

புத்தாண்டை வரவேற்போம்

காய்கறி விலைகள் ரெக்கை கட்டிப் பறக்கிற சீஸனில்கூட.. மலிவான விலையில் மனம் போல கிடைப்பது 'தளதள' தக்காளி மட்டும்தான்! தொக்கு, சட்னி என்று குறிப்பிட்ட அளவில் மட்டுமே தனியாக ருசி தந்து, மற்றபடி குழம்பு வகைகளில் கரைந்து போகிற தக்காளியை.. இங்கே வெரைட்டியான ஐட்டங்களாகப் படைத்து சப்புக் கொட்டி ருசிக்க **இன்றய வாங்க!, இன்று என்ன சமையல்** பகுதியில் 'குப்பர் தக்காளி விருந்து' படைத்து இல்லத்தில் சுவை கூட்டுங்கள்

தக்காளி ஜாம்

தேவையானவை: மிக்ஸியில் அடித்து வடிகட்டிய தக்காளி ஜூஸ் & 2 கப், சர்க்கரை & ஒரு கப், சிட்ரிக் ஆசிட் & அரை டீஸ்பூன், ரோஸ் எசன்ஸ் (விருப்பப்பட்டால்) & ஒரு டீஸ்பூன், ரெட் கலரிங் பவுடர் & ஒரு சிட்டிகை.

செய்முறை: தக்காளி ஜூஸ், சர்க்கரை, சிட்ரிக் ஆசிட் மூன்றையும் வாணலியில் கொட்டி, மிதமான தீயில் கிளறுங்கள். பாகு பதத்தில் வந்ததும் (தட்டில் விட்டால் முத்து போல் விழும்) இறக்கி கலரிங் பவுடர், ரோஸ் எசன்ஸ் விடுங்கள். ஒரு மரப்பலகையின் மேல் கண்ணாடி பாட்டிலை வைத்து சூடாக நிரப்புங்கள். பிரெட், சப்பாத்திக்கு ஏற்ற பிரமாதமான ஜாம் இது.

தக்காளி பருப்பு

தேவையானவை: துவரம்பருப்பு & அரை கப், நன்றாக பழுத்த தக்காளி & 3, பச்சைமிளகாய் & 4, புளி & சிறிய உருண்டை, பூண்டு & 4 பல், சீரகம் & அரை டீஸ்பூன், மஞ்சள்தூள் & கால் டீஸ்பூன், உப்பு & தேவையான அளவு.

தாளிக்க: கடுகு & ஒரு டீஸ்பூன், உளுத்தம்பருப்பு & ஒரு டீஸ்பூன், காய்ந்த மிளகாய் & 1, பூண்டு & 5 பல், எண்ணெய் & ஒரு டேபிள்ஸ்பூன், கறிவேப்பிலை & சிறிது.

செய்முறை: குக்கரில் பருப்பை போட்டு 3 விசில் வரும்வரை வேக வையுங்கள். அதில், பொடியாக நறுக்கிய தக்காளி, பச்சைமிளகாய், உரித்த பூண்டு, சீரகம், புளி, உப்பு, மஞ்சள்தூள் சேர்த்து மீண்டும் ஒரு விசில் வந்ததும் இறக்குங்கள். ஆறியதும் நன்றாக கடையுங்கள். கடாயில் எண்ணெய் காய்ந்ததும் கடுகு, உளுத்தம்பருப்பு, காய்ந்த மிளகாய், கறிவேப்பிலை, நசுக்கிய பூண்டு சேர்த்து, நன்கு வதங்கியதும், பருப்பை சேர்த்து மேலும் சிறிது கடைந்து இறக்குங்கள்.

வாங்க, இன்று என்ன சமையல்

செட்டிநாடு தக்காளிக்காய் பச்சடி

தேவையானவை: தக்காளிக்காய் & 200 கிராம், துவரம்பருப்பு & அரை கப், சின்ன வெங்காயம் & 8, பச்சைமிளகாய் & 4, புளி & நெல்லிக்காய் அளவு, மஞ்சள்தூள் & கால் டீஸ்பூன், உப்பு & தேவையான அளவு

தாளிக்க: கடுகு, உளுத்தம்பருப்பு, சோம்பு & தலா அரை டீஸ்பூன், எண்ணெய் & 2 டேபிள்ஸ்பூன், கறிவேப்பிலை.

