

நாட்டு கோழி குழம்பு

தேவையானவை

- கோழி - 1 கிலோ
- சின்ன வெங்காயம் - 35
- தக்காளி - 2
- தேங்காய் துருவல் - 1/4 சின்ன தேங்காய்
- கறிவேப்பிலை - 6 கொத்து
- கொத்தமல்லி - சிறிது
- மஞ்சள் தூள் - 1/4 தேக்கரண்டி
- மிளகாய் தூள் - 3 தேக்கரண்டி
- மல்லி தூள் - 2 1/5 தேக்கரண்டி
- உப்பு
- கரம் மசாலா தூள் - 1 தேக்கரண்டி
- சோம்பு - 1 தேக்கரண்டி
- பச்சை மிளகாய் - 2
- எண்ணெய் - தேவையான அளவு

செய்முறை

- பாத்திரத்தில் எண்ணெய் விட்டு காய்ந்ததும் சோம்பு சேர்த்து தாளித்து, சின்ன வெங்காயம் 15, கறிவேப்பிலை 4 கொத்து சேர்த்து வதக்கவும்.
- வதங்கியதும் தேங்காய் துருவல் சேர்த்து வதக்கி, இத்துடன் மிளகாய் தூள், மல்லி தூள் சேர்த்து நன்றாக வதக்கவும்.
- இதை மசாலாவாக அரைக்கவும்.
- பாத்திரத்தில் எண்ணெய் விட்டு காய்ந்ததும் வெங்காயம், பச்சை மிளகாய், கறிவேப்பிலை சேர்த்து வதக்கவும்.
- இதில் தக்காளி சேர்த்து குழைய வதக்கவும்.
- மஞ்சள், தூள், கரம் மசாலா, கோழி சேர்த்து வதக்கி, குக்கரில் வைத்து வேக வைக்கவும்.
- பின் அடுப்பில் வைத்து அரைத்த மசாலா சேர்த்து, உப்பு போட்டு எண்ணெய் திரண்டு வர கொதிக்க வைத்து எடுக்கவும்.

முட்டை குழம்பு

தேவையானவை

- முட்டை - 4 (வேக வைத்து 4 துண்டாக வெட்டியது)
- வெங்காயம் - 1 (அ) சின்ன வெங்காயம் - 15
- தக்காளி - 1
- கடுகு, சீரகம், உளுந்து, கடலை பருப்பு - தாளிக்க
- மஞ்சள் தூள் - 1/4 தேக்கரண்டி
- கறிவேப்பிலை
- உப்பு
- எண்ணெய் - 1 குழிக்கரண்டி
- இஞ்சி விழுது - 1/4 தேக்கரண்டி
- பூண்டு விழுது - 1/4 தேக்கரண்டி

அரைக்க:

- மிளகாய் வற்றல் - 5
- மல்லி - 1/4 மேஜைக்கரண்டி
- ஏலக்காய் - 2
- மிளகு - 1/4 தேக்கரண்டி
- சீரகம் - 1/4 தேக்கரண்டி
- வெந்தயம் - 1/4 தேக்கரண்டி
- பட்டை - 1
- லவங்கம் - 2
- கறிவேப்பிலை - கொஞ்சம்
- தேங்காய் - 1/4 கப் (அ) தேங்காய் பால் - 1/2 கப்

செய்முறை

- தேங்காய் தவிர அரைக்க வேண்டிய அனைத்தையும் வெறும் கடாயில் போட்டு வறுத்து வைக்கவும். இதை தேங்காய் சேர்த்து நைசாக அரைக்கவும்.
- கடாயில் எண்ணெய் விட்டு காய்ந்ததும், தாளித்து, வெங்காயம் சேர்த்து வதக்கவும்.
- வெங்காயம் பாதி வதங்கியது இஞ்சி, பூண்டு விழுது சேர்த்து வதக்கவும்.
- பின் தக்காளி சேர்த்து குழைய வதக்கவும்.
- இதில் உப்பு, மஞ்சள் தூள், அரைத்த மசாலா, முட்டை சேர்த்து, தேவைக்கு தண்ணீர் விட்டு நன்றாக கொதிக்க விடவும். மசாலா வாசம் போனதும் எடுக்கவும்

