

பால் கொழுக்கட்டை

தேவையான பொருட்கள்

பு.அரிசி	- 2 ஆழாக்கு (400 மி.லி.)
சர்க்கரை	- 2 ஆழாக்கு (400 மி.லி.)
தேங்காய்	- 1
ஏலக்காய்	- 4

செய்முறை

புழுங்கல் அரிசியை நைசாக சிறிது உப்பு சேர்த்து ஆட்டிக் கொள்ளவும். சிறு சிறு உருண்டைகளாக நீளவாட்டில் உருட்டிக் கொண்டு கொஞ்சம் பசும் பால், தேங்காய்ப்பால் (இரண்டாவது பால்) இரண்டையும் அடுப்பில் வைத்துக் கொதிக்க வைக்க வேண்டும். கொஞ்சம் தண்ணீர் சேர்த்துக் கொள்ளவும். கொதிக்கும் போது கொஞ்சம் கொஞ்சமாக உருட்டிய உருண்டைகளைப் போட்டு கரைந்து விடாமல் கிளறி விடவேண்டும். எல்லாம் போட்ட பின் வெல்லம் அல்லது சர்க்கரை 2 ஆழாக்கு அளவு போட்டு தேங்காய் பால் (முதல் பால்) விட்டு ஏலக்காய் போட்டு இறக்கவும்.

தேங்காயை பால் எடுக்காமல் துருவிப் போட்டும் செய்யலாம். புழுங்கல் அரிசிக்குப் பதில் பச்சரிசி மாவில் வெந்நீர் விட்டுப் பிசைந்து உருட்டியும் செய்யலாம்.