CHETTINADU RECIPES

11/01/99

I. பொங்கல் சாப்பாட்டுக் குறிப்பு

1. கூட்டுக்காய் (for பொங்கல்)

A. INGREDIENTS

- Vegetables – eggplant (bringal), potato, sweet potato, pumpkin, தட்டபயத்தங்காய், அவரக்காய், கருணைக்கிழங்கு, வாழைக்காய், பிலாக்காய், green chilli and 2 tomatoes
- Onions and garlic
- துவரம் பருப்பு
- **தாளிக்கும் பொருட்கள் -** உளுந்தம்பருப்பு
கடுகு
வெந்தயம்
சிருங்சீரகம்
பெருங்சீரகம் (little)
கருவேப்பிலை
பெருங்காயம்

B. PROCEDURE

- Add oil and fry தாளிக்கும் பொருட்கள்.
- Add onion and garlic and fry further.
- Add all cut vegetables and cook.
- Then add dissolved புளி and salt with water and let it boil and cook.
- Add சாம்பார் தூ and தனித்துள் and அவித்த துவரம் பருப்பை கரைத்து ஊற்றவும் (little) and remove.

2. பொரியல்

A. INGREDIENTS

- Vegetables - அவரக்காய், வாழைக்காய் and sweet potato (use vegetables separately)
- **தாளிக்கும் பொருட்கள் -** உளுந்தம்பருப்பு
கடுகு
கருவேப்பிலை
மொளவு பொடி

(மொளவு பொடி already has salt in it – add less salt)

B. PROCEDURE

- For வாழைக்காய், skin, cut and put in water. To this add salt and புளி and chilli powder (little) and boil(5 min). Immediately drain the water
- For அவரக்காய் do the same except do not chilli powder.

- For sweet potato unskin, cut and boil in water with salt and drain after 5 minutes.
- Now fry the தாளிக்கும் பொருட்கள் (for each type of பொரியல்) and add the vegetables separately.
- Cook for a while and remove.

3. பருப்பு மசியல்

A. INGREDIENTS

- பாசிப்பருப்பு
- Unskinned garlic
- சாப்பாட்டு நெய்
- சிருங்சீரகம், கருவேப்பிலை and salt

(No தாளிக்கும் பொருட்கள்)

B. PROCEDURE

- In a pot பாசிப்பருப்பபை குழைய அவிக்க வேண்டும்.
- Rub the சிருங்சீரகம் with your hands.
- Add சாப்பாட்டு நெய் and all this and pressed garlic, salt and கருவேப்பிலை to a pot, cook and remove.

4. பிலாக்காய் கூட்டுக்கரி

A. INGREDIENTS

- Refer previous notes, instead of **உளுந்தம்பருப்பு use துவரம்பருப்பு.**

CHETTINADU RECIPES

11/01/99

II. சாத வகைகள்

1. தக்காளி சாதம்

A. INGREDIENTS

- 2 cup of biryani rice or basmathi rice (ratio 1:2 cups of liquid)
- 5 tomatoes, 3 onions, ginger, garlic, coconut milk, 4 ripe red chilli and almonds
- 7 white pepper
- தாளிக்கும் பொருட்கள் - கிராம்பு
பட்டை
லக்காய்
நெய் (a lot)
Oil (a little)

B. PROCEDURE

- Add oil and நெய் and fry தாளிக்கும் பொருட்கள்.
- For almonds, place in hot water and remove skin.
- Then grind ripe chilli, ginger, garlic, almonds and white pepper.
- Add sliced onion and tomato and fry.
- Then add the ground ingredients.
- For 2 cups of rice, add 2 cups of water and 2 cups of coconut milk in the rice cooker.
- Then add வதக்கிய பொருட்கள். Add salt and pandan leaves and குங்குமப்பூ and turn on the rice cooker.