கத்தரிகாய் நெத்திலி கருவாட்டு குழம்பு

தேவையானவை

- கருவாட்டு - 100 கிராம்
- கத்தரிகாய் - 250 கிராம்
- காய்ந்த காராமணி பருப்பு - ஒரு கப்
- பெரிய வெங்காயம் - ஒன்று
- தக்காளி - 2
- கருவடாம் - 2 தேக்கரண்டி
- புளி - எலுமிச்சை அளவு
- கறிவேப்பிலை - 10 இலை
- மிளகாய் தூள் - 1 1/2 தேக்கரண்டி
- தனியா தூள் - ஒரு தேக்கரண்டி
- மஞ்சள் தூள் - 1/4 தேக்கரண்டி
- உப்பு - 2 தேக்கரண்டி
- எண்ணெய் - 2 தேக்கரண்டி

செய்முறை

- கருவாட்டை தண்ணீரில் நன்கு சுத்தம் செய்து கொள்ளவும். காராமணி பருப்பை வேக வைத்து எடுத்து கொள்ளவும்.
- வெங்காயம், தக்காளி மற்றும் கத்தரிகாயை பொடியாக நறுக்கி கொள்ளவும்.
- ஒரு பெரிய வாணலியில் எண்ணெய் ஊற்றி அதில் கருவடாமை போடவும். வெடித்ததும் கறிவேப்பிலை மற்றும் வெங்காயத்தை போட்டு 2 நிமிடம் வதக்கவும்.
- பிறகு நறுக்கி வைத்துள்ள கத்தரிகாயை போட்டு 2 நிமிடம் வதக்கவும்.
- பிறகு மஞ்சள் தூள், மிளகாய் தூள், தனியா தூள் மற்றும் உப்பு சேர்த்து ஒரு நிமிடம் வதக்கவும். தக்காளி சேர்த்து 2 நிமிடம் வதக்கவும்.
- 5 கப் தண்ணீர் ஊற்றி கொதிக்கவிடவும். இப்பொழுது கருவாட்டை சேர்க்கவும்.
- புளியை கெட்டியாக கரைத்து எடுத்து கொள்ளவும்.
- கத்தரிகாய் பாதி வெந்தவுடன் காராமணியை போட்டு, புளி கரைச்சலை ஊற்றவும். காய் வெந்தவுடன் இறக்கி வைத்து பரிமாறவும்.

❖ குறிப்பு:

- மதியம் சமைத்து இரவு சாப்பிட்டால் சுவையாக இருக்கும். இல்லையென்றால் மறுநாள் சாப்பிட இன்னும் சுவையாக இருக்கும்.

மீன் வறுவல்

தேவையானவை

- மீன் - 3/4 கிலோ
- மிளகாய் வற்றல் - 12 - 15
- ஒரு முழு சின்ன பூண்டு
- கறிவேப்பிலை - கொஞ்சம்
- உப்பு - தேவைக்கு
- எண்ணெய் - தேவைக்கு

செய்முறை

- உப்பு, மிளகாய் வற்றல், பூண்டு, கறிவேப்பிலை அனைத்தையும் சிறிது தண்ணீர் விட்டு சற்று கெட்டியான விழுதாக அரைக்கவும்.
- இதை மீன் துண்டுகள் மீது தடவி குறைந்தது 1 மணி நேரம் ஊற வைக்கவும்.
- தோசை கல்லில் அல்லது ஒரு தவாவில் எண்ணெய் சிறிது விட்டு காய்ந்ததும் மீன் துண்டுகளை போட்டு மிதமான தீயில் வேக விடவும். ஒரு பக்கம் நன்றாக வெந்ததும் திருப்பி போடவும்.
- இரண்டு பக்கமும் நன்றாக சிவக்க வெந்ததும் எடுக்கவும். எல்லா வகை மீனிலும் செய்யலாம். குறிப்பாக வஞ்சரம் மீன் இந்த வறுவலுக்கு மிக நன்றாக இருக்கும்.

