

மசாலைப் பணியாரம் / மசாலைச் சுகியம்

தேவையான பொருட்கள்

ப.அரிசி	- 2 ஆழாக்கு (400 மி.லி.)
பு.அரிசி	- 1/2 ஆழாக்கு (100 மி.லி.)
உ. பருப்பு	- 1 1/2 ஆழாக்கு (300 மி.லி.)
ஜவ்வரிசி	- சிறிதளவு
சாம்பார் வெங்காயம்	- 50 கிராம்
பச்சை மிளகாய்	- 4
தேங்காய்	- 1 மூடி
உப்பு	- தேவையான அளவு

செய்முறை

பருப்பு மற்றும் அரிசியை ஊற வைத்துக் கொள்ளவும். ஜவ்வரிசியைத் தனியாக ஊற வைக்கவும். ஊறிய பருப்பு, அரிசியைக் களைந்து அரைக்க வேண்டும். அரைக்கும் பொழுது ப.மிளகாய், உப்பு சேர்த்து நைசாக அரைத்து எடுத்து வைத்துக் கொள்ளவும்.

வாணலியில் சிறிது எண்ணெய் விட்டு கடுகு போட்டு பொரித்த பின் நைசாக நறுக்கிய சின்ன வெங்காயம் கருவேப்பிலை போட்டு வதக்கி மாவில் கொட்டவும். துருவிய தேங்காயையும், ஊறிய ஜவ்வரிசியையும் சேர்த்து பிசைந்து வைத்துக் கொள்ளவும்.,

வாணலியில் எண்ணெய் விட்டு காய்ந்தபின் சிறு சிறு உருண்டைகளாக கிள்ளிப் போட்டு, நன்கு சிவந்தபின் எடுக்கவும். எண்ணெயில் போடும் போது ஒன்று இரண்டாக போடக் கூடாது. வேகமாக நிறைய உருண்டைகளைக் கிள்ளிப் போடவேண்டும். அப்பொழுதுதான் வெடிக்காமல் வரும்.

ஜவ்வரிசியைக் கையினால் பிசைவதற்குப் பதிலாக, பருப்பு அரிசியைக் ஆட்டுக்கல்லில் இருந்து அரைத்து எடுப்பதற்கு முன்னர் ஜவ்வரிசியை கல்லில் போட்டு இரண்டு சுற்று சுற்றி விட்டும் அள்ளலாம்.

(இந்த அளவு 10-12 பேர் சாப்பிடலாம்)