

ஐந்தரிசிப் பணியாரம்

தேவையான பொருட்கள்

புழுங்கல் அரிசி	- 1 ஆழாக்கு (200 மி.லி.)
பாசிப்பருப்பு (பயத்தம்பருப்பு)	- 1 ஆழாக்கு (200 மி.லி.)
உளுத்தம் பருப்பு	- 1/2 ஆழாக்கு (100 மி.லி.)
ஐவ்வரிசி	- 1/2 ஆழாக்கு (100 மி.லி.)
வெல்லம்	- 1/2 ஆழாக்கு (100 மி.லி.)
எண்ணெய்	- தேவையான அளவு
வெந்தயம்	- 2 தேக்கரண்டி

செய்முறை

புழுங்கல் அரிசி, பாசிப்பருப்பு, உளுத்தம் பருப்பு மூன்றையும் கலந்து ஒன்றாகவும் ஐவ்வரிசியைத் தனியாகவும் ஒரு மணி நேரம் ஊறவைக்கவும். பின் ஒன்று சேர்த்து சற்று கரகரப்பாக அரைத்துக் கொண்டு, அதில் வெந்தயம், வெல்லத்தையும் சேர்த்து அரைக்கவும். சிறிது உப்பு சேர்த்து நன்கு கரைத்து வைத்துக் கொள்ளவும்.

வாணலியில் எண்ணெய் காய்ந்ததும் மாவை கரண்டியால் ஊற்றினால் அப்பம் போல் மிதந்து வரும். பின் திருப்பி விட்டு வெந்ததும் எடுக்கவும்.