கிராமத்து கறி குழம்பு

தேவையானவை

- ஆட்டுகறி - 3/4 கிலோ
- வெங்காயம், பொடியாக நறுக்கியது - 1 (அ) சின்ன வெங்காயம் - 10
- தக்காளி, பொடியாக நறுக்கியது - 1
- கறிவேப்பிலை, கொத்தமல்லி
- கடுகு, சீரகம், உளுந்து, கடலை பருப்பு - தாளிக்க
- மிளகாய் வற்றல் - 10
- தனியா - 1 மேஜைக்கரண்டி
- மிளகு - 2 தேக்கரண்டி (விரும்பினால்)
- பட்டை, லவங்கம்
- கசகசா - 1 தேக்கரண்டி
- ஏலக்காய் - 1 (விரும்பினால்)
- தேங்காய், பொடியாக நறுக்கியது - 1/4 கப்
- மஞ்சள் தூள் - 1/4 தேக்கரண்டி
- உப்பு

- பூண்டு - 5 பல்
- சோம்பு - 1/2 தேக்கரண்டி (விரும்பினால்)

செய்முறை

- கறியை தனியாக தண்ணீர் சிறிது விட்டு வேக விடவும். கடாயில் ஒரு தேக்கரண்டி எண்ணெய் விட்டு காய்ந்ததும் மிளகாய் வற்றல், தனியா, மிளகு எல்லாம் தனி தனியாக வறுத்து வைக்கவும்.
- இதில் பட்டை, லவங்கம், ஏலக்காய், சோம்பு, கசகசா, தேங்காய் சேர்த்து நைசாக அரைக்கவும்.
- பாத்திரத்தில் 1 குழிக்கரண்டி எண்ணெய் விட்டு காய்ந்ததும் தாளிக்கவும்.
- இதில் வெங்காயம், பூண்டு போட்டு வதக்கவும்.
- நன்றாக வதங்கியதும் தக்காளி சேர்த்து குழைய வதக்கவும். பின் வேக வைத்த ஆடுக்கறியை அந்த தண்ணீருடன் தக்காளியுடன் சேர்க்கவும்.
- இதில் அரைத்த விழுது, மஞ்சள் தூள், தண்ணீர், உப்பு சேர்த்து எண்ணெய் திரண்டு வரும்வரை கொதிக்க விடவும்.
- கடைசியில் எண்ணெயில் வறுத்த கறிவேப்பிலை, கொத்தமல்லி சேர்த்து 2 நிமிடம் விட்டு எடுக்கவும்.

கிராமத்து கோழி குழம்பு

தேவையானவை

- கோழி (எலும்புடன்) - 3/4 கிலோ
- வெங்காயம், பொடியாக நறுக்கியது - 1
- தக்காளி, பொடியாக நறுக்கியது - 1
- கறிவேப்பிலை, கொத்தமல்லி
- கடுகு, சீரகம், உளுந்து, கடலை பருப்பு - தாளிக்க
- மிளகாய் வற்றல் - 10
- தனியா - 1 மேஜைக்கரண்டி
- மிளகு - 2 தேக்கரண்டி (விரும்பினால்)
- பட்டை, லவங்கம்
- கசகசா - 1 தேக்கரண்டி
- ஏலக்காய் - 1 (விரும்பினால்)
- தேங்காய், பொடியாக நறுக்கியது - 1/4 கப்
- மஞ்சள் தூள் - 1/4 தேக்கரண்டி
- உப்பு
- பூண்டு - 5 பல்
- சோம்பு - 1/2 தேக்கரண்டி (விரும்பினால்)

