

வாங்க ! இன்று என்ன சமையல்

விருந்து என்றதும், முதலில் நம் நினைவுக்கு வருவது பிரியாணி தானே! ஆனால், பல இல்லத்தரசிகளுக்கு பிரியாணியை சரியான பதத்தில் செய்ய முடியவில்லையே என்ற ஆதங்கம் இருக்கிறது அதற்கு தீர்வு தந்தது மட்டுமல்லாமல், சைவப்பிரியர்களுக்காக 5 வகை பிரியானிகளை முதல் முறையாக நமது இணைப்பில் வழங்கியிருக்கிறோம். எல்லோருமே சுலபமாக செய்து, ருசிக்கக்கூடிய எளிமையான குறிப்புகள்! வீடு முழுதும் கமகமக்க, வெரைட்டியாக பிரியானிகளை செய்து அசத்த வாங்க ! இன்று என்ன சமையல் பகுதியில்.

வெஜிடபிள் பிரியாணி & 1

தேவையானவை: பாசமதி அரிசி & 2 கப், பெரிய வெங்காயம் & 2, தக்காளி & 3, பச்சை மிளகாய் & 2, புளித்த தயிர் & கால் கப், மிளகாய்தூள் & ஒரு டீஸ்பூன், மஞ்சள்தூள் & கால் டீஸ்பூன், இஞ்சி + பூண்டு விழுது & ஒரு டேபிள் ஸ்பூன், புதினா, மல்லித்தழை & தலா ஒரு கைப்பிடி, உப்பு & தேவையான அளவு, கேரட் & 1, உருளைக்கிழங்கு & 1, பட்டாணி & ஒரு கைப்பிடி, வினிகர் & 2 டேபிள்ஸ்பூன், அரைத்த முந்திரி விழுது & ஒரு டேபிள்ஸ்பூன், இனிப்பில்லாத கோவா & 1 டேபிள்ஸ்பூன்.

தாளிக்க: பட்டை, லவங்கம் & தலா 2, ஏலக்காய் & 4, எண்ணெய் & 2 டேபிள்ஸ்பூன், நெய் & 2 டேபிள் ஸ்பூன்.

செய்முறை: அரிசியைக் கழுவி, 3 கப் தண்ணீரில் ஊறவைங்கள். காய்கறிகளை முதலில் சொன்னது போல நறுக்கிக்கொள்ளுங்கள். குக்கரில் எண்ணெய், நெய்யைக் காயவைத்து, பட்டை, லவங்கம், ஏலக்காய் தாளித்து, வெங்காயம் சேருங்கள். வெங்காயத்துடன் சிறிது உப்பு, மஞ்சள்தூள், சேர்த்து நன்கு வதங்கியதும், அரைத்த இஞ்சி + பூண்டு விழுது, தக்காளி, காய்கறி, புதினா, மல்லித்தழை, சிறிது உப்பு சேர்த்து பச்சை வாசனை போக வதக்குங்கள். பிறகு, தயிர், கோவா, வினிகர் சேர்த்து 5 நிமிடம் வதக்கி, ஊற வைத்த அரிசியை அந்தத் தண்ணீருடன் சேர்த்து, அரைத்த முந்திரி விழுது, தேவையான உப்பு சேர்த்து, குக்கரை மூடுங்கள். ஒரு விசில் வந்ததும், அடுப்பை 'லிம்'மில் வைத்து, ஐந்து நிமிடம் வைத்திருந்து இறக்குங்கள்.

வெஜிடபிள் பிரியாணி & 2

தேவையானவை: பாசமதி அரிசி & 2 கப், பெரிய வெங் காயம் & 2, தக்காளி & 3, கேரட் & 1, உருளைக்கிழங்கு & 1, பட்டாணி & ஒரு கைப்பிடி, புதினா, மல்லித்தழை & தலா ஒரு கைப்பிடி, மஞ்சள் தூள் & கால் டீஸ்பூன், உப்பு & தேவையான அளவு. அரைக்க: சின்ன வெங்காயம் & 10, இஞ்சி & ஒரு துண்டு, பூண்டு & 6 பல் (சிறிய பூண்டாக இருந்தால் 8 பல்), காய்ந்த மிளகாய் & 3, தனியா & 2 டீஸ்பூன், பட்டை, லவங்கம், ஏலக்காய் & தலா 2, சீரகம் & அரை டீஸ்பூன், தயிர் & அரை கப், கசகசா & 1 டீஸ்பூன். தாளிக்க: பிரிஞ்சி இலை & சிறிதளவு, எண்ணெய் & 2 டேபிள்ஸ்பூன், நெய் & 2 டேபிள்ஸ்பூன்.

