

உக்காரை

தேவையான பொருட்கள்

பாசிப்பருப்பு	- 1/2 ஆழாக்கு (100 மி.லி)
ரவை	- 1/4 ஆழாக்கு (50 மி.லி)
இடியாப்ப மாவு அல்லது பச்சரிசி மாவு	- 1/4 ஆழாக்கு (50 மி.லி)
தேங்காய் பூ	- சிறிதளவு
வெல்லத் தூள்	- 1 ஆழாக்கு (200 மி.லி)
முந்திரிப் பருப்பு	- 6

செய்முறை

வெல்லத்தை சிறிது தண்ணீர் சேர்த்து கரைத்து வடிகட்டிக் கொள்ளவும். பாசிப்பருப்பை வாணலியில் வறுத்து பூப்போல வேகவிடவும். குழையக் கூடாது. தண்ணீர் இல்லாமல் வடித்துக் கொள்ளவும். வாணலியில் கால் கப் நெய் விட்டு, அதில் முந்திரிப் பருப்பை வறுத்து எடுத்து வைத்துக் கொள்ளவும். துருவிய தேங்காயை வதக்கி தனியாக எடுத்துக் வைத்துக் கொள்ளவும். பின் ரவையை வறுத்துக் கொண்டு பின் அரிசிமாவையும் சேர்த்து வறுத்துக் கொள்ளவும்.

வாணலியில் சிறிது நெய் விட்டு அதில் வெல்லக்கரைசல், வெந்த பாசிப் பருப்பைச் சேர்த்து கொதிக்கவிடவும். நன்கு கிளறி சிறிது கெட்டியாக வரும் போது வறுத்து வைத்து இருக்கும் மாவு, ரவை, தேங்காய் பூ போட்டு நன்கு கிளறவும். சிறிது நெய்விட்டுக் கொள்ளலாம். நன்கு வெந்து உதிராக இருக்கும். பின் முந்திரி, தேங்காய் சேர்த்து கிளறி இறக்கவும்.