

# அதிரசம்

## தேவையான பொருட்கள்

பச்சரிசி	- 1 1/2 கிலோ
வெல்லம்	- 1 1/4 கிலோ
தண்ணீர்	- 4 டம்ளர்
ஏலக்காய்த் தூள்	- சிறிதளவு
கேசரிப் பவுடர்	- சிறிதளவு

## செய்முறை

அரிசியை ஊறவைத்து, உலர்த்தி சிறிது உலர்ந்த பின் மிக்ஸியில் திரித்துக் கொண்டு சலித்து மாவு எடுத்துக் கொள்ளவும். மாவு உலர்ந்து விடாமல் ஈரத்துடன் கிளறி விட வேண்டும்.

ஒரு பெரிய பாத்திரத்தில் வெல்லத்தைப் போட்டு தண்ணீர் விட்டுக் கரைத்துக் கல் மண் போக வடிகட்டவும். பாத்திரத்தில் சிறிது நெய் விட்டு கரைசலைக் கொட்டி நன்கு கொதிக்கும் போது கேசரிப் பவுடர் சேர்த்துக் கிளறிக் கொண்டே இருக்கவும். பாகு கம்பிப்பதத்தில் பிசு பிசுப்பாக இருக்க வேண்டும்.

பாகு வாசனை வந்து இரு விரல்களுக்கிடையில் அழுத்தினால் நூலாக வரும். அப்போது அரைத்து வைத்திருக்கிற அரிசிமாவைக்கொட்டி கட்டி இல்லாமல் கிளறிக் கொண்டே இருக்கவும். மாவு இறுகிக் கொதி வரும் போது எடுத்து நெய்யால் தொட்டு சுற்றிப்பார்த்தால் முறுக்கு மாதிரி சுற்ற வரும். சிறிது இறுக்கமாக இருக்கும் போதே இறக்கிவிட வேண்டும்.

டால்டா அல்லது எண்ணெய் காயவைத்து தட்டிப்போட்டு வேகவைத்து எடுக்கவும். மேற்கூறியபடி தயார் செய்த மாவை இரண்டொரு நாள் வைத்திருந்தும் எண்ணெயில் போட்டு எடுக்கலாம்.