வாங்க ! இன்று என்ன சமையல்

செய்முறை: அரிசியைக் கழுவி, அரை மணி நேரம் தண்ணீரில் ஊறவைங்கள். அரைக்கக் கொடுத்துள்ள பொருட்களை ஒன்றாகச் சேர்த்து அரைத்தெடுங்கள். காய்கறிகளை வெஜிடபிள் பிரியாணிக்கு சொன்னது போலவே நறுக்குங்கள். வெங்காயத்தை நீளவாக்கிலும் தக்காளியை பொடியாகவும் நறுக்குங்கள்.

குக்கரில் எண்ணெய், நெய்யைக் காயவைத்து பிரிஞ்சி இலை, வெங்காயத்தைப் போட்டு நன்கு வதங்கியதும், அத்துடன் பச்சை மிளகாய் மற்றும் அரைத்த விழுதைச் சேர்த்து, பச்சை வாசனை போக வதக்குங்கள்.பிறகு, காய்கறிகளையும் தக்காளி, தேவையான உப்பு, மஞ்சள்தூள், தயிர், புதினா, மல்லித்தழை ஆகியவற்றையும் சேர்த்து நன்கு வதக்குங்கள். நிக்கொண்டிருக்கும் அரிசியை, தண்ணீருடன் மேற்கண்ட கலவையில் சேர்த்துக் கிளறி, மூடி போட்டு, ஒரு விசில் வந்ததும் தீயைக் குறைத்து, ஐந்து நிமிடம் வைத்திருந்து இறக்குங்கள்.

வெஜிடபிள் பிரியாணி & 3

தேவையானவை: பாசமதி அரிசி & 2 கப், பெரிய வெங்காயம் & 2, தக்காளி & 3, பச்சை மிளகாய் & 2, புளித்த தயிர் & அரை கப், எலுமிச்சம்பழச் சாறு & ஒரு டேபிள்ஸ்பூன், மிளகாய்தூள் & ஒரு டீஸ்பூன், மஞ்சள்தூள் & கால் டீஸ்பூன், இஞ்சி + பூண்டு விழுது & ஒரு டேபிள்ஸ்பூன், புதினா, மல்லித்தழை & தலா ஒரு கைப்பிடி, உப்பு & தேவையான அளவு, கேரட் & 1, உருளைக்கிழங்கு & 1, பட்டாணி & ஒரு கைப்பிடி. தாளிக்க: பட்டை & ஒரு துண்டு, லவங்கம் & 3, ஏலக்காய் & 4, எண்ணெய் & 2 டேபிள்ஸ்பூன், நெய் & ஒரு டேபிள் ஸ்பூன்.

செய்முறை: அரிசியைக் கழுவி, 3 கப் தண்ணீர் சேர்த்து ஊறவைங்கள். வெங்காயத்தை நீளவாக்கில் நறுக்கிக் கொள்ளுங்கள். தக்காளியை பெரிய துண்டுகளாக நறுக்குங்கள். உருளைக்கிழங்கை சற்றுப் பெரிய துண்டுகளாகவும் கேரட்டை வட்ட வில்லைகளாகவும் நறுக்குங்கள். குக்கரை சூடாக்கி எண்ணெய், நெய் காயவைத்து, பட்டை, லவங்கம் தாளித்து, உடனே வெங்காயம், மஞ்சள் தூள், உப்பு சேர்த்து பொன்னிறமாக மாறும்வரை வதக்குங்கள்.

பிறகு, நறுக்கிய காய்கறியை அதோடு சேர்த்து பத்து நிமிடம் நன்கு வதக்குங்கள். காய்கறி வதங்கியதும் நறுக்கிய தக்காளி, இஞ்சி + பூண்டு விழுது, புதினா, மல்லித்தழை, தயிர், எலுமிச்சம்பழச் சாறு, தேவையான உப்பு, பச்சை மிளகாய் (முழுதாக) சேர்த்து, 5 நிமிடம் நன்கு கொதிக்கவிடுங்கள். ஊற வைத்த அரிசியை தண்ணீருடன் இதில் சேருங்கள். குக்கரை மூடி, வெயிட் போடுங்கள். ஒரு விசில் வந்ததும் தீயை நன்கு குறைத்து, ஐந்து நிமிடம் கழித்து இறக்குங்கள். சூடான வெஜிடபிள் பிரியாணி ரெடி.

