

எரிக்கலங் கொழுக்கடடை

தேவையான பொருட்கள்

ப. அரிசி	- 2 ஆழாக்கு (400 மி.லி.)
தேங்காய்	- 1 மூடி
அச்சுவெல்லம்	- 3
ஏலக்காய்	- சிறிது

செய்முறை

பச்சரிசியை ஊறவைத்து ஈர அரிசியாக மாவை திரித்து, சல்லடையில் சலித்துக் கொள்ளவும். 1 டம்ளர் வெந்நீர் ஊற்றி மாவில் சிறிது உப்பு போட்டு கிளறி எண்ணெய் விட்டு நன்றாக பிசைந்து கொள்ளவும். மிஷினில் அரைத்த பச்சரிசி மாவிலும் வெந்நீர் விட்டு கிளறிக் கொண்டும் செய்யலாம். முதலில் பூரணம் தயார் செய்து வைத்துக் கொண்டு பின் மாவு கிளற வேண்டும்.

வெல்லத்தை தூள் செய்து ஒரு வாணலியில் போட்டு, சிறிது நீர் விட்டு கரைய விட்டு ஏலக்காய் தூள் போட்டு கிளறி, தேங்காய்ப்பூ சேர்த்து கெட்டியான பின் இறக்கவும். கெட்டியாகாமல் இருந்தால் சிறிது மாவு கிளறி இறக்கவும். பூரணம் அதிகம் வேண்டுமானால், பாசிப் பருப்பு வேக வைத்து சேர்த்துக் கொள்ளலாம்.

பிசைந்து கிளறி வைத்துள்ள மாவை எண்ணெய் தொட்டு நன்கு கையால் தட்டிக் கொண்டு அதில் பூரணத்தை வைத்து மடக்கி இட்லி சட்டியில் வைத்து ஆவியில் வேகவிட வேண்டும். 20 அல்லது 25 கொழுக்கடடை வரும்.

கிரைண்டரில் அரைத்துச் செய்தால் தோசை மாவு பதத்தில் அரைத்துக் கொண்டு அடுப்பில் வைத்து கரைத்து நல்லெண்ணெய் 2 ஸ்பூன் விட்டு கிளறி விரலில் ஓட்டாமல் வரும் சமயம் இறக்கிப் பிசைந்து தட்டி செய்யவும்