2. நெய் சாதம்

A. INGREDIENTS

- 5 cups of biryani rice (ratio 1:2 cups of liquid)
- 1 carrot and peas
- onions, garlic, ginger, green chilli
- little coocnut milk
- தாளிக்கும் பொருட்கள் - கிராம்பு
பட்டை
லக்காய்

B. PROCEDURE

- Add நெய் and fry தாளிக்கும் பொருட்கள்.
- Add sliced onion, ground garlic and ginger, green chilli, finely sliced carrot and peas and cook further.
- Wash rice and drain water and add it and fry further.

- Then place this in rice rice cooker and add 10 cups of water or water or 6 cups of water and 4 cups of coconut milk. Then add salt and குங்குமப்பூ and turn on the rice cooker.

3. கோழி Biryani

A. INGREDIENTS

- 1 whole cut chicken
- 5 cups of rice and 10 cups of water (ratio 1:2)
- 15 needle chilli
- **ground ingredients** - Almonds, ginger, garlic
  கொத்தமல்லி, பொதினா, பட்டை, கிராம்பு
  white pepper, coconut powder (little)
  சிருங்சீரகம், பெருங்சீரகம், மிந்திரிப்பருப்பு
  50gm biryani powder (optional)
  3 big onion, 3 tomatoes

B. PROCEDURE

- Wash and cut chicken thoroughly.
- Add salt, மஞ்ச தூள், ground ingredients and curd.
- Marinate chicken for 4hrs, squeeze 1 lime on it.
- After 6hrs cook chicken in the same pot (with no oil).
- Then in a pan add sliced onion, பட்டை, கிராம்பு, ground ginger, garlic and add washed rice and fry for a while.
- Then add chicken and rice in rice cooker and cook.

4. காய்கறி சாதம்

A. INGREDIENTS

- 2 cups of biryani (ratio 1:2)
- vegetables – carrot, potato, cauliflower, cabbage, beans (little), peas, mushroom, paneer and tofu
- onion, tomato, ginger and garlic and coconut milk
- **ground ingredients** - Almonds, ginger, garlic
  3 ripe red chilli
- **தாளிக்கும் பொருட்கள்** - கிராம்பு
  பட்டை
  லக்காய்
  onion

B. PROCEDURE

- Fry தாளிக்கும் பொருட்கள் in a pot.
- Add vegetables and cook further.
- Add ground ingredients and washed rice and fry further.
- Then transfer to rice cooker. Add 2 cups of water and 2 cups of coconut milk.

- Add salt and pandan leaf and cook.

5. பருப்பு பொங்கல்

A. INGREDIENTS

- 1 cup பச்ச அரிசி
- ¾ cup of பாசிப்பருப்பு
- Ginger, green chilli, 10 மிளகு, சிருங்சீரகம்
- Large onion, நெய் and salt

B. PROCEDURE

- Wash பச்ச அரிசி and பாசிப்பருப்பு together several times.
- Then place in a pot and place this in pressure cooker and cook it well in water.
- In a pot add நெய், சிருங்சீரகம், 10 மிளகு, large onion, salt and green chilli and fry.
- Add this to rice in pot and stir well.
- Serve with இட்லி sambar or தேங்காய் சட்னி.

6. தயிர் சாதம்

A. INGREDIENTS

- 1 cup of பச்ச அரிசி
- 1 small carrot, green chilli and cut ginger
- **தாளிக்கும் பொருட்கள் -** கடுகு
  வர மிளகாய்
  பெருங்காயம்

B. PROCEDURE

- Add oil and fry தாளிக்கும் பொருட்கள், carrot, green chilli and ginger.
- Add to rice 1 spoon of butter, salt and fried தாளிக்கும் பொருட்கள் (including carrot green chilli, ginger).
- Then add stirred curd (மோர்) for immediate consumption.
- For later, add half milk and half curd.
- **Keep தயிர் சாதம் cold.**