வெஜிடபிள் பிரியாணி & 4

தேவையானவை: பாசமதி அரிசி & 2 கப், பெரிய வெங்காயம் & 2, தக்காளி & 3, பச்சை

வாங்க ! இன்று என்ன சமையல்

மிளகாய் & 2, புளித்த தயிர் & அரை கப், எலுமிச்சம்பழச் சாறு & 2 டேபிள்ஸ்பூன், மிளகாய்த்தூள் & ஒரு டீஸ்பூன், மஞ்சள்தூள் & கால் டீஸ்பூன், இஞ்சி + பூண்டு விழுது & ஒரு

டேபிள் ஸ்பூன், புதினா, மல்லித் தழை & தலா ஒரு கைப்பிடி, உப்பு & தேவையான அளவு, கேரட் & 1, உருளைக்கிழங்கு & 1, பட்டாணி & ஒரு கைப்பிடி, தேங்காய்ப்பால் & ஒரு கப், வெண்ணெய் & ஒரு டேபிள்ஸ்பூன் தாளிக்க: பட்டை & ஒரு துண்டு, லவங்கம் & 3, ஏலக்காய் & 4, எண்ணெய் & 2 டேபிள்ஸ்பூன், நெய் & ஒரு டேபிள்ஸ்பூன்.

செய்முறை: அரிசியைக் கழுவி, அரை மணி நேரம் ஊறவைங்கள். முதலில் சொன்னது போலவே, காய்கறிகளை நறுக்குங்கள். எண்ணெய், நெய்யைக் காயவைத்து, பட்டை, லவங்கம், ஏலக்காய் சேர்த்துத் தாளித்து, பச்சை மிளகாயைக் கீறிச் சேருங்கள். பிறகு, வெங்காயத்தைப் போட்டு வதக்குங்கள். நன்கு வதங்கியதும், காய்கறி, புதினா, மல்லித்தழை, இஞ்சி + பூண்டு அரைத்த விழுது, மிளகாய்தூள், மஞ்சள்தூள், உப்பு சேர்த்து கிளறுங்கள். 10 நிமிடம் கழித்து, வெண்ணெயையும் சேர்த்துக் கிளறுங்கள். தேங்காய்ப்பால் ஒரு கப், தண்ணீர் 2 கப் சேர்த்து கொதிக்க விடுங்கள்.

எல்லாம் சேர்ந்து கொதிக்கும்போது, ஊறவைத்த அரிசியை தண்ணீரை வடித்துவிட்டு சேர்த்து நன்கு கிளறி, மூடி வைத்து, ஒரு விசில் வந்த பிறகு, அடுப்பை 'ஸிம்'மில் வைத்து ஐந்து நிமிடம் கழித்து இறக்குங்கள்.

வெஜிடபிள் பிரியாணி & 5

தேவையானவை: பாசுமதி அரிசி & 2 கப், பெரிய வெங்காயம் & 2, தக்காளி & 3, பச்சை மிளகாய் & 2, புளித்த தயிர் & அரை கப், எலுமிச்சம்பழச் சாறு & ஒரு டேபிள்ஸ்பூன், மிளகாய்தூள் & ஒரு டீஸ்பூன், மஞ்சள்தூள் & கால் டீஸ்பூன், இஞ்சி + பூண்டு விழுது & ஒரு டேபிள்ஸ்பூன், புதினா, மல்லித்தழை & தலா ஒரு கைப்பிடி, உப்பு & தேவையான அளவு, கேரட் & 1, உருளைக்கிழங்கு & 1, பட்டாணி & ஒரு கைப்பிடி. தாளிக்க: பட்டை & ஒரு துண்டு, லவங்கம் & 3, ஏலக்காய் & 4, எண்ணெய் & 2 டேபிள்ஸ்பூன், நெய் & ஒரு டேபிள்ஸ்பூன்.

செய்முறை: நறுக்கிய தக்காளி, புதினா, மல்லித்தழை, இஞ்சி + பூண்டு விழுது, பச்சை மிளகாய், மிளகாய்தூள், மஞ்சள்தூள், உப்பு ஆகியவற்றை தயிரோடு சேர்த்து 2 மணி நேரம் ஊற வைங்கள். அரிசியைக் கழுவி, இரண்டரை கப் தண்ணீரில் ஊறவைங்கள். எண்ணெயைக் காயவைத்து, பட்டை, லவங்கம் தாளித்து, வெங்காயம் சேர்த்து வதக்குங்கள். வதங்கியதும், தயிரையும் ஊறவைத்த பொருட் களையும் அப்படியே சேருங்கள். எண்ணெய் பிரியும் வரை கிளறுங்கள். பச்சை வாசனை போய், எண்ணெய் பிரிந்து வந்ததும் அரிசியை ஊறவைத்த தண்ணீருடன் சேருங்கள். ஒரு விசில் வந்ததும், தீயைக் குறைத்து ஐந்து நிமிடம் வைத்திருந்து இறக்குங்கள்.
