தரிக்காய், பச்சை மிளகாய்
நறுக்கிய தக்காளி. சேர்த்து வதக்கி மஞ்சள்
பொடி, தனி மிளகாய்த்தூள், புளித்தண்ணீர்
சேர்த்து ஒரு சத்தம் வைத்து 5 நிமிடம்
சிம்மில் வேக விட்டு மீண்டும் ஒரு
சத்தம் வைத்து அடுப்பை அமர்த்தி கேஸ் எடுத்து
விட்டு கொதிக்க விட்டு வற்றியதும்
இறக்கவும்.

கத்தரிக்காய், முருங்கைக்காய் குழம்பு

வெங்காயம் அரிந்ததும் முருங்கைக்காய் சேர்த்து வதக்கி தக்காளி சேர்த்து வதக்க நன்கு வதங்கியதும் கத்தரிக்காய் சேர்த்து வதக்கி கத்தரிக்காய் குழம்பு செய்யும் முறையில் செய்யவும்.

இன்னொரு முறை (Method)

மிளகாய்த்தூள் சேர்க்காமல் சீரகம், மிளகாய் வத்தல், தேங்காய் சேர்த்து அரைத்து கொதிக்க விட்டு இறக்கவும். கத்தரிக்காய், முருங்கைக்காய் குழம்பும் இதே முறையில் செய்யலாம்.

கொத்துக்கறி குழம்பு

குக்கரில் எண்ணெய் ஊற்றி சீரகம் பொரிய விட்டு வெங்காயம் சேர்த்து வதக்கி கழுவிய கறியைச் சேர்த்து வதக்கி உப்பு மஞ்சள் பொடி, நம்ம வீட்டு சாம்பார் தூள் சேர்த்து தண்ணீர் ஊற்றி வேக விட்டு திருத்து தேங்காய், சோம்பு, பொரிகடலை, கசக முந்திரிப்பருப்பு சேர்த்து அரைத்து ஊற்றி கொதிக்க விட்டு மிளகுத்தூள், சீரகத்தூள் சேர்த்து இறக்கவும்.

கறி வதக்கல்

ஆட்டுக் கறி, கோழிக்கறி எதுவாகினும்
மஞ்சள் பொடி போட்டு பிரட்டி வைத்து
கொள்ளவும். இக்கலில் ~~[illegible]~~ 5 ஸ்பூன்
எண்ணெய் ஊற்றி சீரகம், காய்ந்த மிளகாய்-2
சேர்த்து பொரிந்ததும் வெங்காயம் சேர்த்து
சிறிது உப்பு போட்டு வதங்கியதும் கறியை
சேர்த்து நன்கு வதக்கவும்.
கஜனி அதனுடன் சாம்பார் பொடி சேர்த்து
நம் வீட்டு சாம்பார் பொடி கொஞ்சம்
நன்கு வதக்கி சிறிது தண்ணீர்
சேர்த்து குக்கரை மூடி விடவும்.
சிக்கன் எனில் ஒரு சத்தம்
வந்து சிம்மில் வைத்து 10 நிமிடம்
வெந்தாலே போதும். பின் கேஸ்
அடங்கியதும் மூடியைத் திறந்து கொதிக்க
விட்டு வற்றியதும் மிளகுத்தூள், சீரகத்தூள்
சேர்த்து இறக்கவும்.

மட்டன் எனில் ஒரு சத்தம் வந்து
பின் சிம்மில் 30 நிமிடம் வேக விட்டு
கேஸ் அடங்கியதும் திறந்து வைத்து
வேகவில்லை எனில் விட்டதா என பார்த்து,
திரும்பவும் வேக வைத்து இறக்கவும். போது
மிளகுத்தூள், சீரகத்தூள் சேர்த்து இறக்கவும்.
(மூளை ஈரல் எல்லாம் இதே முறை தான்
ஆனால் வாணலியில் அதிலேயே சும்மா
மூடியே சிம்மில் வேக விட்டால் போதும்)

சாதத்துக்கு குழம்பு

ஆட்டுக்கறி, கோழிக்கறி குழம்பாக வேண்டுமென்றால் வதக்கிய கறி போல் செய்து இருக்கும் போது தேங்காய்ப்பால் சேர்த்து இறக்கவும்.

புரோட்டா சால்னா

மட்டன், சிக்கன் எது வேண்டுமானாலும் செய்யலாம். குக்கரில் எண்ணெய் விட்டு சீரகம் போட்டு வெங்காயம் போட்டு வதக்கி இஞ்சி பூண்டு பேஸ்ட் சேர்த்து வதக்கி தக்காளி, பச்சைமிளகாய் - 1 சேர்த்து வதக்கி புதினா, மல்லி இலை சேர்த்து வதக்கி, மட்டனை, சிக்கனை சேர்த்து வதக்கி நம்ம சாம்பார் தூள் சேர்த்து வதக்கி கொஞ்சம் தண்ணீர் உப்பு எப்பவும் போல் வேக வைத்து பின் மிக்ஸி ஜாரில் தேங்காய், கொஞ்சம், முந்திரிப்பருப்பு - 2, பொட்டுக்கடலை, கசகசா, சோம்பு சேர்த்து அரைத்து சேர்த்து கொதிக்க வைத்து கரம் மசாலா சேர்த்து கொதிக்க விட்டு இறக்கவும்.

மீன் வறுவல்

மீன் துண்டுகளை சட்டியில் கல் உப்பு போட்டு நன்கு கழுவி பின் தண்ணீரில்லாமல் வடித்து மஞ்சள் பொடி போட்டு பிரட்டி வைக்கவும்.

பின் சின்ன ஜாரில் உப்பு, மிளகாய் தூள், மிளகு, இஞ்சி, பூண்டு, எலுமிச்சைச்சாறு சேர்த்து அரைக்கவும். பின் கார்ன் மாவு, ஒரு ஸ்பூன் அரிசி மாவு, 1 ஸ்பூன் கடலை மாவு சேர்த்து தண்ணீர் சேர்த்து கெட்டியாக அரைக்கவும். இதனை தண்ணீர் இல்லாத மீனில் பிரட்டி 1 மணி நேரம் ஊற வைத்து பின் தோசைக் கல்லில் தேங்காய் எண்ணெய் சேர்த்து சிம்மில் வைத்து இரு புறமும் வேக வைத்து எடுக்கவும். மீதமிருப்பின் Fridge ல் வைத்து கொள்ளலாம்.

