

## செட்டிநாட்டு கோழி பிரியாணி

### தேவையானவை

- பாசுமதி அரிசி - 1 1/2 கப்
- கோழி - 1/2 கிலோ
- வெங்காயம் - ஒன்று
- தக்காளி - ஒன்று
- பச்சை மிளகாய் - 5
- இஞ்சி பூண்டு விழுது - ஒரு தேக்கரண்டி
- தேங்காய் பால் - 1 1/2 கப்
- தண்ணீர் - 1 1/2 கப்
- கொத்தமல்லி, புதினா - 1/2 கப்
- தயிர் - 1/2 கப்
- எண்ணெய் - 100 மில்லி
- நெய் - 3 தேக்கரண்டி
- உப்பு - தேவையான அளவு
- மஞ்சள் தூள் - 1/2 தேக்கரண்டி
- மிளகாய் தூள் - 1/2 தேக்கரண்டி
- கரம் மசாலா தூள் - 1/4 தேக்கரண்டி
- பட்டை - சிறுத் துண்டு
- லவங்கம் - 5
- பிரியாணி இலை - ஒன்று
- ஏலக்காய் - 3

### செய்முறை

- ❖ முதலில் கோழியை எலும்புடன் சேர்த்து பெரிய துண்டுகளாக நறுக்கிக் கொள்ளவும். ஒரு பாத்திரத்தில் நறுக்கின கோழி துண்டுகளை போட்டு பாதியளவு தயிர், மஞ்சள் தூள், பாதியளவு உப்பு சேர்த்து நன்கு கிளறி விட்டு ஊற வைக்கவும்.
- ❖ வெங்காயத்தை தோல் உரித்து பெரிய துண்டுகளாக நறுக்கவும். தக்காளியை பொடியாக நறுக்கிக் கொள்ளவும். பச்சை மிளகாயை இரண்டாக நறுக்கி வைத்துக் கொள்ளவும். அரிசியை கழுவி 20 நிமிடம் ஊற வைக்கவும்.
- ❖ ஒரு பாத்திரத்தில் எண்ணெய் மற்றும் 2 தேக்கரண்டி நெய் ஊற்றி காய்ந்ததும் பட்டை, பிரியாணி இலை, லவங்கம், ஏலக்காய் போட்டு பொரிய விடவும்.
- ❖ அதன் பிறகு நறுக்கின வெங்காயம் மற்றும் பச்சை மிளகாயை சேர்த்து நன்கு வதக்கவும்.

- ❖ வெங்காயம், பச்சை மிளகாய் பாதியளவு வதங்கியதும் அதனுடன் இஞ்சி பூண்டு விழுது சேர்த்து வதக்கவும்.
- ❖ இஞ்சி பூண்டு விழுது சேர்த்து பச்சை வாசனை அடங்கியதும் நறுக்கின தக்காளியை சேர்த்து நன்கு குழையும் அளவிற்கு வதக்கவும்.
- ❖ பின்னர் மீதமிருக்கும் தயிர், மிளகாய் தூள், மீதமுள்ள உப்பு, கொத்தமல்லி தழை, புதினா சேர்த்து கிளறி விட்டு 3 நிமிடம் வைத்திருக்கவும்.
- ❖ நன்கு எல்லாம் சேர்ந்து மிளகாய் வாசனை போனதும் ஊற வைத்துள்ள சிக்கன் துண்டுகளை சேர்த்து கிளறி விட்டு வேக வைக்கவும்.
- ❖ கோழி வெந்ததும் தேங்காய் பால் மற்றும் தண்ணீர் சேர்த்து கொதிக்க விடவும்.
- ❖ கொதி வந்ததும் ஊற வைத்த அரிசியை போட்டு மூடி போட்டு முக்கால் பதம் வேக விடவும்.
- ❖ பிறகு வெந்ததும் அதன் மேல் கரம் மசாலா தூள் தூவி ஒரு தேக்கரண்டி நெய் சேர்த்து சிறுதீயில் வைத்து 10 - 15 நிமிடங்கள் தம்மில் போடவும்.
- ❖ சாதம் நன்கு முழுவதுமாக வெந்ததும் இறக்கி வைக்கவும்.
- ❖ சுவையான செட்டிநாடு கோழி பிரியாணி தயார். ஆனியன் ரைய்தாவுடன் பரிமாறவும்.