III. காய்கறி வகைகள்

1. கூட்டுக்கரி

A. INGREDIENTS

- vegetables - beans, புடலங்காய், cabbage
- பாசிப்பருப்பு
- onion and green chillies
- **தாளிக்கும் பொருட்கள்** - உளுந்தம்பருப்பு
  சிருங்சீரகம்
  1 வர மிளகாய்
  கருகப்பிலை

B. PROCEDURE

- பாசிப்பருப்பை தண்ணிரில் வேக வைக்க வேண்டும்.
- then take appropriate amount of பாசிப்பருப்பு and mix with the vegetables (wash and cut).
- after vegetables are cooked add a little 'sambar powder' .
- after it thickens, add salt.
- in another pot add oil and fry the தாளிக்கும் பொருட்கள்.
- then mix this with the vegetables.
- **Note : for eggplant (bringal) and வாலைக்காய் instead of பாசிப்பருப்பு - use துவரம்பருப்பு.**

2. பச்சையாக வதக்கும் காய்கரிகள்

A. INGREDIENTS

- vegetables - carrot or cabbage -together or separate (optional - beans, cauliflower, lady's finger, புடலங்காய், broccoli (no பெருங்சீரகம்))
- 1 green chilli and onion
- **தாளிக்கும் பொருட்கள்** - உளுந்தம்பருப்ப
  கடுகு
  பெருங்சீரகம்
  கருகப்பிலை

B. PROCEDURE

- add oil and fry the தாளிக்கும் பொருட்கள் and onion and green chilli.
- add vegetables and fry. Let it cook and add salt.
- add a little water.
- optional - for texture add ground coconut.

CHETTINADU RECIPES

11/01/99

3. கெட்டி குழம்பு

A. INGREDIENTS

- vegetables - lady's finger, eggplant (bringal), கருணைக்கிழங்கு
- Garlic and small onion (if not large) and tomato
- **தாளிக்கும் பொருட்கள் -** உளுந்தம்பருப்பு
  சிருங்சீரகம்
  பெருங்சீரகம்
  கடுகு
  பெருங்காயம்
  வெந்தயம்
  கருகப்பிலை

B. PROCEDURE

- add oil and fry the தாளிக்கும் பொருட்கள்.
- then add the chopped garlic, onion, tomato and fry.
- add appropriate vegetables.
- after it's cooked add the chilli powder dissolved in water.
- let it come to a boil.
- lastly add dissolved salt and புளி and also a little வேக வைத்த துவரம்பருப்பு.

4. சாம்பார் குழம்பு

A. INGREDIENTS

- vegetables - eggplant (bringal), beans, முருங்கக்காய், முள்ளங்கி, அவரக்காய், carrot and lady's finger (can be used separately or altogether with potato
- துவரம்பருப்பு, onion, tomato and unskinned garlic
- **தாளிக்கும் பொருட்கள் -** உளுந்தம்பருப்பு
  கடுகு
  சிருங்சீரகம்
  பெருங்காயம்
  வர மிளகாய்
  கருகப்பிலை

B. PROCEDURE

- right amount of துவரம்பருப்பை வேக வைக்க வேண்டும்.
- then add cut vegetables.
- after it's ¾ cooked add dissolved புளி and salt.
- then add 'sambar powder'.
- when சாம்பார் குழம்பு is boiling add fried தாளிக்கும் பொருட்கள்.
- lastly add 2 pressed unskinned garlic.

- **Note : for lady's finger must fry it well first before adding to குழம்பு.**

5. பச்சடி

A. INGREDIENTS

- vegetables - lady's finger, eggplant (bringal), முருங்கக்காய் and tomato
- onion, tomato and green chilli
- **தாளிக்கும் பொருட்கள்** - உளுந்தம்பருப்பு
  கடுகு
  பெருங்காயம்
  சிருங்சீரகம்
  வர மிளகாய்
  கருகப்பிலை

B. PROCEDURE

- boil பருப்பு in a pot
- firstly add the water from பருப்பு in to a pot and let it come to boil.
- then add appropriate vegetables, tomato, onion and green chilli.
- when ¾ boiled add பருப்பு.
- add dissolved salt and புளி.
- add 'sambar powder'
- when it's thick add fried தாளிக்கும் பொருட்கள்.
- Note : Add unskinned garlic for only when using eggplant (bringal) and முருங்கக்காய் . For lady's finger, it must be fried first before adding பருப்பு.