செய்முறை: துவரம்பருப்புடன், மஞ்சள்தூளை சேர்த்து, (துவரம்பருப்பு கரையாமல்) 2 விசில் வரும் வரை வேகவையுங்கள். வெங்காயம், தக்காளியை பொடியாக நறுக்குங்கள், பச்சைமிளகாய் துண்டுகளாக நறுக்குங்கள். புளியை அரை கப் தண்ணீரில் கரைத்துக் கொள்ளுங்கள். எண்ணெய் காய்ந்ததும் கடுகு, உளுத்தம்பருப்பு, சோம்பு சேர்த்து தாளித்து, வெங்காயம், பச்சைமிளகாய் சேருங்கள். சிறிது வதங்கியதும் தக்காளிக்காய் சேர்த்து நன்கு வதக்கிக் கொள்ளுங்கள். பிறகு புளிக்கரைசலை சேருங்கள். மிதமான தீயில் 5 நிமிடம் கொதித்ததும், பருப்பு, கறிவேப்பிலை சேர்த்து மேலும் 5 நிமிடம் கொதிக்கவிட்டு இறக்குங்கள்.

குறிப்பு: தக்காளிக்காய்க்குப் பதில் தக்காளிப்பழம் சேர்த்தும் செய்யலாம்.

தக்காளி குழம்பு

தேவையானவை: நன்கு பழுத்த தக்காளி & 4, சின்ன வெங்காயம் & அரை கப், பூண்டு & 10 பல், புளி & ஒரு எலுமிச்சை அளவு, மிளகாய்தூள் & ஒன்றரை டீஸ்பூன், பச்சைமிளகாய் & 2, உப்பு & தேவையான அளவு.

தாளிக்க: கடுகு & அரை டீஸ்பூன், வெந்தயம் & கால் டீஸ்பூன், சீரகம் & அரை டீஸ்பூன், எண்ணெய் & 4 டேபிள்ஸ்பூன், கறிவேப்பிலை & சிறிது.

செய்முறை: புளியை 3 கப் தண்ணீரில் கரைத்து வடிகட்டுங்கள். இதில் தக்காளி, மிளகாய்தூள், கறிவேப்பிலை, உப்பு சேர்த்து நன்கு கரைத்துக் கொள்ளுங்கள். பூண்டு, வெங்காயம் தோலுரித்து ஒன்றிரண்டாக நசுக்கிக் கொள்ளுங்கள். எண்ணெயைக் காயவைத்து, தாளிக்கும் பொருட்களுடன் பூண்டு, வெங்காயம் சேர்த்து கீறிய பச்சை மிளகாயைச் சேர்த்து நன்கு வதக்குங்கள். பின்னர் புளிக்கரைசலை சேர்த்து நன்றாக கொதிக்கவிட்டு இறக்குங்கள்.

இந்தக் குழம்பை சாதத்தில் பிசைந்து சாப்பிட.. செம ர்ர்ர்ருசி!

வாங்க, இன்று என்ன சமையல்

ஸ்பெஷல் தக்காளி சாதம்

தேவையானவை: பாஸ்மதி அரிசி & ஒரு கப், தக்காளி & 3, வெங்காயம் & 2, பச்சைமிளகாய் & 1, கறிவேப்பிலை & சிறிது, மஞ்சள்தூள் & கால் டீஸ்பூன், உப்பு & தேவையான அளவு.

வறுத்து பொடிக்க: தனியா & ஒரு டீஸ்பூன், கடலைப்பருப்பு & ஒரு டீஸ்பூன், உளுத்தம்பருப்பு & ஒரு டீஸ்பூன், காய்ந்த மிளகாய் & 2, கொப்பரைத் துருவல் & 2 டேபிள்ஸ்பூன்.

தாளிக்க: கடுகு & அரை டீஸ்பூன், உளுத்தம்பருப்பு & ஒரு டீஸ்பூன், எண்ணெய் & ஒரு டேபிள்ஸ்பூன், நெய் & ஒரு டேபிள்ஸ்பூன்.

செய்முறை: அரிசியுடன் சிறிது உப்பு சேர்த்து உதிராக வடித்துக் கொள்ளுங்கள். தக்காளி, வெங்காயம் பொடியாக நறுக்கிக் கொள்ளுங்கள். பொடிக்க கொடுத்த பொருட்களை ஒன்றாக சேர்த்து சிவப்பாக வறுத்து அரைத்துக் கொள்ளுங்கள். நெய், எண்ணெயைக் காய வைத்து தாளிக்கும் பொருட்கள் சேர்த்து, பொன்னிற மாக வறுங்கள். வெங்காயத்தை நிறம் மாறும் வரை நன்கு வதக்குங்கள். அதில், தக்காளி, பச்சைமிளகாய், மஞ்சள் தூள், சிட்டிகை உப்பு சேர்த்து தக்காளி கரையும் வரை நன்கு வதக்குங்கள். இதனுடன் வடித்த சாதம், பொடித்த பொடி, கறிவேப்பிலை, மேலும் தேவையான உப்பு சேர்த்து நன்கு கிளறுங்கள்.

