

சுவையான சட்னி வகைகள் செய்முறை

இல்லத்தரசிகளுக்கு சமையல் செய்வது என்பது சற்று கடினமான விஷயம் தான். அதிலும் நேரத்திற்கு ஏற்றவாறு சமைப்பது, சமைத்த உணவிற்கு ஏற்ற குழம்புகளை செய்வது போன்றவை சிரமத்திற்கு உள்ளாக்கும்.

மேலும் காலை வேளையில் அவசரமாக சமையல் செய்யும் போது உடனடியாக சில குழம்புகளை செய்ய முடியாமல் போகிறது.

அந்த நேரத்தில் மிகவும் எளிமையாக மற்றும் சுவையாக சட்னி வகைகளை சமைக்கலாம். அத்தகைய சட்னி வகை உணவுகள் பற்றி இங்கே தெரிந்து கொள்ளலாம் வாங்க...

தக்காளி காரச் சட்னி

தேவையானப் பொருட்கள்

தேங்காய் - 1 மூடி

தக்காளி - 7

பூண்டு - 10 பல்

காய்ந்த மிளகாய் - 10

பெருங்காயம் - சிறிதளவு

எண்ணெய் - தேவையான அளவு

உப்பு - தேவையான அளவு

தண்ணீர் - தேவையான அளவு



செய்முறை

- ❖ முதலில் தேங்காயை துருவி வைத்துக் கொள்ள வேண்டும். பின் தக்காளி மற்றும் பூண்டை நறுக்கி வைத்துக் கொள்ளவும்.
- ❖ பின்னர் ஒரு வாணலியில் எண்ணெய் விட்டு பெருங்காயம், காய்ந்த மிளகாயைச் சேர்த்து தாளிக்க வேண்டும். பின் இதனுடன் தக்காளியைச் சேர்த்து நன்கு வதக்கிக் கொள்ளவும்.
- ❖ பிறகு இதில் தேங்காய்த்துருவல் மற்றும் நறுக்கிய பூண்டு சேர்த்து, நன்றாக வதக்கி அடுப்பை அணைக்கவும். பின்பு கலவை ஆறியதும் சிறிதளவு உப்பு, தேவையான அளவு தண்ணீர் சேர்த்து ஒன்றாக அரைத்துக் கொள்ளவும்.
- ❖ கடைசியாக ஒரு வாணலியில் எண்ணெய் விட்டு சூடானதும் அரைத்தவற்றைச் சேர்த்து எண்ணெய் பிரியும் வரை வதக்கி இறக்கினால் காரசாரமான தக்காளி காரச் சட்னி தயார்.

குடைமிளகாய் சட்னி**தேவையான பொருட்கள்**

குடைமிளகாய் - 3

தக்காளி - 2

சின்ன வெங்காயம் - 10

பூண்டு - 6பல்

காய்ந்த மிளகாய் - 3

புளி - நெல்லிக்காய் அளவு

உளுந்து - 3ஸ்பூன்

சீரகம் - கால் ஸ்பூன்

புதினா - தேவையான அளவு

கொத்தமல்லித் தழை - தேவையான அளவு

எண்ணெய் - தேவையான அளவு



செய்முறை

- ❖ குடைமிளகாய் சட்னி செய்வதற்கு முதலில் சின்ன வெங்காயம், தக்காளியை நறுக்கி வைத்துக்கொள்ளவும். பின்பு குடைமிளகாயை விதை நீக்கி நறுக்கி வைத்துக்கொள்ளவும்.
- ❖ ஒரு வாணலியில் எண்ணெய் விட்டு காய்ந்ததும், அதில் சீரகம், உளுந்து ஆகியவற்றைப் போட்டு தாளித்து, உளுந்து பொன்னிறமானதும், அதில் நறுக்கிய வெங்காயம், பூண்டு, காய்ந்த மிளகாய், தக்காளி, குடைமிளகாய் சேர்த்து வதக்கவும்.
- ❖ பின்பு புதினா, கொத்தமல்லித் தழைகளை சேர்த்து வதக்கி ஆறியதும், அதனுடன் உப்பு, புளி சேர்த்து மிக்ஸியில் போட்டு நன்கு அரைத்து எடுத்தால் சுவையான குடைமிளகாய் சட்னி தயார்.