மூளை (வதக்கல்)

மூளையை முழுதாக மஞ்சள் பொடி போட்டு பிரட்டி வைக்கவும். பின் அதனை கழுவி விட்டு கத்தியால் துண்டுகளாக வெட்டவும். கடாயில் எண்ணெய் ஊற்றி சீரகம் சேர்த்து பொரிந்ததும் வெங்காயம் சேர்த்து வதக்கி உப்பு, மஞ்சள் பொடி நன்கு வதக்கி சாம்பார் தூள் சேர்த்து வதக்கி மூளையை சேர்த்து நன்கு கிளறி கொஞ்சம் தண்ணீர் சேர்த்து மூடி வைத்து சிம்மில் வேக விட்டு

எண்ணெய் ஊற்றவும். பிளைக்கதான், சீரகத்தான் சேர்த்து அடுப்பை அணைத்து விடவும்

ஈரல் (ஆடு, கோழி)

ஆட்டு ஈரலுக்கும் இதே முறை தான். ஆனால் தண்ணீர் கொஞ்சமாக சேர்த்து கொஞ்ச நேரம் வேக வைத்தால் போதும்.

சுவரொட்டி (மண்ணீரல்)

சுவரொட்டிக்கு இதே முறையில் சேர்த்து கொஞ்சம் சேர்த்து தண்ணீர் வேக விடவும் (வேக கொஞ்சம் அதிகம் ஆகும்)

இரத்தப் பொரியல்

இரத்தத்தை முழுதாகக் கழுவி பின் ஒரு பாத்திரத்தில் வைத்து மஞ்சள் பொடி சேர்த்து பிசையவும். கடாயில் எண்ணெய் சேர்த்து விட்டு சீரகம், கடுகை சேர்த்து வதக்கி பொடியாக நறுக்கிய வெங்காயம், பொடியாக நறுக்கிய பச்சை மிளகாய் - 2 சேர்த்து வதக்கி அதனுடன் பிசைந்து வைத்த இரத்தத்தை சேர்த்து வதக்கவும். தண்ணீர் கொஞ்சம் சேர்த்து கை விடாமல் கிளறவும்

பாதி வதங்கியதும் சாப்பிட்டுப் பார்த்து
போதவில்லையெனில் தான் உப்பு சேர்க்கவும்.
நன்கு வதங்கி தண்ணீர் வற்றியதும்
தேங்காய்ப்பூ சேர்த்து மிளகுப் பொடி,
சீரகப் பொடி சேர்த்து இறக்கவும்.
இலைச்சக் கட்டை கீரை இருப்பின்
இரத்தத்தை சேர்க்கும் முன்னர் கீரையை
நன்கு காம்புகள் நீக்கி பொடியாக
நறுக்கியது சேர்த்து வதக்கிய பின்
இரத்தத்தை சேர்க்க வேண்டும்.

சாய்கறி நூகல்

பட்டாணி, பட்டர் பீன்ஸ் கொஞ்சம்
~~சேர்த்து~~ தனித்தனியாக ஊற வைத்து
காலையில் கழுவி பட்டர் பீன்ஸை குக்கரில்
ஒரு சத்தம் வைத்து, பின் அதனுடன்
பட்டாணியை சேர்த்து 2 சத்தம் வைத்து
இறக்கவும். பச்சைப் பட்டாணி காய்
கிடைத்தால் உரித்து பயன்படுத்தலாம்.
குக்கரில் நெய், எண்ணெய் விட்டு சோம்பு,
கசகசா பொரிய விட்டு நீளமாக வெட்டிய
வெங்காயம், பச்சை மிளகாய் - 2 கீறிப்
போட்டு வதக்கி, தக்காளி - 2 சேர்த்து
வதக்கவும். பின் இஞ்சி பூண்டு விழுது
சேர்த்து வதக்கி மல்லி இலை, புதினா
இலை நறுக்கி சேர்க்கவும். நறுக்கிய

பின்பு, கேரட், முட்டை கோஸ், பச்சை
பட்டாணி சேர்த்து வதக்கி உப்பு,
நம்ம சாம்பார் தூள் கொஞ்சம் சேர்த்து
ஒரு டம்ளர் தண்ணீர் சேர்த்து ஒரு
சத்தம் வைக்கவும். பின் ஒரு ~~டம்ளர்~~
piece புளிக்கு ஒரு டம்ளர் தண்ணீர்
கொதிக்க விட்டு அதில்
பின் சேர்த்து கரம் மசாலா தூள் சேர்த்து மூடி
சேர்த்து வைத்து 10 நிமிடத்தில் இறக்கி
சிம்மில்
கேனை எடுத்து விடவும். ஒரு ஸ்பூன்
நெய் விட்டு இறக்கவும்.

உப்புமா

ஒரு டம்ளர் ரவைக்கு, 2 டம்ளர் தண்ணீர்

ரவையை கடாயில் நெய்
ஊற்றி சிம்மில் வைத்து வறுக்கவும். சிறிது
சிவந்ததும் தட்டில் கொட்டவும். மீண்டும்
கடாயை அடுப்பில் வைத்து, 2 ஸ்பூன் எண்ணெய்
ஊற்றி கடுகு, உளுந்தம் பருப்பு, சீரகம்,
கடலைப் பருப்பு, மிளகாய் வற்றல் கிள்ளிப்
போட்டு சிம்மில் வைத்து. வறுக்கவும்.
பின் சிவந்ததும் கறிவேப்பிலை சேர்த்து
(நீளமாக வெட்டிய வெங்காயம் சேர்த்து
வதக்கி வதங்கியதும் ஒரு பங்கு
ரவைக்கு 2 பங்கு தண்ணீர் சேர்த்து

கொதிக்க வைத்து கொதித்ததும் அடுப்பை
சிம்மில் வைத்து ரவையை சேர்த்து
அடுப்பை பெரிய தீயில் கை விடாமல்
கிளற வேண்டும். தண்ணீர் வற்றி கெட்டியானதும்
1ஸ்பூன் நெய் சேர்த்து இறக்கவும்.