குறிப்பு: புளிப்பு குறைவாக இருந்தால் 2 டீஸ்பூன் எலுமிச்சை சாறு சேர்த்து கொள்ளலாம்.

இன்ஸ்டன்ட் தக்காளி சட்னி

தேவையானவை: தக்காளி & 6, புளி விழுது & ஒரு டேபிள்ஸ்பூன், சாம்பார் பொடி & ஒன்றரை டீஸ்பூன் மஞ்சள்தூள் & கால் டீஸ்பூன், உப்பு & தேவையான அளவு.

தாளிக்க: கடுகு & அரை டீஸ்பூன், உளுத்தம்பருப்பு & ஒரு டீஸ்பூன், பச்சை மிளகாய் & 4, கறிவேப்பிலை & சிறிது, எண்ணெய் & 2 டேபிள்ஸ்பூன்.

செய்முறை: தக்காளி, சாம்பார் தூள், புளி விழுது, மஞ்சள்தூள், உப்பு சேர்த்து நன்றாக அரைத்துக் கொள்ளுங்கள். பச்சைமிளகாயை இரண்டாக நீளவாக்கில் நறுக்குங்கள். எண்ணெயைக் காய வைத்து கடுகு, உளுத்தம்பருப்பு, பச்சைமிளகாய், கறிவேப்பிலை தாளித்து அரைத்த விழுதைச் சேர்த்து 5 நிமிடம் மிதமான தீயில் பச்சை வாசனை போக நன்கு கொதிக்க விடுங்கள். சற்று கெட்டியானதும் இறக்குங்கள். அவசர தேவைக்கு அசத்தல் சட்னி!

வாங்க, இன்று என்ன சமையல்

தக்காளி சாதம்

தேவையானவை: பாஸ்மதி அரிசி & ஒரு கப், தக்காளி சாறு & ஒரு கப், வெங்காயம் & 1, பூண்டு & 5, மிளகாய்தூள் & அரை டீஸ்பூன், பச்சைமிளகாய் & 1, உப்பு & தேவையான அளவு, எண்ணெய் & 2 டேபிள்ஸ்பூன், பட்டை, லவங்கம், ஏலக்காய் & தலா 2.

செய்முறை: அரிசியை நன்றாகக் கழுவி, முக்கால் கப் தண்ணீர் ஊற்றி ஊற வைப்புகள். எண்ணெயைக் காயவைத்து பட்டை, லவங்கம், ஏலக்காய் தாளித்து வெங்காயம், பச்சைமிளகாய், பூண்டு, சிட்டிகை உப்பு சேர்த்து வதக்குங்கள். நன்கு வதங்கியதும், தக்காளிசாறு, மிளகாய்தூள், சிறிது உப்பு சேர்த்து நன்றாக கொதிக்கவைத்து, ஊற வைத்த அரிசியை தண்ணீருடன் சேர்த்து ஊற்றிக் கிளறுங்கள். தண்ணீர் லேசாக வற்றியதும், தீயைக் குறைத்து, தட்டு போட்டு மூடி, அதன்மேல் சற்று கனமான பொருளை வைப்புகள். 15 நிமிடம் கழித்து வெந்ததும் இறக்குங்கள். குக்கரில் வைத்துப்பண்வதாக இருந்தால் ஒரு விசில் வந்ததும் தீயைக் குறைத்து 5 நிமிடம் கழித்து இறக்குங்கள்.

தக்காளி புலாவ்

தேவையானவை: பாஸ்மதி அரிசி & ஒரு கப், வெங்காயம் & 1, தக்காளி & 3, இஞ்சி & பூண்டு விழுது & ஒரு டேபிள்ஸ்பூன், பச்சைமிளகாய் & 2, பூண்டு & ஒரு கைப்பிடி, மல்லித்தழை & ஒரு கைப்பிடி, மிளகாய்தூள் & அரை டீஸ்பூன், தேங்காய்பால் & அரை கப், உப்பு & தேவையான அளவு.

தாளிக்க: நெய் & ஒரு டேபிள்ஸ்பூன், எண்ணெய் & 2 டேபிள்ஸ்பூன், பட்டை, லவங்கம், ஏலக்காய் & தலா 2.