6. குருமா

A. INGREDIENTS

- vegetables - carrot, potato, cauliflower, beans, peas, butter beans
- small onion and tomato
- **ground ingredients** - green chilli
  ground coconut
  cashew nuts
  small onion, garlic
  கசகசா
  பெருங்சீரகம்

(**for chicken - add also garlic and பட்டை**)

- **தாளிக்கும் பொருட்கள்** - உளுந்தம்பருப்பு
  கடுகு

பெருங்சீரகம்
பட்டை
கருகப்பிலை

(for vegetable பிரட்டல், instead of green chilli use வர மிளகாய் for ground ingredients and less water).

B. PROCEDURE

- Add **ghee** and oil and fry தாளிக்கும் பொருட்கள்.
- Then add vegetables (except cauliflower which is softened in hot water first).
- add 'ground chilli'.
- add water and salt and let it come to a boil.

7. மண்டி

A. INGREDIENTS

- vegetables - 2 eggplant (bringal), 2 முருங்கக்காய், 1 potato, 1 வாலைக்காய்
- small onion, garlic, tomato and 5 green chilli
- **தாளிக்கும் பொருட்கள் -** உளுந்தம்பருப்பு
  கடுகு
  வெந்தயம்
  பெருங்காயம், 3 வர மிளகாய், கருகப்பிலை

B. PROCEDURE

- add oil to pot and fry the தாளிக்கும் பொருட்கள்.
- add and fry small onion, garlic, tomato and green chilli.
- add cut vegetables (do not add முருங்கக்காய் yet).
- **then add 'அரிசி கழுவிய water' - add the bottom half of the volume which is thicker (use the top half of the volume to dissolve the salt and புளி).**
- when it is ½ cooked add முருங்கக்காய்.
- then add dissolved salt and புளி.
- lastly when about to remove add coconut milk and let it thicken.

8. துவட்டல்

A. INGREDIENTS

- vegetables - cabbage or carrot (mixed or separate)
- துவரம் பருப்பு (¾ அவிக்க வேண்டும்)
- onion, green chilli and மொளவுபொடி ' (or பச்சரிசிமாவு)
- **தாளிக்கும் பொருட்கள் -** உளுந்தம்பருப்பு
  கடுகு
  பெருங்சீரகம்

CHETTINADU RECIPES

11/01/99

B. PROCEDURE

- slice vegetables finely.
- add oil and fry தாளிக்கும் பொருட்கள்.
- add onion and green chilli (sliced).
- add vegetables andfry on low heat, then add salt.
- lastly add துவரம் பருப்பு, ground coconut (optional for taste) and remove after a while.

9. கொண்டை கடலை மண்டி

A. INGREDIENTS

- 1 cup of கொண்டை கடலை
- ½ cup of onion and garlic together and ginger
- 8 green chilli and 2 tomatoes
- **தாளிக்கும் பொருட்கள் -** உளுந்தம்பருப்பு
கடுகு
வெந்தயம்
சிருங்சீரகம்
4 வர மிளகாய்
பெருங்காயம்

B. PROCEDURE

- Add oil to pot and fry தாளிக்கும் பொருட்கள்.
- Add cut ginger, garlic, onion, chilli.
- Then add salt and புளி dissolved in water.
- Then let it cook and come to a boil.
- Finally add கடலை and cook till thick and remove.