ரவா கிச்சடி

முதலில் எண்ணெய் சட்டியில் விட்டு
பட்டை, கிராம்பு, முந்திரிப்பருப்பு, ஏலக்காய்,
அன்னாசிப்பூ சேர்த்து பொரிந்த பின் கடலைப்
பருப்பு, உளுத்தம்பருப்பு, சீரகம், கடுகு சேர்த்து
சிறு தீயில் வறுத்து கறிவேப்பிலை நீளமாக
அறுத்த வெங்காயம், பச்சை மிளகாய் தேவைக்கு
பச்சை பட்டாணி, பீன்ஸ், கேரட், முட்டைக்கோஸ்
தக்காளி-1 சேர்த்து காய்க்குத் தகுந்த உப்பு
வதக்கி சிறிது தண்ணீர் ஊற்றி மூடி போட்டு
வேக விடவும். பின் ரவைக்கு தேவையான
தண்ணீர் உப்பு சேர்த்து கொதிக்க விட்டு
ரவை சேர்த்து கிளறி கெட்டியானதும்
ஒரு ஸ்பூன் நெய் சேர்த்து இறக்கவும்.

பூரி

மைதாவை கடாயில் சிறு தீயில் சிறிது
சூடேற வறுக்கவும். அடுப்பிலிருந்து இறக்கி
ஆற வைத்து ஒரு ஸ்பூன் ரவையை
தண்ணீரில் நனைத்து சேர்க்கவும். உப்பு

1ஸ்பூன் ஜீனி, 1ஸ்பூன் எண்ணெய் சேர்த்து சூ தண்ணீர் விட்டு நன்கு ~~பிசை~~ கெட்டியாக கையில் ஒட்டாமல் பிசையவும். எண்ணெய் சூடேறியதும் தேய்த்துப் போட்டு சுடவும்.

தேங்காய் பால் பூரி

இதே பூரி மாவில் தண்ணீர்க்குப் பதில் தேங்காய்ப்பால் சேர்த்து பிசைந்து உடனே சுடவும்.

பூரிக்கு உருளைக்கிழங்கு மசாலா

குக்கரில் உருளைக்கிழங்கை தண்ணீர் உள்ள உப்பு போடாமல் வேக விடவும். ஆறிய பின் தோலுரித்து மசித்துக் கொள்ளவும். குக்கரில் எண்ணெய் விட்டு, சோம்பு, கசகசா பொரிய விட்டு நீளமாக நறுக்கிய வெங்காயத்தை சேர்த்து (~~[illegible]~~ ஒரு வெங்காயம் எனில் 2 தக்காளி சேர்த்து. அதுவும் எல்லாம் வதங்கியதும் நம் மசால் பொடி சேர்த்து அதன் கிழங்கை சேர்த்து அதுவும் எல்லாம் வதங்கியதும் தண்ணீர் விட்டு குக்கரை மூடி வேக வைத்து இறக்கி கொதிக்க விட்டு இறக்கவும்.

தேங்காய்ப்பால் சாதம்

குக்கரில் எண்ணெய் நெய் விட்டு கிராம்பு-2
பட்டை-2, ஏலக்காய்-2, அன்னாசிப்பூ இதழ்-2
சேர்த்து பொரிய விட்டு நீளமாக நறுக்கிய
வெங்காயம் சேர்த்து வதக்கி பச்சை மிளகாய்-2
கீறி சேர்த்து மல்லி இலை, புதினா இலை
சேர்த்து வதக்கி ~~[illegible]~~ அரிசியை சேர்த்து
வதக்கவும். 1 பங்கு அரிசிக்கு 2 பங்கு
தேங்காய்ப்பால் அளந்து சேர்க்க வேண்டும்.
தேங்காய்ப்பால் போதவில்லை எனில் தண்ணீர்
தேங்காய்ப்பால் போட்டு கொதிக்க விட்டு
சேர்த்து உப்பு ~~[illegible]~~ மூடாமல்
சிம்மில் வைத்து மூடியை இருக்கும்படி வைத்து
மேலாக சிறிது திறந்து
வேக விடவும். அரிசி வெந்து மேலே
தெரியும் வரை தண்ணீர் குறைந்ததும் குக்கர்
மூடியை மூடி சிறு தீயில் 5 நிமிடம் வைத்து வேக
விட்டு இறக்கி நெய் விட்டு கிளறி
மூடவும். அரிசி வேகவில்லை எனில்
அரை டம்ளர் தண்ணீரை வேறு
பாத்திரத்தில் கொதிக்க விட்டு அரிசியுடன்
சேர்த்து மேலும் 5 நிமிடம் குக்கரை
மூடி போட்டு வேக விட்டு இறக்கவும்.

சிக்கன் கிரேவி (மதுரா சிக்கன்)

1/4 கிலோ சிக்கன் (or) மட்டன் எனில் இந்த அளவு. கூடுதலாக இருப்பின் அதற்குத் தகுந்தாற் போல் கூட்ட வேண்டும்.

1/4 கிலோ மட்டன் (or) சிக்கன்

மிளகாய் வற்றல் - 6, கடுகு சிறிது, மிளகு 1 ஸ்பூன் சீரகம் - 2 ஸ்பூன், சோம்பு - 1 ஸ்பூன், இஞ்சி, பூண்டு கொஞ்சம், மல்லி இலை, புதினா இலை கொஞ்சம் (ஏலக்காய் - 2, கிராம்பு - 2, பட்டை சிறு துண்டு, அன்னாசிப்பூ - 2 இதழ்

கறியை மஞ்சள் பொடி பிரட்டி வைத்து கழுவி உப்பு, மஞ்சள் பொடி மிளகாய்த்தூள் சிறிது சேர்த்து பிரட்டி குக்கரில் கோழிக்கறி எனில் 2 சத்தமும், ஆட்டுக்கறி எனில் கொஞ்சம் கூடுதல் நேரம் வைத்து இறக்கவும். வாணச்சட்டியில் எண்ணெய் ஊற்றி கறியை வறுத்து எடுத்துக் கொள்ளவும். மிக்ஸி ஜாரில் மேலே சொன்ன எல்லாப் பொருட்களையும் சேர்த்து தண்ணீர் விட்டு கெட்டியாக அரைத்துக் கொள்ளவும். பின் குக்கரில் (or) அதே வாணச்சட்டியில் அதே எண்ணெயில் வெங்காயம் - 2 மீடியமாக வெட்டியது சேர்த்து வதக்கி பின் தக்காளி - 2 பொடியாக நறுக்கிச் சேர்க்கவும். வறுத்த கறி சேர்த்து

பின் அரைத்த சோலாவை சேர்த்து நன்கு வதக்கவும். அதில் தண்ணீர் சேர்த்து கொதிக்க விட்டு சிம்மில் வைத்து விட்டு எண்ணெய் பிரிந்து வரவும். ஒரு ஸ்பூன் நெய் விட்டு இறக்கவும்.