செய்முறை: வெங்காயத்தை நீளவாக்கில் நறுக்குங்கள். தக்காளியைப் பொடியாக நறுக்கிக் கொள்ளுங்கள். பச்சைமிளகாயைக் கீறிக்கொள்ளுங்கள். அரிசி, தேங்காய் பாலுடன், ஒன்றேகால் கப் தண்ணீர் சேர்த்து ஊறவைப்புகள். எண்ணெய், நெய் காயவைத்து பட்டை, லவங்கம், ஏலக்காய் தாளித்து வெங்காயம், பச்சைமிளகாய், சிட்டிகை உப்பு சேர்த்து, நன்கு வதக்கிக்கொள்ளுங்கள். வெங் காயம் வதங்கியதும் தக்காளி, இஞ்சி & பூண்டு விழுது, மிளகாய்தூள், புதினா, கொத்துமல்லி சேர்த்து பச்சை வாசனை போக வதக்குங்கள். பிறகு, ஊற வைத்த அரிசியை தண்ணீர், தேங்காய் பால் கலவையோடு சேர்த்து ஊற்றுங்கள். மேலும் தேவைக்கேற்ப உப்பு சேர்த்து, குக்கரில் வைத்து ஒரு விசில் வந்ததும் இறக்குங்கள்.

குறிப்பு: நாட்டுத்தக்காளியாக இருந்தால் ஒரு தக்காளி குறைவாக சேர்க்க வேண்டும்.

வாங்க, இன்று என்ன சமையல்

பொடி போட்ட தக்காளி குழம்பு

தேவையானவை: பழுத்த தக்காளி & 5, புளி & எலுமிச்சை அளவு, பூண்டு & 10 பல், பச்சைமிளகாய் & 2, மிளகாய்தூள் & 1 டீஸ்பூன், மஞ்சள்தூள் & கால் டீஸ்பூன், உப்பு

தாளிக்க: கடுகு & அரை டீஸ்பூன், சீரகம் & கால் டீஸ்பூன், வெந்தயம் & அரை டீஸ்பூன்.

பொடித்துக்கொள்ள: மிளகு & அரை டீஸ்பூன், சீரகம் & கால் டீஸ்பூன், தனியா & ஒரு டீஸ்பூன், உளுத்தம்பருப்பு & அரை டீஸ்பூன், வெந்தயம் & கால் டீஸ்பூன், கடுகு & கால் டீஸ்பூன்.

செய்முறை: புளியை 3 கப் தண்ணீரில் கரைத்து வடிகட்டுங்கள். பொடிக்க தந்த பொருட்களை வெறும் கடாயில் நன்கு சிவக்க வறுத்து, நெஸாக அரைத்துக் கொள்ளுங்கள். பூண்டின் தோலை உரித்து நசுக்கிக்கொள்ளுங்கள். பச்சை மிளகாயை சிறு துண்டுகளாக நறுக்கிக் கொள்ளுங்கள். எண்ணெயைக் காய வைத்து தாளிக்கும் பொருட்களைச் சேர்த்து பொன்னிறமாக வறுத்து, ஒன்றிரண்டாக நசுக்கிய பூண்டையும் சேருங்கள். பச்சை மிளகாய், தக்காளி சேர்த்து, சிறிது உப்பு சேர்த்து நன்றாக வதக்குங்கள். புளித்தண்ணீரை ஊற்றி மிளகாய்தூள், மஞ்சள்தூள் சேர்த்துப் போட்டு கொதித்ததும் புளி சேர்த்து வதக்குங்கள். 2, 3 நாட்களுக்கும்மேல் கெடாமலிருக்கும்.

தக்காளி & பூண்டு தொக்கு

தேவையானவை: நன்கு பழுத்த தக்காளி & ஒரு கிலோ, புளி & நெல்லிக்காய் அளவு, காய்ந்த மிளகாய் & 15, வறுத்து அரைத்தவெந்தயம், பெருங்காய்தூள் & ஒரு டீஸ்பூன், பூண்டு & 10 பல் (பொடியாக நறுக்கியது), பொடியாக நறுக்கிய இஞ்சி & ஒரு டேபிள்ஸ்பூன், பொடியாக நறுக்கிய சின்ன வெங்காயம் & கால் கப், எண்ணெய் & அரை கப், கடுகு & ஒரு டீஸ்பூன், உப்பு.

செய்முறை: தக்காளியுடன் புளி, மிளகாய் சேர்த்து நெஸாக அரைத்துக் கொள்ளுங்கள். எண்ணெயைக் காயவைத்து கடுகு தாளித்து வெங்காயம் சேர்த்து, வெங்காயம் பொன்னிறமாக வதங்கியதும், இஞ்சி, பூண்டு சேர்த்து நன்றாக வதக்குங்கள். அரைத்து வைத்துள்ள தக்காளி விழுதைச் சேர்த்து தேவையான உப்பு சேர்த்து நன்றாக எண்ணெய் கசிந்து வரும்வரை வதக்குங்கள். கடைசியில் வெந்தயப்பொடி, பெருங்காய்தூளைச் சேர்த்து நன்கு கிளறி இறக்கியதும், ஆற வைத்து டப்பாவில் நிரப்புங்கள்.

குறிப்பு: 15 நாட்களுக்கு ஃப்ரிட்ஜில் வைத்து பயன்படுத்தலாம்.