### செட்டிநாட்டு மட்டன் பிரியாணி

#### தேவையானவை

- சீரக சம்பா அரிசி - 3 கப்
- மட்டன் - அரை கிலோ
- இஞ்சி - 50 கிராம்
- பூண்டு - 25 பல்
- பெரிய வெங்காயம் - 4
- சின்ன வெங்காயம் - 15
- தக்காளி - 3
- பச்சை மிளகாய் - 4
- கிராம்பு - 4
- பட்டை - 4 துண்டு
- ஜாதிக்காய் - பாதி
- ஏலக்காய் - 4
- மிளகாய்தூள் - அரை தேக்கரண்டி

- கரம்மசாலா - கால் தேக்கரண்டி
- தேங்காய் - ஒரு மூடி
- முந்திரி - 10
- தயிர் - அரை கப்
- எலுமிச்சம்பழம் - ஒரு மூடி
- புதினா - ஒரு கட்டு
- மல்லி - ஒரு கட்டு
- நெய் - அரை கப்
- எண்ணெய் - அரை கப்
- தாளிக்கத்தேவையானவை:
- கிராம்பு - 3
- பட்டை - 3 சிறிய துண்டு
- ஏலக்காய் - 3
- பிரிஞ்சி இலை - ஒன்று
- சோம்பு - ஒரு தேக்கரண்டி

## செய்முறை

- ❖ மட்டனில் கால் கப் தயிர், மஞ்சள்தூள் அரை தேக்கரண்டி, கரம் மசாலா, உப்பு ஒரு தேக்கரண்டி போட்டு 5 விசில் விட்டு வேக வைக்கவும்.
- ❖ பட்டை, கிராம்பு, ஏலக்காய், ஜாதிக்காய் இவற்றை நெய் விட்டு வறுத்து நைசாக அரைத்துக் கொள்ளவும்.
- ❖ பெரியவெங்காயம், சின்னவெங்காயம் இரண்டையும் நீளவாக்கில் நறுக்கிக் கொள்ளவும். பச்சைமிளகாயை வாயை கீறிக்கொள்ளவும். பூண்டை தனியாக அரைத்துக் கொள்ளவும்.
- ❖ துருவிய தேங்காய், இஞ்சி, முந்திரி இவை மூன்றையும் சேர்த்து ஒன்றாக மிக்ஸியில் போட்டு தண்ணீர் ஊற்றி 4 கப் பால் எடுத்து வைக்கவும். ( இந்த பிரியாணியின் விசேஷமே தேங்காயும், இஞ்சியும் சேர்த்து அரைத்து பால் எடுப்பதுதான். இதை கவனத்தில் வைத்துக்கொள்ளுங்கள். இதனுடன் முந்திரி சேர்ப்பது ரிச்னஸ் காகத்தான். )
- ❖ ஒரு பாத்திரத்தை அடுப்பில் வைத்து நெய், எண்ணெய் இரண்டையும் சேர்த்து ஊற்றி காய விடவும்.
- ❖ காய்ந்ததும் பட்டை, கிராம்பு, ஏலக்காய், சோம்பு, பிரிஞ்சி இலை, தாளிக்கவும்.
- ❖ அதனோடு நறுக்கிய வெங்காயம், பச்சைமிளகாய் சேர்க்கவும்.
- ❖ வெங்காயம் பொன் நிறம் ஆனதும் அரைத்த பூண்டு விழுதை போட்டு வதக்கவும். இரண்டு நிமிடம் வதக்கியதும், அரைத்த பட்டை, கிராம்பு, ஏலக்காய், ஜாதிக்காய் விழுது, மிளகாய்தூள் போட்டு வதக்கவும்.