வெண்டைக்காய் புளிக்குழம்பு

வெண்டைக்காயை முழுதாக தண்ணீரில் போட்டு கழுவி துணியில் துடைத்து 3 துண்டாக வெட்டிக் கொள்ளவும். இக்காயில் எண்ணெய் விட்டு வெண்டைக்காய் சேர்த்து வதக்கவும். நன்கு வதங்கிய பின் வெட்டிய தக்காளி, உப்பு சேர்த்து வதக்கிய பின் தேங்காய் கொஞ்சம், சீரகம் கொஞ்சம், மிளகாய் வத்தல், கொஞ்சம் வெங்காயம் சேர்த்து அரைத்து சேர்த்து கரைத்து வைத்த புளித் தண்ணீரை சேர்த்து 2 சத்தம் வைத்து கேளை எடுத்து விட்டு கொதிக்க வைத்து காய் வெந்தது என பார்த்து குழம்பு கெட்டியானதும் இறக்கவும்.

மட்டன் பிரியாணி

---

1 டம்ளர் அரிசிக்கு 100 கிராம் ஆட்டுக்கறி வீதம் வாங்கிக் கொள்ளவும். மஞ்சள் பொடி, சேர்த்து பிரட்டி கழுவி

உப்பு, மஞ்சள் பொடி, மிளகாய்த் தூள்
சேர்த்து ஒரு சத்தம் வந்து 10 நிமிடம்
வேக விடவும். குக்கரில் நெய், எண்ணெய்
சேர்த்து நீளமாக வெட்டிய வெங்காயம்
சேர்த்து வதக்கி, இஞ்சி, பூண்டு விழுது, பச்சை
மிளகாய் (ஒரு டம்ளர் அரிசிக்கு 2 பச்சை
மிளகாய் வீதம் வதக்கவும்) வதக்கி, மல்லி
இலை, புதினா, தக்காளி சேர்த்து வதக்கவும்.
பின் வேக வைத்த மட்டனை தண்ணீர்
இல்லாமல் சேர்த்து வதக்கவும். அதன் பின்
அரிசியை சேர்த்து வதக்கவும். தேங்காய்ப் பால்
தயிர் – உப்புடன், அரை எலுமிச்சைச் சாறு,
கறி வேக வைத்த தண்ணீர். எல்லாவற்றையும்
அளந்து 1 டம்ளர் அரிசிக்கு 2 டம்ளர்
வரும் வீதத்தில் சேர்த்து போதாதுக்கு
தண்ணீர் சேர்த்து உப்பு, கரம் மசாலா தூள்
சேர்த்து கொதிக்க விடவும். கொதித்ததும்
சிம்மில் வைத்து குக்கர் மூடியை முக்கால்
பாகம் மூடி அரிசி மேலே ~~வந்து~~
வந்ததும் மூடி போட்டு மூடி 10 நிமிடம்
சிம்மில் வைத்து இறக்கி நெய் சேர்க்கவும்
சாதம் வேகவில்லையெனில் ஒரு டம்ளர்
தண்ணீரை கொதிக்க வைத்து சேர்த்து
மூடி நிமிடம் வேக விட்டு இறக்கவும்.

பிரியாணி வெஜ புலவ் (சிக்கன் கிரேவி)

பொடியாக நறுக்கிய 3 வெங்காயத்தை குக்கரில் எண்ணெய் விட்டு வதக்கவும், தக்காளி-2, பச்சை மிளகாய் -2, இஞ்சி, பூண்டு விழுது, மல்லி இலை, புதினா சேர்த்து வதக்கி உப்பு, மஞ்சள் தூள், நம்ம சாம்பார் தூள் கொஞ்சம், தனி மிளகாய் தூள் கோழிக்கறி சேர்த்து வதக்கி கரம் மசாலா தூள் சேர்த்து வதக்கி தண்ணீர் விட்டு எப்பவும் போல் வேக வைக்கவும். இக்கறி திறந்து கொதிக்க விட்டு இறங்கியதும் தேவையென்றால் சிறிது கெட்டியான தேங்காய்ப்பால் சேர்த்து கொதிக்க விட்டு இறக்கவும்.

சிக்கன் பிரியாணி

சிக்கனை மஞ்சள் பொடி சேர்த்து பிரட்டி நன்கு கழுவி தண்ணீர் இல்லாமல் எடுத்துக் கொள்ளவும். உப்பு, மஞ்சள் தூள், மிளகாய் தூள், மிளகு தூள் சேர்த்து பிரட்டி வைக்கவும். குக்கரில் நெய் (or) தேங்காய் எண்ணெய் விட்டு நீளமாக நறுக்கிய வெங்காயம் -1 சேர்த்து வதக்கி இஞ்சி பூண்டு விழுது மல்லி இலை, புதினா இலை, பச்சை மிளகாய் சேர்த்து வதக்கி, தக்காளி-2

சேர்த்து வதக்கி கறியை சேர்த்து
நன்கு வதக்கவும். கறி பாதிப் பதம்
வெந்ததும் அரிசியை சேர்த்து ~~கிள~~ கிளறி
தேங்காய்ப்பால், தயிர், எலுமிச்சைச்சாறு
தேவையான அளவு வைத்து காரம் உப்பைச்
தூள் சேர்த்து கொதிக்க விட்டு
எப்போதும் போல் செய்து இறக்கவும்.

வெஜிடபிள் சாதம்

காய்ந்த பட்டாணி என்றால் முதல் நாளே
ஊற வைத்து வேக வைத்து எடுத்துக் கொள்ளவும்.
குக்கரில் எண்ணெய் நெய்
விட்டு நீளமாக வெட்டிய வெங்காயம்
சேர்த்து வதக்கி இஞ்சி பூண்டு விழுது
புதினா, மல்லி இலை, பச்சை மிளகாய்
சேர்த்து வதக்கி தக்காளி சேர்த்து வதக்கி
வெட்டிய காய்களை சேர்த்து வதக்கவும்.
பின் அரிசி சேர்த்து கிளறி தேங்காய்ப்பால்
எலுமிச்சைச் சாறு [1 பழம்], தயிர் கால் கப்
சேர்த்து அளந்து ஊற்றி எப்போதும்
போல் வேக வைத்து இறக்கவும்.

