

கறிக் குருமா

தேவையான பொருள்கள்

ஆட்டுக் கறி	- 1/4 கிலோ
	- 1
தக்காளி	
சி.வெங்காயம்	- 10
பெ.வெங்காயம்	- 1
பூண்டு	- 4 பல்
இஞ்சி	- 1 துண்டு
ப.மிளகாய்	- 10
தேங்காய்	- 1 மூடி
கசகசா	- 2 கரண்டி
சோம்பு	- 1 கரண்டி
முந்திரிப் பருப்பு	- 4
பொட்டுக்கடலை	- 1 கரண்டி
ஏலக்காய், கிராம்பு	- 1
பட்டை இலை	- சிறிதளவு
எண்ணெய்	- 2 கரண்டி
தயிர்	- 1 கரண்டி
மல்லிப் பொடி	- 1 கரண்டி

செய்முறை

கறியைச் சிறு துண்டுகளாக நறுக்கிக், கழுவி வைத்துக் கொள்ளவும்.

அரைப்பதற்கு:

ப.மிளகாய், இஞ்சி, பூண்டு, கசகசா, சோம்பு, பொட்டுக்கடலை, முந்திரிப்பருப்பு, ஏலக்காய், கிராம்பு இவற்றை வெறும் சட்டியில் வறுத்துக் கொள்ளவும். இஞ்சி, பூண்டு வறுக்க வேண்டாம். இவற்றை நைசாக அரைத்துக் கொண்டு தேங்காயை தனியாக அரைத்துக் கொள்ளவும். வெங்காயம் தக்காளி நறுக்கி வைத்துக் கொள்ளவும்.

அரைத்தபின்:

ஒரு பாத்திரத்தில் எண்ணெய் விட்டு, பட்டை இலை போட்டு, மல்லித்தழை கறிவேப்பிலை போட்டு வெங்காயம் தக்காளி வதக்கி கறியைக் கழுவிப் போட்டு மஞ்சத்தூள் போட்டு நன்கு வதக்கவும். 1ஸ்பூன் தயிர் சேர்த்து வதக்கி, அரைத்த விழுதை சேர்த்து வதக்கி, மல்லிப்பொடி போட்டு 2 டம்ளர் தண்ணீர் விட்டு குக்கரில் 10 நிமிடம் வேகவிடவும். பின் திறந்து தேங்காய் விழுதை ஒரு டம்ளர் தண்ணீரில் கரைத்து ஊற்றிக் கொதிக்கவிடவும். உப்பு போட்டு மேலும் 10 நிமிடம் கொதித்தபின் இறக்கவும். வேகவைத்த உருளைக்கிழங்கை உரித்துத் துண்டுகளாக நறுக்கித் தேங்காய் விழுதை சேர்க்கும் போது போட வேண்டும்.