

கோளா உருண்டைக் குழம்பு

தேவையான பொருள்கள்

கோளா உருண்டைக்கு:

கொத்திய கறி	- 1/4 கிலோ
முட்டை	- 1
தேங்காய்	- 1 மூடி
பொட்டுக்கடலை	- 4 தேக்கரண்டி
சீரகம்	- 1 தேக்கரண்டி
சோம்பு	- 1 தேக்கரண்டி
கசகசா	- 1 தேக்கரண்டி
சின்னவெங்காயம்	- 10 உரித்தது
பூண்டு	- 10 பல் உரித்தது
ப.மிளகாய்	- 6 (அ) 8
உப்பு	- 2 தேக்கரண்டி

செய்முறை : கோளா உருண்டை

கறியை கழுவிப் பிழிந்து எடுத்துக் கொள்ளவும். தேங்காயைத் துருவி எடுத்து, மற்றப் பொருள்களுடன் சேர்த்து அரைத்து எடுத்துக் கொள்ளவும். கிரைண்டரில் அரைக்கலாம். மிக்சியில் போட்டால் தேங்காய், மிளகாய், வெங்காயம், சோம்பு, கசகசா பொட்டுக்கடலை எல்லாவற்றையும் தண்ணீர் இல்லாமல் பொடி செய்து கொள்ளவும். கறியைச் சிறிது வதக்கிச் சேர்த்துக் கொஞ்சம் கொஞ்சமாக அரைத்து எடுத்துக் கொள்ள வேண்டும். ஒரு முட்டையை நன்கு அடித்துக் கலக்கி அரைத்த கலவையில் ஊற்றிப் பிசைந்து கொள்ளவும். சிறிது நல்லெண்ணெய் தொட்டுச் சிறு உருண்டைகளாக உருட்டி வைத்துக் கொள்ளவும்.

அடுத்து குழம்பு தயாரிப்பதைப் பார்க்கலாம்.

தேவையான பொருள்கள்:

குழம்புக்கு:

சின்ன வெங்காயம்	- 10
பூண்டு	- 4 பல்
தக்காளி	- 1
மிளகாய்த்தூள்	- 3 தேக்கரண்டி
மல்லித்தூள்	- 2 தேக்கரண்டி
தேங்காய்ப் பூ	- 4 தேக்கரண்டி
கசகசா	- 1 தேக்கரண்டி
சோம்பு	- 1 தேக்கரண்டி
சீரகம்	- 1 தேக்கரண்டி
நல்லெண்ணெய்	- 4 கரண்டி
பட்டை இலை	- சிறிதளவு
கறிவேப்பிலை	- சிறிதளவு

செய்முறை: குழம்பு

குழம்பு வைக்கும் பாத்திரத்தில் எண்ணெய் விட்டுக் காய்ந்தவுடன் பட்டை இலை போட்டுத் தாளிக்கவும். நறுக்கிய வெங்காயத்துடன் பூண்டு தக்காளி போட்டு வதக்கி மிளகாய்த்தூள், மல்லித்தூள் சேர்த்துச் சிறிது மஞ்சள்தூள் சேர்த்துக் கிளறவும். இரண்டு டம்ளர் தண்ணீரில் 2 தேக்கரண்டி உப்பு, புளி கரைத்து ஊற்றிக் கொதிக்கவிட்டு 10 நிமிடம் கழித்து அரைத்த மசாலாவை 1 டம்ளர் தண்ணீரில் கரைத்து விடவும். மேலும் கொதிக்க விட்டு கொதி வந்ததும் உருண்டைகளை மெதுவாக ஒன்றன் பின் ஒன்றாகப் போடவும். உருண்டை மிதந்து மேலே வரும். எல்லாவற்றையும் போட்ட பின் கரண்டியால் ஒரு கலக்குக் கலக்கி மேலும் ஒரு கொதி வரும்வரை வைத்துச் சிறிது நேரத்தில் இறக்கி விடவும்.

உருண்டைக்கு அரைக்கும் பக்குவம் தவறினால் கரைந்து விடும். முதல் ஓரிரண்டு உருண்டை போடும் போதே மிதக்காமல் கரைந்தால் உருண்டைகளை எண்ணெயில் அரைவேக்காடாக வறுத்துப் போடலாம்.