[signature]

சிக்கன் – 65

எலும்பில்லாத சிக்கனை துண்டுகளாக்கி அதனை நன்கு தண்ணீரை வடித்து விடவும். பின் மிக்ஸி ஜாரில் சோம்பு, மிளகாய்த்தூள், மஞ்சள் தூள், உப்பு, கரம் மசாலா, கெட்டித் தயிர், எலுமிச்சைச் சாறு, மிளகு சேர்த்து அரைக்கவும். பின் ~~க~~ 1 ஸ்பூன் சோள மாவு, 1 ஸ்பூன் அரிசி மாவு, 1 ஸ்பூன் கடலை மாவு சேர்த்து அரைக்கவும். தண்ணீர் போதவில்லை என்றால் சிறிது ஊற்றி அரைக்கவும். சிக்கனுடன் கெட்டியாக பிரட்டி 1 அல்லது 2 மணி நேரம் ஊற வைத்து எடுத்து வைக்கவும்.

நெய் கடலை

கடலைப் பருப்பை அதனை தண்ணீரில் ஊற வைக்கவும். நன்கு 6 மணி நேரம் பின் எண்ணெய் தண்ணீர் வடித்து காய வைத்து குழிவான கரண்டியால் பருப்பை எண்ணெயில் போட்டு ~~எடுத்து~~ கை விடாமல் கிளறி கடலைப்பருப்பு வெந்து மேலெழும்பும். சத்தம் அடங்கியதும் கரண்டியால் நன்கு வடித்து எண்ணெயை வடித்து எடுக்கவும். பின் உப்பு, மிளகாய்த்தூள் சேர்த்து இறக்கி பிரட்டி ஆறிய பின் காற்று புகாத பாத்திரத்தில் வைக்கவும்.

பன்னீர் பட்டர் மசாலா

பன்னீர் - 250 கிராம், இஞ்சி, பூண்டு விழுது - 2 டீஸ்பூன், மல்லிப் பொடி, சீரகப் பொடி - 1 டீஸ்பூன், மிளகாய் பொடி - 1/4 டீஸ்பூன், உப்பு, ஜீனி சிறிது சேர்த்து பிசைய பன்னீர் சேர்த்து 2 மணிநேரம் ஃப்ரிட்ஜில் வைக்கவும்

~~பட்டர்~~ கடாயில் வெண்ணெய் சேர்த்து உருகியதும் பன்னீரை சேர்த்து சிறுதீயில் வைத்து மெதுவாக பிரட்டி எடுக்கவும். ~~பின்~~ பன்னீரை எடுத்து தனியாக வைக்கவும்.

அதே கடாயில் வெண்ணெய் சேர்த்து பட்டை சேர்த்து தாளித்து சிவந்ததும் 2 அரைத்த வெங்காயம் சேர்த்து வதக்கவும். வதங்கியதும் தக்காளி - 2 அரைத்து சேர்த்து வதக்கவும். * பூண்டு பல் - 5, கசகசா, சோம்பு பாதாம் சேர்த்து அரைத்து வைத்த மிளகாய்த்தூள் வெண்ணெயில் சேர்க்கவும். 1 டம்ளர் கெட்டியாக காய்ச்சிய பால் சேர்த்து, 1 டீஸ்பூன் ஜீனி சேர்த்து கொதி வந்தவுடன் தேவையெனில் வேக வறுத்த பன்னீர் சேர்த்து கொதித்ததும் வைத்த பட்டாணி

கரம் மசாலா, பன்னீர் மசாலா கடையில் கிடைக்கும் அதில் 2 டீஸ்பூன் சேர்க்கவும்)

உப்பு, காரம் பார்த்து ஒரு ஸ்பூன் வெண்ணெய் சேர்த்து இறக்கவும்.

தக்காளி சட்னி (ஒரு தக்காளி
உறுகாய்

பூண்டு கொஞ்சம், மிளகாய் வத்தல் - 6
கொஞ்சம் புளி, உப்பு எல்லா.எல்லாவற்றையும்
அரைக்கவும் தக்காளி - 6 நைசாக அரைக்கவும்
வடைச்சட்டியில் நல்லெண்ணெய்
ஊற்றி கடுகு, கருவேப்பிலை, பெருங்காயம்
சேர்த்து பொரிந்ததும் அரைத்ததைச்
சேர்த்து கிளறி தண்ணீர் வற்றியதும்
சட்னியாக பயன்படுத்தலாம். நன்கு
சுருண்டு பிரண்டு எண்ணெய் பிரிந்ததும்
இறக்கி ஆறிய பின் பாட்டிலில் வைத்து
பாட்டிலில் வைத்து பயன்படுத்தலாம்

நெய் கடலை

கடலைப்பருப்பை 6 மணி நேரம்
நன்கு கழுவி ஊற வைக்கவும்.
தண்ணீரை நன்கு வடித்து விட்டு
எண்ணெய்யை சூடு பண்ணி சூடேறியதும்
கொஞ்சக் கரண்டியில் அள்ளி எண்ணெயில்
போட்டு கை விடாமல் கிளறி பாதி
வெந்ததும் சிறு தீயில் வைத்து
கிளறி கடலை மேலெழும்பி
பொட்டை வெடித்து அடங்கியதும்
எடுத்து ஜல்லி எண்ணெய் வடித்து

ஒரு பாத்திரத்தில் போட்டு வைக்கவும்
எல்லாவற்றையும் எடுத்து எடுத்த பின்
உபயோகித்த பின் காய்த்ததான் சேர்த்து
நன்கு ஆறியதும் காற்றுப் புகாத
டப்பாவில் வைத்துக் கொள்ளவும்.

இட்லி மாவு அரைக்கும் விதம்

1 டம்ளர் இட்லி அரிசி, 1 டம்ளர் பச்சரிசி (raw rice (or) white rice), 1 டம்ளர் உளுந்து,
1 டம்ளர் அவல், 1 ஸ்பூன் கடலைப் பருப்பு,
1 ~~டம்ளர்~~ ஸ்பூன் வெந்தயம் சேர்த்து
நான்கு முறை கழுவி நல்ல தண்ணீரில்
2 மணி நேரம் ஊற வைத்து மிக்ஸி ஜாரில்
கெட்டியாக ~~வை~~ அரைத்து
சேர்த்து ~~அரைத்து~~
உப்பு போட்டுக் கலக்கவும். 6 மணி நேரத்துக்குப்
பின் கரண்டியால் கிளறி தட்டு போட்டு
மூடி ஃபிரிட்ஜில் வைத்து எப்போது
தேவையோ அப்ப எடுத்து கிளறி
தண்ணீர் சேர்த்து
தோசை சுடலாம். இந்த மாவில் இட்லி,
ஆப்பம் சுடலாம்..
தோசை, பணியாரம்,
இனிப்புப் பணியாரம்