- ❖ 5 நிமிடம் போல வதக்கி எண்ணெய் பிரிந்ததும் நறுக்கிய தக்காளியை போடவும். தக்காளி நன்றாக வதங்கி கூழானதும் தயிர் சேர்க்கவும்.
- ❖ இப்போது எடுத்து வைத்திருக்கும் தேங்காய்பால், மட்டன் வேக வைத்த தண்ணீர் இரண்டும் சேர்த்து 6 கப் அளந்து ஊற்றவும். உப்பு, புதினா, கொத்தமல்லி சேர்க்கவும்.
- ❖ ஒரு கொதி வந்ததும் அரிசியை போடவும். பிரியாணி பாதி வெந்ததும் எலுமிச்சம்பழம் பிழியவும்.
- ❖ பிரியாணி நன்றாக வெந்ததும் அப்படியே மூடி வைக்கவும்.

#### ❖ குறிப்பு:

- இந்த பிரியாணி மிகவும் ருசியாகவும், மணமாகவும் இருக்கும். ஒரு தடவை இந்த பிரியாணியை வீட்டில் செய்தீர்களென்றால் பிறகு ஒவ்வொரு முறை பிரியாணி செய்யும்போது இந்த முறையில்தான் செய்யவேண்டும் என்று வீட்டில் உள்ளவர்கள் சொல்வார்கள்.

### செட்டிநாடு முட்டை குழம்பு

#### தேவையானவை

- முட்டை - 4 ( வேக வைத்து இரண்டாக வெட்டியது)
- வெங்காயம் - 1/2 (பொடியாக நறுக்கியது. சின்ன வெங்காயம் இருந்தால் சிறப்பு. 15 சின்ன வெங்காயம் முன்பே 1 தேக்கரண்டி எண்ணெயில் வதக்கி நசுக்கி வைக்கவும்)
- தக்காளி - 1 (பொடியாக நறுக்கியது)
- மிளகாய் தூள் - 1/2 தேக்கரண்டி
- மஞ்சள் தூள் - 1/2 தேக்கரண்டி
- உப்பு
- கடுகு, சீரகம் - தாளிக்க

#### எண்ணெயில் வறுத்து அரைக்க:

- மல்லி - 2 தேக்கரண்டி
- மிளகாய் வற்றல் - 3
- பூண்டு - 2 பல்
- இஞ்சி - 1/2 இன்ச்

- மிளகு - 1 தேக்கரண்டி
- சீரகம் - 1 தேக்கரண்டி
- தேங்காய் துருவல் - 4 தேக்கரண்டி
- அரிசி - 1/2 தேக்கரண்டி
- கருவேப்பிலை - சிறிது

## செய்முறை

- ❖ தேங்காய் தவிர மற்ற வறுக்க வேண்டிய பொருட்களை 1 தேக்கரண்டி எண்ணெய் விட்டு வறுக்கவும்.
- ❖ அரிசி வெள்ளை ஆனதும் இறக்கி, ஆர வைத்து தேங்காய், தண்ணீர் சேர்த்து நைசாக அரைக்கவும்.
- ❖ பாத்திரத்தில் எண்ணெய் விட்டு காய்ந்ததும் கடுகு, சீரகம் தாளித்து, வெங்காயம் போட்டு வதக்கவும்.
- ❖ வெங்காயம் வதங்கியதும் தக்காளி சேர்த்து வதக்கவும்.
- ❖ தக்காளி குழய வதங்கியதும், அரைத்த மசாலா, மிளகாய் தூள், மஞ்சள் தூள், உப்பு, தேவையான தண்ணீர் சேர்த்து கொதிக்க விடவும்.
- ❖ கொதிக்க ஆரம்பித்ததும் வெட்டி வைத்த முட்டை சேர்த்து நன்றாக கொதிக்க விடவும்.
- ❖ குறிப்பு:
  - சாதம், இட்லி, தோசை, சப்பாத்தி, பூரி எல்லாத்துக்கும் காரசாரமா... மம்.... சூப்பரா இருக்கும்.