10. பருப்பு துவயல்

A. INGREDIENTS

- 1 cup of fried பாசிப்பருப்பு until smell is removed
- 2 வர மிளகாய் and little ground coconut
- 3 unskinned garlic

B. PROCEDURE

- Add everything together and grind and serve.
- **Keep பருப்பு துவயல் cold.**

CHETTINADU RECIPES

11/01/99

11. தயிர் பச்சடி

A. INGREDIENTS

- Vegetables – cucumber, tomatoes, onion and green chilli
- Curd and salt
- **தாளிக்கும் பொருட்கள் -** கடுகு
பெருங்காயம்
கருகப்பிலை

B. PROCEDURE

- Cut cucumber at either ends and remove the milk sap ther by rubbing with ends on the cut surface.
- Skin the cucumber, cut in to thin rectangular slices and remove seeds.
- Cut the onion, tomato and chillis to fine slices and add to the cucumber.
- Add salt, curd and fry the தாளிக்கும் பொருட்கள் and add it in.
- **Keep தயிர் பச்சடி cold.**

12. தக்காளி குழம்பு

A. INGREDIENTS

- 5 tomatoes , 6 small onion, 6 garlic
- பொட்டுக்கடலை, cashew nuts, ground coconut

B. PROCEDURE

- Grind பொட்டுக்கடலை, cashew nuts, ground coconut.
- Also grind onion and garlic after it has been cooked.
- Place tomato in hot water and peel the skin and mesh it.
- Add oil to a pot and fry பட்டை, கருவேப்பிலை and ‘soup leaves’.
- Then add all the other ingredients with water.
- Let it come to a boil and thicken and add salt.

13. Potato Chips

A. INGREDIENTS

- Potatoes
- மஞ்சத்துள் and salt

B. PROCEDURE

- Skin potatoes and slice then finely with a slicer.
- Then place them in hot water containing dissolved மஞ்சத்துள் and salt.
- Let it come to a boil and remove potatoes immediately.
- Drain them and deep fry them in hot oil.

14. ரசம்

A. INGREDIENTS

- துவரம்பருப்பு or பாசிபருப்பு
- tomato
- **தாளிக்கும் பொருட்கள் -** உளுந்தம்பருப்பு
மிளகு
கடுகு
பெருங்காயம்
வர மிளகாய்
கருகப்பிலை

B. PROCEDURE

- add a little oil and fry the தாளிக்கும் பொருட்கள்.
- add tomato and fry further.
- add dissolved அவித்த துவரம்பருப்பு or பாசிபருப்பு and water.
- add dissolved salt and புளி and it's water.
- add I tablespoon மிளகு and சிருங்சீரகம் powder mix.
- add 'pressed garlic' with skin
- **Note: after 1 boil must remove ரசம்.**

15. SOUPi

A. INGREDIENTS

- vegetables - beetroot, cauliflower (must place in hot water first), lady's finger or tomato
- green chilli and tomato
- **தாளிக்கும் பொருட்கள் -** உளுந்தம்பருப்பு
மிளகு
பட்டை
கருகப்பிலை

B. PROCEDURE

- add a little oil and fry the தாளிக்கும் பொருட்கள்.
- then add onion and green chilli and fry.
- then add அவித்த பருப்பு and water and let it come to a boil.
- then add appropriate vegetables (beetroot and cauliflower can go together)
- then add more water and once reached a boil, add salt and remove immediately.
- Note : If using lady's finger add this before பருப்பு and fry well.

CHETTINADU RECIPES

11/01/99

16. வெங்காய ஊறுகாய்

A. INGREDIENTS

- 1kg small onion
- நெல்லிக்காய் அளவு புளி
- அரை அச்சு வெல்லம்
- ¾ உளக்கு 'தனி' மிளகாய் தூள்
- 1 tablespoon சீரகம்
- தாளிக்கும் பொருட்கள் - கடுகு
  பெருங்காயம்
  ½ உளக்கு 'நல்ல oil'

B. PROCEDURE

- unskin and grind onion in food processor with புளி and சீரகம்.
- heat oil and add தாளிக்கும் பொருட்கள், then fry well.
- then add 'தனி' மிளகாய் தூள் and salt.
- just before removing add வெல்லம்.