இந்த மாவில் பாகு வெல்லம் (மண்டை வெல்லம்)
தட்டிப் போட்டு சிறிது தண்ணீர் ஊற்றி சில்வர் கிண்ணத்தில்
வைத்து அடுப்பில் கரைந்ததும் கிண்ணத்தை
மாவில் சேர்த்து தேங்காய்ப்பூ, சுக்கு, ஏலக்காய்
சேர்த்து கிளறி பணியாரக் கல்லில் கொஞ்சம் பொடி போட்டு
சிறிதளவில் வைத்து வேகவிடவும்

கார கேக் (மைதா)

மைதா மாவு 1/2 கிலோ, உப்பு, வெண்ணெய் – 50 கிராம், மிளகாய் (பச்சை மிளகாய் – 6, சீரகம் – கொஞ்சம், வெங்காயம் சேர்த்து அரைத்துச் சேர்க்கவும். எல்லாவற்றையும் சேர்த்து பிசைந்து சப்பாத்தி கட்டையில் மெல்லியதாக தேய்த்து கட் பண்ணி எண்ணெயில் பொரித்தெடுக்கவும்

மைதா மாவு இனிப்பு கேக்

2 முட்டை, 1/2 மூடி எலும்பிச்சைச்சாறு, கெட்டித் தயிர் – 2 ஸ்பூன், 1/2 தேங்காய்ப்பூ ~~..~~, ஜீனி 300 கிராம், வெண்ணெய் – 50 கிராம் சோடா மாவு கொஞ்சம், மைதா – 600 கிராம்

முதலில் முட்டை, ஜீனி, தயிர், வெண்ணெய், எலும்பிச்சைச் சாறு, சோடா மாவு சேர்த்து நன்கு அடித்து கையால் கிளறவும். நன்கு ஜீனி கரைந்ததும் தேங்காய்ப்பூ, மைதா மாவு சேர்த்து நன்கு பிசையவும். ஒன்றாக மாவு கையில் ஒட்டாமல் பிசையவும். இதை சப்பாத்திக் கட்டையில் கொஞ்சம் திக்காக தேய்த்து வெட்டி எண்ணெயில் ஆனதில் போட்டு விட்டு ~~சிவ~~ சிவந்து வந்து பிரட்டி விட்டு சிறு தீயில் வைத்து வேக விட்டு எடுக்கவும்

வெங்காயச் சட்னி

பெரிய வெங்காயம் - 1, தக்காளி 1, பூண்டு இஞ்சி துண்டு,

~~பெரிய வெங்காயத்தை பொடியாக நறுக்கி எண்ணெய் விட்டு~~, 1 ஸ்பூன் உளுத்தம்பருப்பு, 1 ஸ் பூன் கடலைப்பருப்பு கொஞ்சம் சோம்பு சேர்த்து வறுத்து கறிவேப்பிலை சேர்த்து 2 மிளகாய் வத்தல் சேர்த்து வறுத்து வெங்காயம் பொடியாக நறுக்கி சேர்த்து வதக்கி ~~பூண்டு~~ நறுக்கிய தக்காளி சேர்த்து கொஞ்சம் வதங்கியதும் பின் உப்பு மல்லி இலை சேர்த்து வதக்கி கொஞ்சம் சேர்த்து புதினா இலை கொஞ்சம் வதக்கி தேவையெனில் கொஞ்சம் தேங்காயும் சேர்க்கலாம். ஆறியதும் மிக்ஸி ஜாரில் சேர்த்து அரைக்கவும்.

உருளைக்கிழங்கு வறுவல்

உருளைக்கிழங்கை தோல் சீவி வட்டமாக கொஞ்சம் திக்காக வெட்டி தண்ணீரில் அதை தண்ணீர் வடிய இரண்டாகவோ நான்காகவோ வெட்டவும். நான் ஸ்டிக் பேனில் 4 ஸ்பூன் எண்ணெய் விட்டு சோம்பு 1 ஸ்பூன், கசகசா 1 ஸ்பூன் சேர்த்து கறிவேப்பிலை, 10 பூண்டு பல் சேர்த்து வெங்காயம் கொஞ்சம் சேர்த்து உருளைக்கிழங்கை

சேர்த்து உப்பு மஞ்சள் தூள், தனி மிளகாய் தூள் சேர்த்து சிறிது தண்ணீர் தெளித்து மூடி போட்டு சிறு தீயில் வைத்து வேக வைக்கவும். பாதி வெந்ததும் மூடியை எடுத்து பின் திருப்பி விடவும். இரு புறமும் நன்கு வெந்து சுருண்டதும் இறக்கவும்

காய்கறி குருமா

உருளைக்கிழங்கை தோல் சீவி சிறு துண்டுகளாக வெட்டிக் கொள்ளவும். பட்டாணி கொஞ்சம், கேரட் கொஞ்சம், காலிபிளவர் கொஞ்சம் எடுத்துக் கொள்ளவும். பெரிய வெங்காயத்தை மிகவும் சிறியதாக நறுக்கிக் கொள்ளவும். தக்காளி இரண்டை பொடியாக நறுக்கி வைக்கவும். கடாயில் எண்ணெய் 4 ஸ்பூன் சேர்த்து சோம்பு, கசகசா சேர்த்து பொரிய விட்டு நறுக்கிய வெங்காயம் சேர்த்து வதக்கி தக்காளி சேர்த்து நன்கு வதங்கியதும் பொடியாக நறுக்கிய காய்களை சேர்த்து இஞ்சி, பூண்டு பேஸ்ட் ஒரு ஸ்பூன் சேர்த்து, மல்லி இலை, புதினா இலை சேர்த்து வதக்கி பொடியாக நறுக்கிய காய்கறிகளை சேர்த்து உப்பு போட்டு வதக்கி சிறிது மஞ்சள் பொடி நம்ம சாம்பார் தூள் ஒரு ஸ்பூன் போட்டு

வதக்கி தண்ணீர் சேர்த்து குக்கரை மூடி ஒரு விசில்
வந்ததும் சிம்மில் வைத்து ~~க~~ மீண்டும் ஒரு
சத்தம் வந்ததும் இறந்து சிறிது நேரம்
கொதிக்க விட வேண்டும் [மிக்ஸி ஜாரில்
தேங்காய்ப்பூ கொஞ்சம், முந்திரிப்பருப்பு - 2,
சோம்பு கொஞ்சம், கசகசா கொஞ்சம், பொட்டுக்
கடலை சிறிது சேர்த்து அரைக்கவும்.]
கொதிக்கும் போது இந்த கலவையையும் சேர்த்து
~~அ~~ கொதிக்க வைத்து கரம் மசாலா சேர்த்து
இறக்கவும்.