## நெத்திலி மீன் குழம்பு

## தேவையானவை

- நெத்திலி மீன் -- 1/2 கிலோ
- சிறிய வெங்காயம் -- 150 கிராம் (நறுக்கியது)
- தக்காளி -- 4 (நறுக்கியது)
- பச்சைமிளகாய் -- 1
- இஞ்சி -- 1 சிறிய துண்டு
- பூண்டு -- 7 என்னம்
- தேங்காய் பால் -- 1 கப்

- புளி – எலுமிச்சை அளவு ( நீரில் கெட்டியாக கரைக்கவும்)
- கொத்தமல்லி தழை – சிறிதளவு ( பொடியாக நறுக்கியது)
- எண்ணெய் – தே.அ
- உப்பு – தே.அ
- மிளகாய் தூள் – 1 டேபிள்ஸ்பூன்
- வெந்தயம் தூள் – 1 டேபிள்ஸ்பூன்
- சோம்பு – 1 டேபிள்ஸ்பூன்
- தனியா தூள் – 1/2 டேபிள்ஸ்பூன்
- மஞ்சள் தூள் – 1 டேபிள்ஸ்பூன்

## செய்முறை

- ❖ மீனை சுத்தம் செய்து லேசாக உப்பு,மஞ்சள் தூள் தூவி பிசிறி 15 நிமிடம் ஊற வைக்கவும்.
- ❖ இஞ்சியை விழுதாக அரைத்துக் கொள்லவும்.
- ❖ வாணலியில் எண்ணெய் ஊற்றி சோம்பு,வெந்தயம் பொடி,பச்சை மிளகாய், வெங்காயம், பூண்டு போட்டு இதனுடன் இஞ்சி விழுதை சேர்த்து நன்றாக வதக்கவும்.
- ❖ இதனுடன் கரைத்த புளியை ஊற்றவும்.பின் மஞ்சள் தூள்,மிளகாய் தூள், தனியா தூளை சேர்த்து எண்ணெய் பிரியும் வரை கொதிக்க விடவும்.
- ❖ இந்த கலவையுடன் தேங்காய் பாலை சேர்த்து கொஞ்சநேரம் கொதிக்க விட்டு மீனை சேர்க்கவும்.
- ❖ மீன் 2 /3 கொதியில் வெந்துவிடும்.
- ❖ குழம்பு வெந்து இறக்கும் முன் ஒரு சிறிய வெங்காயத்தை தோலுடன் தட்டி போட்டு அடுப்பில் இருந்து இறக்கவும். (ருசிக்காக)
- ❖ பறிமாறும் முன் கொத்தமல்லி தழையை தூவி இறக்கவும்.
- ❖ நெத்திலி மீன் குழம்பு ரெடி.

## கோழி சக்கா வறுவல்

### தேவையானவை

- கோழி - ஒரு கிலோ
- சின்ன வெங்காயம் - 20
- பூண்டு - 10 பல்
- தக்காளி - ஒன்று
- மிளகாய் தூள்- 4 மேசைக்கரண்டி
- மல்லித்தூள் - 2 மேசைக்கரண்டி
- மஞ்சள் தூள் - ஒரு தேக்கரண்டி
- மிளகுத்தூள் - 2 தேக்கரண்டி
- சீரகம் - ஒரு தேக்கரண்டி
- சோம்பு - ஒரு தேக்கரண்டி

### தாளிக்க :

- பட்டை - ஒன்று
- கிராம்பு - ஒன்று
- அன்னாசிப்பூ - ஒன்று
- சோம்பு - அரை தேக்கரண்டி
- வெந்தயம் - அரை தேக்கரண்டி
- கறிவேப்பிலை - சிறிது
- நல்லெண்ணெய் - 50 மி.லி
- உப்பு - தேவையான அளவு