உருளைக்கிழங்கு சட்னி

தேவையானப் பொருட்கள்

கடுகு - 1 டீஸ்பூன்

நல்லெண்ணெய் - தேவையான அளவு

காய்ந்த மிளகாய் - 2

கறிவேப்பிலை - சிறிதளவு

சின்ன வெங்காயம் - 20 (பொடியாக நறுக்கியது)

உருளைக்கிழங்கு - 500 கிராம் (தோல் நீக்கி பொடியாக நறுக்கியது)

பச்சை மிளகாய் - 4 (பொடியாக நறுக்கியது)

கடலைப்பருப்பு - 3 டேபிள் ஸ்பூன்

உளுந்தம்பருப்பு - 2 டேபிள் ஸ்பூன்

கொத்தமல்லித்தழை - 1கட்டு

தேங்காய் - 1மூடி (துருவியது)

இஞ்சி - ஒரு துண்டு (பொடியாக நறுக்கியது)

உப்பு - தேவையான அளவு



செய்முறை

- ❖ முதலில் ஒரு வாணலியில் எண்ணெய் ஊற்றி கடலைப்பருப்பு, உளுந்தம்பருப்பு போட்டு தாளிக்க வேண்டும். பின் அதனுடன் சின்ன வெங்காயம், உருளைக்கிழங்கு போட்டு நன்கு வதக்க வேண்டும்.
- ❖ பின்னர் உருளைக்கிழங்கு வெந்ததும் பச்சை மிளகாய், கொத்தமல்லித்தழை, இஞ்சி, சிறிதளவு உப்பு போட்டு வதக்கவும். பிறகு, துருவிய தேங்காய் சேர்த்துக் கிளறி அடுப்பை அணைக்கவும். ஆறியதும் மிக்ஸியில் போட்டு சட்னியாக அரைத்துக் கொள்ள வேண்டும்.
- ❖ கடைசியாக அடுப்பில் ஒரு வாணலியை வைத்து, எண்ணெய் ஊற்றி கடுகு, கறிவேப்பிலை, காய்ந்த மிளகாய் சேர்த்துத் தாளித்து சட்னியின் மீது கொட்டிப் பரிமாறலாம்.

கற்பூரவல்லி சட்னி

தேவையானப் பொருட்கள்

- கற்பூரவல்லி இலைகள் - 20
- தேங்காய்த் துருவல் - அரை கப்
- பச்சை மிளகாய் - 4
- புளி - சிறிதளவு
- பெருங்காயம் - 1 சிட்டிகை
- கடுகு - அரை டீஸ்பூன்
- உளுந்தம் பருப்பு - அரை டீஸ்பூன்
- உப்பு - தேவையான அளவு
- எண்ணெய் - தேவையான அளவு

செய்முறை

- ❖ முதலில் கற்பூரவல்லி இலைகளை நன்றாக கழுவி தனியாக வைத்துக் கொள்ள வேண்டும்.
- ❖ பின்னர் ஒரு வாணலியில் சிறிதளவு எண்ணெய் விட்டு பச்சை மிளகாய், கற்பூரவல்லி இலைகள், தேங்காய்த் துருவல் மற்றும் புளியை தனித்தனியாக வதக்கி ஆற விட வேண்டும். பின் அனைத்தும் நன்றாக ஆறிய பிறகு மிக்சியில் போட்டு சிறிதளவு உப்பு சேர்த்து அரைத்துக் கொள்ள வேண்டும்.
- ❖ கடைசியாக அடுப்பில் ஒரு வாணலியை வைத்து எண்ணெய் விட்டு சூடானதும் கடுகு, உளுந்தம் பருப்பு, பெருங்காயம் சேர்த்து தாளித்து சட்னியில் சேர்த்தால், சுவையான கற்பூரவல்லி சட்னி தயார்.

மிளகு கார சட்னி

தேவையான பொருட்கள்

- பெரிய தக்காளி - 7
- காய்ந்த மிளகாய் - 5
- மிளகு - 2 டேபிள் ஸ்பூன்