

பால் பணியாரம்

தேவையான பொருட்கள்

பச்சை அரிசி	- 1 ஆழாக்கு (200 மி.லி.)
ஊளுத்தம் பருப்பு	- 3/4 ஆழாக்கு (150 மி.லி.)
தேங்காய்	- 1
பசும்பால்	- 1 ஆழாக்கு (200 மி.லி.)
சீனி	- 1 ஆழாக்கு (200 மி.லி.)

செய்முறை

அரிசியையும் பருப்பையும் இரண்டு மணி நேரம் ஊறவைத்து இட்லி பதத்தில் நைசாக அரைத்துக் கொள்ளவும். பருப்பு, அரிசி எதுவும் அரைபடாமல் இருக்கக்கூடாது. தேவையான உப்பு சேர்க்கவும்.

வாணலியில் எண்ணெய் காய்ந்ததும் சிறிது சிறிதாக மாவைக் கிள்ளிப் போட்டு வேகவைத்து எடுக்கவும். எடுத்ததும் அதை வெந்நீரில் போட்டு (உடனடியாக) அரித்து கூடை அல்லது வடி தட்டில் வைத்து விடவும். தேங்காய் பால், பசும்பால் இரண்டும் சேர்த்து சீனி ஏலம் போட்டு, அதில் வெந்நீரில் போட்டு எடுத்த பணியாரங்களைப் போட்டு குலுக்கி விட்டு பரிமாறவும்.