

மீன் குழம்பு

தேவையான பொருட்கள்

கடல் மீன்	- 1 கிலோ
சின்ன வெங்காயம்	- 100 கிராம்
பூண்டு	- 10 பல்
புளி	- ஒரு பெரிய எலுமிச்சை அளவு
உப்பு	- தேவையான அளவு
சோம்பு	- 1 தேக்கரண்டி
மிளகு	- 1 தேக்கரண்டி
தேங்காய்	- 1 பெரிய கீற்று
சீரகம்	- 1/2 தேக்கரண்டி
நல்லெண்ணெய்	- 1/4 கப்
மிளகாய்த் தூள்	- 4 தேக்கரண்டி
மல்லித் தூள்	- 2 தேக்கரண்டி

செய்முறை

மீனை வெட்டி வாங்கி வந்து நன்கு அலசி எடுக்கவும். கடைசியாகச் சிறிது எலுமிச்சை சாறு, உப்பு கலந்து நன்கு உரசி, பின் தண்ணீரில் அலசி வைத்துக் கொள்ளவும்.

வாணலியில் 1 தேக்கரண்டி எண்ணெய் விட்டுச் சோம்பு, சீரகம், மிளகு போட்டுப் பொரிந்தபின் உரித்த வெங்காயம் பூண்டு சேர்த்து வதக்கவும். ஆறிய பின் 2 தக்காளி சேர்த்து தேங்காய் வைத்து மெலிதாக அரைத்துக் கொள்ளவும்.

குழம்பு வைக்கும் பாத்திரத்தில் எண்ணெய் விட்டு சிறிது வெந்தயம், சீரகம், சோம்பு பொரியவிட்டு அரைத்த விழுதைப் போட்டு நன்கு வதக்கவும். பின் மிளகாய்த்தூள், மல்லித்தூள் போட்டு நன்கு வதக்கவும். பின் 2 டம்ளர் தண்ணீரில் உப்புப் புளி ஊற வைத்துக் கரைத்து ஊற்றி மேலும் அரை டம்ளர் தண்ணீர் விட்டு 2 பச்சை மிளகாய் கீறிப் போட்டுக் கொதிக்க விடவும். புளி, மிளகாய் வாடை போய்க் குழம்பு கெட்டியாக வரும் போது கழுவிய மீன் துண்டங்களைப் போட்டுக் கரண்டியால் 1 தடவை கலக்கிவிட்டு இறக்கி விடவும்.

தேங்காய் அரைத்து ஊற்றாமல் தேங்காய்ப் பால் எடுத்து, இறக்கப் போகும் போது ஊற்றியும் இறக்கலாம்.