### செய்முறை

- ❖ சீரகம், சோம்பு, மஞ்சள் தூள், 5 பல் பூண்டு, 10 சின்ன வெங்காயம் சேர்த்து அரைக்க வேண்டும். அரைத்தவற்றை கோழியில் பிசறி வைக்க வேண்டும்.
- ❖ ஒரு கடாயில் எண்ணெய் விட்டு பட்டை, கிராம்பு, அன்னாசிப்பூ, சோம்பு, வெந்தயம் போட்டு தாளித்து பொடியாக நறுக்கிய வெங்காயம், பூண்டு, தக்காளி, கறிவேப்பிலை ஆகியவற்றை வதக்கி, கோழியை போட்டு வதக்கவேண்டும்.
- ❖ 10 நிமிடம் சிறு தீயில் வதக்கி மிளகாய் தூள், மஞ்சள் தூள் போட்டு கிளறி ஒரு கிளாஸ் தண்ணீர் ஊற்றி உப்பு சேர்த்து வேக விடவேண்டும்.

- ❖ கறி வெந்து தண்ணீர் வற்றியவுடன் மிளகுத்தூள் சேர்த்து மேலும் 10 நிமிடம் சிறு தீயில் வதக்க வேண்டும். சாப்பிட மிகச்சுவையானது.

## மட்டன் சொதி & வறுவல்

### தேவையானவை

- மட்டன் - கால் கிலோ
- இஞ்சி பூண்டு விழுது - 2 தேக்கரண்டி
- மஞ்சள் பொடி - அரை தேக்கரண்டி
- மிளகு - அரை தேக்கரண்டி
- சீரகம் - அரை தேக்கரண்டி
- சோம்பு - 2 தேக்கரண்டி
- மல்லி - 2 தேக்கரண்டி
- சின்ன வெங்காயம் - 8
- பச்சைமிளகாய் - 2
- புளி - ஒரு நெல்லிக்காயளவு
- தேங்காய் - ஒரு மூடி
- பட்டை - ஒரு துண்டு
- கிராம்பு - 2
- எலுமிச்சம்பழம் - ஒரு மூடி
- கறிவேப்பிலை, உப்பு - தேவையான அளவு

### செய்முறை

- ❖ ஒரு குக்கரில் மட்டனை போடவும். இஞ்சி பூண்டு விழுது, மஞ்சள்பொடி சேர்க்கவும். 3 கப் தண்ணீர் சேர்க்கவும். 6 விசில் வந்ததும் அடுப்பை நிறுத்தவும்.
- ❖ குக்கர் ஆறியதும் மட்டன் தனியாகவும் வேக வைத்த தண்ணீர் தனியாகவும் பிரிக்கவும்.
- ❖ சொதி செய்வதற்கு மட்டன் வேக வைத்த தண்ணீர் மட்டும் தான் தேவை.
- ❖ தேங்காயை துருவி முதல் பால் ஒரு கப் எடுக்கவும். இரண்டாவது பால் 3 கப் எடுக்கவும்.
- ❖ வெங்காயம், பச்சைமிளகாயை நீளமாக நறுக்கவும்.



- ❖ மிளகு, சீரகம், சோம்பு, மல்லி இவற்றை சேர்த்து அரைக்கவும். கறி வேக வைத்த தண்ணீர், இரண்டாவது தேங்காய் பால், அரைத்து வைத்திருக்கும் மசாலா ஆகியவற்றை ஒன்றாக கலக்கவும்.
- ❖ ஒரு பாத்திரத்தை அடுப்பில் வைத்து 3 தேக்கரண்டி எண்ணெய் ஊற்றவும்.
- ❖ எண்ணெய் காய்ந்ததும் பட்டை, கிராம்பு, அரை தேக்கரண்டி சோம்பு தாளிக்கவும். நறுக்கிய வெங்காயம், பச்சைமிளகாய் சேர்த்து வதக்கவும்.
- ❖ கலந்து வைத்திருக்கும் சொதியை ஊற்றவும். புளியை உருண்டையாக உருட்டி சொதியில் போடவும். (புளியை கரைக்கக்கூடாது) அதில் உப்பு சேர்க்கவும். 15 நிமிடம் கொதிக்கவிடவும்.
- ❖ இப்போது அடுப்பை நிறுத்தி சொதியை கீழே இறக்கவும். முதல் தேங்காய்பாலை சொதியில் சேர்க்கவும். ஆறியதும் எலுமிச்சம்பழம் பிழியவும்.
- ❖ கறி வறுவல்:
- ❖ மிளகு அரை தேக்கரண்டி, சீரகம் அரை தேக்கரண்டி, சோம்பு ஒரு தேக்கரண்டி சேர்த்து அரைக்கவும். ஒரு பெரிய வெங்காயம், ஒரு தக்காளி நறுக்கி வதக்கவும்.
- ❖ தனியாக எடுத்து வைத்திருக்கும் கறியை போடவும். அரைத்த மசாலாவை போட்டு நன்றாக சுருள வறுத்து எடுக்கவும்.