செய்முறை

- கடாயில் ஒரு தேக்கரண்டி எண்ணெய் விட்டு காய்ந்ததும் மிளகாய் வற்றல், தனியா, மிளகு எல்லாம் தனி தனியாக வறுத்து வைக்கவும்.
- இதில் பட்டை, லவங்கம், ஏலக்காய், சோம்பு, கசகசா, தேங்காய் சேர்த்து நைசாக அரைக்கவும்.
- பாத்திரத்தில் 1 குழிக்கரண்டி எண்ணெய் விட்டு காய்ந்ததும் தாளிக்கவும்.
- இதில் வெங்காயம், பூண்டு போட்டு வதக்கவும்.
- நன்றாக வதங்கியதும் தக்காளி சேர்த்து குழைய வதங்கியதும், கோழி துண்டுகள், மஞ்சள் தூள் சேர்த்து பிரட்டவும்.
- தண்ணீர் இல்லாமல் மூடி வேக விடவும். (கோழி விடும் நீரில் வெந்தால் குழம்பு ருசியாக இருக்கும்)
- இதில் அரைத்த விழுது, தண்ணீர், உப்பு சேர்த்து எண்ணெய் திரண்டு வரும்வரை கொதிக்க விடவும்.
- கடைசியில் எண்ணெயில் வறுத்த கறிவேப்பிலை, கொத்தமல்லி சேர்த்து 2 நிமிடம் விட்டு எடுக்கவும்.

❖ குறிப்பு:

- சின்ன வெங்காயம் (10) பயன்படுத்தினால் இன்னும் வாசமா ருசியா இருக்கும்.

கோழி இறைச்சிப் பிரட்டல்

தேவையானவை

- கோழி - ஒன்று
- உலர்ந்த மிளகாய் - 15
- பூண்டு - 5 பல்லு
- இஞ்சி - அரை அங்குலம்
- மஞ்சள் பொடி - ஒரு சிட்டிகை
- சீரகம் - அரை தேக்கரண்டி
- சோம்பு - ஒரு தேக்கரண்டி
- மிளகு - 12 தேக்கரண்டி
- பட்டை - ஒரு அங்குலம்
- பிரிஞ்சி இலை - சிறிதளவு
- கறிவேப்பிலை - சிறிதளவு
- தேங்காய்ப்பால் - அரை கப்
- சின்ன வெங்காயம் - 10 கப் அரிந்தது
- நெய் - 3 மேசைக்கரண்டி
- எலுமிச்சம்பழச்சாறு - ஒரு மேசைக்கரண்டி
- உப்பு - சுவைக்கேற்ப

செய்முறை

- கோழி இறைச்சியைக் கழுவி ஓரளவு நடுத்தரத் துண்டங்களாக்கிக் கொள்ளவும்.
- ஒரு பாத்திரத்தில் இறைச்சி, பொடி செய்த பொருட்கள், சிறிதாக அரிந்த இஞ்சி, பூண்டு, பட்டை, பிரிஞ்சி இலை, கறிவேப்பிலை, மஞ்சள் பொடி, இரண்டாந்தடவை பிழிந்த தேங்காய்ப்பால் ஆகியவற்றோடு சுவைக்கேற்ப எலுமிச்சை பழச்சாறு, உப்பு ஆகியவற்றையும் இட்டு மூடி நன்றாக வேக விடவும்.
- கோழி நன்றாக வெந்ததும் முதலில் எடுத்த கெட்டி தேங்காய் பாலையும் ஊற்றி மேலும் 10 நிமிடங்களுக்கு வேக விடவும்.
- இறைச்சிக் குழம்பை வேறொரு பாத்திரத்தில் மாற்றி வெறும் பாத்திரத்தில் நெய்யை ஊற்றி நன்றாகச் சூடானதும் அரிந்த வெங்காயத்தை இட்டு பொன்னிறமாகப் பொரிக்கவும்.
- பின்னர் இதனுள் எடுத்து வைத்த இறைச்சியை மட்டும் (குழம்பு இல்லாமல்) கொட்டிக் குறைந்த வெப்பத்தில் மேலும் பத்து நிமிடங்களுக்கு வேக விடவும்.
- பின்னர் குழம்பைக் கொட்டிக் குழம்பானது ஓரளவு கெட்டியாகும் வரை வேக வைத்து இறக்கவும்.
