

கருப்பட்டிப் பணியாரம்

தேவையான பொருட்கள்

ப.அரிசி	- 1 படி [8 ஆழாக்கு] (1800 மி.லி.)
கருப்பட்டி	- 3/4 கிலோ
வெல்லம்	- 1/4 கிலோ
நெய்	- தேவையான அளவு

[தூள் செய்த கருப்பட்டி/வெல்லம் 1 படி இருக்க வேண்டும்]

செய்முறை

அரிசியை ஊறவைத்து நீரை வடித்து விட்டு, இடித்து அல்லது மிக்ஸியில் திரித்து சல்லடையில் சலித்த மாவை எடுத்துக்கொள்ளவும். தூள் செய்த கருப்பட்டி வெல்லத்தை தேவையான அளவு மட்டும் தண்ணீர் விட்டு பாகு காய்ச்சி வடிகட்டவும். (அதிகம் தண்ணீர் சேர்க்கக் கூடாது).

முதல் நாள் இந்த மாவை சேர்த்து கெட்டியாகப் பிசைந்து வைத்து, மறுநாள் தண்ணீர்விட்டு கரைத்து எண்ணெயில் ஊற்றி எடுக்க வேண்டும். வெல்லம் சேர்க்காமல் முழுவதும் கருப்பட்டி 1 கிலோவாகவும் போட்டுக் கொள்ளலாம்.

வாணலியில் நெய் ஊற்றி காய்ந்த பின் சிறிது ஆழமான கரண்டியால் மாவை ஊற்றி நன்கு வெந்த பின் திருப்பி விட்டு எடுக்கவும். ஓரம் கூடி வரவேண்டும். கனமாக இருந்தால் சிறிது தண்ணீர் விட்டுக் கரைத்துக் கொண்டு ஊற்றவும்.