

# கோதுமை குல்கந்து

## தேவையான பொருட்கள்

கோதுமை மாவு	- 1 கப்
சர்க்கரை	- 1 கப்
பால்	- 1 கப்
டால்டா	- 3/4 கப்
முந்திரிப்பருப்பு (பொடி செய்தது)	- 10
ஏலக்காய்	- 4
கேசரிப்பவுடர்	- சிறிதளவு

## செய்முறை

வாணலியில் நெய்விட்டு முந்திரிப்பருப்பை வறுத்து எடுத்துக் கொண்டு பின் அதில் கோதுமை மாவைக் கொட்டி 10 நிமிடம் நன்றாக பொன்நிறம் வரும் வரை வறுக்கவும்.

பின் சர்க்கரை போட்டு, ஒரு தரம் கிளறி பின் காய்ச்சிய பால் 1 கப்பை ஊற்றி கேசரிப் பவுடரையும் போட்டு நன்றாக கிளறி பொடி செய்த ஏலக்காய் வறுத்த முந்திரி இவற்றை போட்டு கிளறி ஒரு தட்டில் நெய் தடவி அதில் கொட்டி ஆறவிடவும்.

இது உதிரியாக இருப்பதால் ஒரு வாரம் வரை கெடாது.