மைதா மீன் ரொட்டி [விருதுநகர் ஸ்பெஷல்]

மைதா மாவு, 2 கப், 1 ஸ்பூன் ஜீனி,
1 ஸ்பூன் எண்ணெய், தக்காளி - 2
மிகவும் பொடியாக நறுக்கியது, (தக்காளி அரைத்தும் சேர்க்கலாம்) மிகவும்
பொடியாக நறுக்கிய வெங்காயம் பச்சை மிளகாய்
மல்லி இலை, சோம்பு, சீரகம் கொஞ்சம்
உப்பு, எல்லாம் சேர்த்து பிசைந்து பிளாஸ்டிக்
கவரை பூரிக் கட்டை மேல் வைத்து
மாவை வைத்து மேலும் ஒரு கவரால் மூடி
பூரிக்கட்டையால் மெல்லியதாக தேய்த்து
தோசைக் கல்லில் சுட்டெடுக்கவும்.

கேசரி

ரவை ஒரு பங்கு, ஜீனி - 2 பங்கு, தண்ணீர் 3 பங்கு முந்திரி, நெய்யில் வறுத்தது.

முதலில் வாணலியில் நெய் விட்டு முந்திரிப் பருப்பை வறுத்து எடுத்துக் கொள்ள வேண்டும். அதே நெய்யில் ரவையை சிம்மில் வைத்து ~~[illegible]~~ வாசம் வரும் வரை வறுக்கவும். தட்டில் கொட்டிக் கொண்டு பின் கடாயில் ~~[illegible]~~ அளவைப் போல் மூன்று பங்கு ~~[illegible]~~ தண்ணீர் உப்பு வைத்து தண்ணீர் கொதித்ததும் சேர்க்கவும். ரவையை இடது கையில் வைத்துக் கொண்டு தண்ணீரில் கொட்டிக் கொண்டே வலது கையால் கிளறி வேண்டும் சிம்மில் வைத்து வெந்து வரும் போது ஜீனி சேர்த்து கிளறி எல்லாம் ஒன்றாகும் நெய் சேர்த்து வறுத்த முந்திரி ஏலக்காய்ப் பொடி சேர்க்கவும்.

எலும்பு சூப்

எலும்பை மஞ்சள் பொடி சேர்த்து பிரட்டி வைக்கவும். மிக்ஸி ஜாரில் கொஞ்சம் வெங்காயம் 2 பல் பூண்டு, சின்னத் துண்டு இஞ்சி தோல் சீவி சேர்க்கவும், சீரகம், உப்பு, மஞ்சள் பொடி சிறிது உப்பு சேர்த்து அரைத்துக் கொள்ளவும். குக்கரில் கழுவிய எலும்பைச் சேர்த்து அரைத்ததை சேர்த்து அரிசி கழுவிய தண்ணீர் சேர்த்து குக்கரில் ஒரு சத்தம் வந்த பின் 20 நிமிடம் சிம்மில் வைத்து வேக விடவும். பின்

சூப்பை தனியாக எடுத்து தேவைக்கு உப்புத்தூள், மிளகுத்தூள் சேர்க்கவும்.

மீதமுள்ள எலும்புடன்

கத்தரிக்காய், உருளைக்கிழங்கு, மொச்சை பயிறு, சேர்த்து குழம்பு வைக்கவும்

தனி குழம்பு

எலும்பை மட்டும் குழம்பு வைக்க

~~கொஞ்சம் வெங்காயம்,~~ எண்ணெய் ஊற்றி சீரகம் சேர்த்து பொரிய விட்டு நறுக்கிய வெங்காயம் -1 சேர்த்து, தக்காளி ஒன்று சேர்த்து வதக்கி வெந்த எலும்பை சேர்த்து நம்ம மசால் பொடி, உப்பு, மஞ்சள் பொடி சேர்த்து ஒரு சத்தம் வைத்து சிறிது நேரம் விட்டு பின் சிம்மில் வைத்து கொஞ்சம் தேங்காய், கசகசா கொஞ்சம், சோம்பு ரொம்ப கொஞ்சம், 2 முந்திரி பருப்பு, ரொம்ப கொஞ்சம் பொரிகடலை சேர்த்து கொதிக்க விட்டு மல்லி இலை தூவி இறக்கவும்.

கத்திரிக்காய் சேர்த்து செய்தது

எண்ணெய் ஊற்றி சீரகம், வெங்காயம், தக்காளி - 2 சேர்த்து வதக்கி கத்திரிக்காயும் சேர்த்து வதக்கவும். பின் நம்ம மசால் பொடி உப்பு, மஞ்சள் பொடி சேர்த்து வெந்த எலும்பையும் சேர்த்து குக்கரில் 4 விசில் விட்டு தேங்காய், கசகசா, முந்திரி, பொரிகடலை எல்லாம் கொஞ்சம், கொஞ்சம் சேர்த்து

அரைத்துச் சேர்த்து கொதிக்க விட்டு மல்லி
இலை தூவி இறக்கும் பார்த்தால் புளிப்பு
சுவை சரியாக இல்லாமல் இருந்தால் புளிக்
தண்ணீர் மிகவும் சிறிது சேர்த்து கொதிக்க
விட்டு இறக்கவும்.

உருளைக்கிழங்கு

உருளைக்கிழங்கை தனியாக வேகவைத்து
தோலுரித்து வெட்டிச் சேர்க்கவும். மேலே
இருப்புச்சீப் படி செய்யவும்.