#### ❖ குறிப்பு:

- இந்த சொதி சாதத்தில் போட்டு சாப்பிட மிகவும் சுவையாக இருக்கும்.

### செட்டிநாடு சிக்கன் குருமா

#### தேவையானவை

- கோழிக்கறி - 1/2 கிலோ,
- பெரிய வெங்காயம் - 3,
- தக்காளி - 3,
- இஞ்சி, பூண்டு விழுது - 2 தேக்கரண்டி,
- மிளகாய்த்தூள் - 2 தேக்கரண்டி,
- மஞ்சள் தூள் - 1/2 தேக்கரண்டி,
- தனியா தூள் - 3 தேக்கரண்டி,
- சீரகத்தூள் - 1 தேக்கரண்டி,
- சோம்புதூள் - 1 தேக்கரண்டி,
- தேங்காய் - 1 மூடி,
- கசகசா - 2 தேக்கரண்டி,

- முந்திரி - 10,
- பொட்டுக்கடலை - 1 கைப்பிடி,
- உப்பு - தேவையான அளவு

### தாளிக்க:

- எண்ணெய் - 3 ஸ்பூன்,
- பட்டை - சிறிது,
- கிராம்பு - 3,
- அன்னாசிப்பூ - 2,
- சோம்பு - 1/2 தேக்கரண்டி,
- காய்ந்த மிளகாய் - 5.

### செய்முறை

- ❖ கோழியை பெரிய துண்டுகளாக வெட்டி, சுத்தம் செய்யவும்.
- ❖ தேங்காய், முந்திரி, கசகசா, பொட்டுக்கடலையை நைசாக அரைத்து வைக்கவும்.
- ❖ வெங்காயத்தை பொடியாக நறுக்கி வைக்கவும். தக்காளியையும் பொடியாக நறுக்கி வைக்கவும்.
- ❖ மிளக்கையை இரண்டாகக் கிள்ளி வைக்கவும்.
- ❖ வாணலியில் எண்ணெய் விட்டு தாளிக்க கொடுத்துள்ளவைகளை போட்டு தாளிக்கவும்.
- ❖ பிறகு நறுக்கிய வெங்காயம் போட்டு வதக்கவும்.
- ❖ வெங்காயம் நன்கு வதங்கியதும் இஞ்சி, பூண்டு விழுது, தக்காளி சேர்த்து வதக்கவும்.
- ❖ தக்காளி கரையும் வரை நன்கு வதக்கவும்.
- ❖ நல்ல வாசனை வந்தவுடன் கோழிக்கறி சேர்த்து வதக்கவும்.
- ❖ கோழிக்கறி நன்கு வதங்கிய பின்னர் மிளகாய்த் தூள், தனியா தூள், சீரகத்தூள், சோம்புத்தூள், மஞ்சள் தூள், உப்பு சேர்த்து கிளறவும். ஒரு கப் தண்ணீர் சேர்த்து மூடி வைக்கவும்.
- ❖ கோழிக்கறி முக்கால் பதம் வெந்ததும் அரைத்த தேங்காய் விழுது சேர்த்து நன்கு வேக விடவும்.
- ❖ கோழிக்கறி முழுவதும் வெந்த பின் இறக்கவும்.

\*\*\*\*\*