மொச்சைப் பயறு

மொச்சைப் பயறு கத்திரிக்காய் குழம்பு
செய்வது போல் செய்து எல்லாவற்றையும்
சேர்த்து மேலே கூறியபடி
உடன் (புளி தண்ணீரில் துவரம் சேர்த்து
வேகவைத்து)
கொதிக்க விட்டு இறக்கவும்
இதே போல் அவரைக்காய் சேர்த்துச் செய்யலாம்

ஆட்டுக்கால் சூப்

காலை வெட்டி வாங்கி மைதாமாவு
கொஞ்சம், மஞ்சள் பொடி கொஞ்சம் சேர்த்து
பிரட்டி நன்கு கழுவி
குக்கரில் போட்டு, கொஞ்சம் வெங்காயம்
சீரகம், மஞ்சள்தூள், சின்ன துண்டு இஞ்சி,
பூண்டுபல் - 2 சேர்த்து அரைத்துச் சேர்த்து
உப்பு, மிளகுத்தூள், சேர்த்து வேக
தண்ணீர் கொஞ்சம் அதிகமாக சேர்த்து
வைக்கவும், 6-7 சத்தம் வந்து பின்

ஒரு மணி நேரம் ஊற வைக்கவும்.
அரிசி எடுத்து தேவையான உப்பு, மிளகு,
சீரகத்தூள் சேர்த்து சாப்பிடலாம்

அரிசி எடுத்த பின்பு எலும்பை
தனியாக எடுத்து காய்
குழம்பு வைப்பது போல் ~~சேர்த்து~~ வெண்டைக்காய்
அதனுடன் எலும்பு குழம்பு வைப்பது
போல் செய்து சாப்பிடலாம்

கார சட்னி

எண்ணெய் விட்டு சிறிது சோம்பு
கடலைப் பருப்பு, உளுந்தம் பருப்பு, 5 மிளகாய்
வத்தல் உப்பு, பெருங்காயம், பூண்டு 5 பல்
வெங்காயம் -1 நறுக்கி சேர்க்கவும், தக்காளி -1
சேர்த்து நறுக்கி சிறிது புளி போட்டு அரைக்கவும்.
சிறிது எண்ணெய் விட்டு கடுகு, உளுந்து
கடலை பருப்பு, கறிவேப்பிலை சேர்த்து தாளித்து சட்னியில்
சேர்க்கவும்.

பச்சைப் பட்டாணி பொரியல்

சிறிது எண்ணெய் இருக்கால் உளுந்து கடுகு,
கறிவேப்பிலை, சீரகம், உளுந்தம் பருப்பு போட்டு
தாளித்து பச்சைப் ~~பட்~~டாணியை சேர்த்து
கிளறி உப்பு, மஞ்சள் பொடி, தனி மிளகாய்
தூள் சேர்த்து தண்ணீர் தெளித்து சேர்த்து ஒரு சத்தம்
வந்ததும் சிம்மில் வைத்து அடுத்த சத்தம்

வந்ததும் இறக்கி திருந்து ~~[illegible]~~ கொதிக்க
வைத்து தண்ணீர் வற்றியதும் பொரிகடலை
பொடி சேர்த்து கிளறி இறக்கவும்

காய்ந்த பட்டாணி மசாலா

இரவு கழுவி பட்டாணியை நல்ல
தண்ணீரில் ஊற வைக்கவும். ~~[illegible]~~
காலையில் தண்ணீரை வடித்து விட்டு
புதுத் தண்ணீர் சேர்த்து உப்பு, மஞ்சள்
போட்டு ஒரு சத்தம் வைத்து சிம்மில்
வைத்து ஐந்து நிமிடம் வேக விடவும்
வடைச்சட்டியில் எண்ணெய் விட்டு
சீரகம், கடுகு, உளுந்தம் பருப்பு
வெங்காயம் சேர்த்து
கறிவேப்பிலை சேர்த்து வேக வைத்த பட்டாணி
வதக்கி ~~உப்~~ மிளகாய்த்தூள் சேர்த்து கொதிக்க விட்டு தேங்காய்
கரம் மசால் தூள் சேர்த்து ஊற்றி கொதிக்க வைத்து
அ. சேர்த்து அரைத்து
இறக்கவும்.

ரோட்டுக்கடை ~~[illegible]~~ பட்டாணி மசாலா

ஊற வைத்த பட்டாணியை குக்கரில்
வேக வைத்துக் கொள்ளவும். | வெங்காயம் அரைத்துக்
கொள்ளவும். தக்காளி - 1 அரைத்துக் கொள்ளவும்.
எண்ணெய் ஊற்றி சீரகம் சோம்பு, கசகசா
கொஞ்சம் கறிவேப்பிலை சேர்த்து சிறிது
வெங்காயம் போட்டு வதக்கி சிறிது வதங்கியது.
அரைத்த வெங்காயத்தை வதக்கி நன்கு

வதங்கியதும் அரைத்த தக்காளியைச் சேர்த்து வதக்கி அரைத்த பட்டாணியை சேர்த்து மிளகாய்த்தூள், கரம் மசாலாத் தூள் மல்லித்தூள் சேர்த்து கொதிக்க வைத்து பட்டாணியை மசித்து விடவும்.

மீன் குழம்பு

புளியைக் கரைத்து எடுத்து வைத்துக் கொள்ள வேண்டும். மீனை உப்பு, மஞ்சள் போட்டு பிரட்டி கழுவியபின். வெங்காயம், சீரகம், மிளகாய் வத்தல், தேங்காய் சேர்த்து அரைத்து தேவையான புளிக்கரைசலுடன் மசாலா சேர்த்து உப்பு எண்ணெய் சேர்த்து மஞ்சள் பொடி சேர்த்து கொதிக்க வைத்து நன்கு வற்றியதும் மீனைச் சேர்த்து கொதிக்க வைத்து உப்பு, புளி, காரம் சரி பார்த்து தேவையெனில் சேர்த்து கொதிக்க வைத்து எண்ணெய் பிரிந்ததும் இறக்கவும்.

காரசட்னி

(பவித்ரன் அம்மா வீட்டுக்கு வந்த போது செய்தது)

வெள்ளைச் சட்டியில் எண்ணெய் விட்டு சிறிது சோம்பு, 1 ஸ்பூன் கடலைப் பருப்பு, 1 ஸ்பூன் உளுத்தம் பருப்பு, 2 சிவப்பு மிளகாய், சின்னதுடன் இட்டு பெரிய வெங்காயம், 1 வெட்டி சேர்க்கவும் வெங்காயம் வதங்கும் போது 5 பல் பூண்டு 1 துண்டு இஞ்சி தோல் நீக்கி வெட்டி சேர்க்கவும் தேவையான உப்பு சேர்க்கவும்.

சின்ன தக்காளி வெட்டி சேர்க்கவும்
வதங்கியதும் இறக்கி ஆற வைத்து
அரைக்கவும். வேறொரு கடாயில் சிறிது எண்ணெய்
விட்டு கடுகு, கருவேப்பிலை பொரிந்ததும்
அரைத்த சட்னியில் கொட்டவும்.