CHETTINADU RECIPES

11/01/99

IV. மாமிச வகைகள்

1. CHICKEN / MUTTON குழம்பு

A. INGREDIENTS

- diced chicken or mutton (wash and clean well)
- small onion, tomato and ground garlic and ginger
- **தாளிக்கும் பொருட்கள் -** உளுந்தம்பருப்பு
  பட்டை
  வெந்தயம்
  பெருங்சீரகம்
  கருகப்பிலை

B. PROCEDURE

- add oil and fry தாளிக்கும் பொருட்கள்.
- add onion and tomato and ground garlic and ginger.
- add meat and cook till soft.
- add dissolved chilli powder paste.
- add water and bring it to a boil and add salt.
- **Note : for mutton use pressure cooker - 10-15 min.**

2. மீன் / egg குழம்பு

A. PROCEDURES

- same as for chicken or mutton except **no பட்டை**
- add also dissolved புளி.
- only add fish (egg) once குழம்பு has come to a boil.
- lastly add coconut milk before removing (optional - only for fish).

3. பொரிக்கிர chicken / mutton / prawn

A. INGREDIENTS

- same as குழம்பு
- instead of 'sambar powder' add 'ground chilli powder'
- 'ground chilli powder' - வர மிளகாய்
  சிருங்சீரகம்
  பெருங்சீரகம்
  cashew nuts
  ground coconut
  onion, garlic, கசகசா

CHETTINADU RECIPES

11/01/99

4. Fried chicken / mutton / prawn

A. INGREDIENTS

- diced meat of appropriate size (clean and washed)
- ginger and garlic - make it into paste with water
- salt, மஞ்ச தூள், தனி மிளகாய் தூள் , மிளகாய் தூள்.

B. PROCEDURE

- salt, மஞ்ச தூள், தனி மிளகாய் தூள் , மிளகாய் தூள் make it into a paste and marinate meat and soak it for a while.
- **Note : for chicken - cook meat while marinating (5 min) - use low heat and little water (for better taste).**
- then add oil to pan and deep fry.

5. மீன் கோளா

A. INGREDIENTS

- Flesh of fish or use head and tail of fish
- Potato, green chilli, ginger and garlic
- Onion, கொத்தமல்லி, கருவேப்பிலை
- 1 egg and wheat flour

B. PROCEDURE

- Add little water and cook fish in pot.
- Remove and debone fish.
- Also boil potatoes and remove.
- Slice onion and green chilli to small pieces.
- Then to the fish add ground ginger, garlic, chilli powder, meshed potato, onion and cut கொத்தமல்லி and 1 egg and a little flour and mesh it together.
- Then roll them up into small balls and rub in egg white and bread crumps.
- Then fry them.

CHETTINADU RECIPES

11/01/99

V. பலகார வகைகள்

1. இட்லி/தோசை

A. INGREDIENTS

- 4 cups of புழுங்கல் rice
- 1 cup of உளுந்தம்பருப்பு (optional)

B. PROCEDURE

- Wash rice then soak rice and உளுந்தம்பருப்பு overnight.
- Grind finely உளுந்தம்பருப்பு first, followed by the rice separately.
- Add these together and add water.
- Then let it ferment for 7hrs or more.

2. சாம்பார் for இட்லி/தோசை/other பலகாரம்

B. INGREDIENTS

- vegetables - eggplant (bringal) (optional- carrot, potato முருங்கக்காய் , அவரக்காய்)
- tomato and green chilli,
- துவரம்பருப்பு
- தாளிக்கும் பொருட்கள் - உளுந்தம்பருப்ப
சிருங்சீரகம்
கடுகு
1 வர மிளகாய்
பெருங்காயம்
கருகப்பிலை

B. PROCEDURE

- துவரம்பருப்பை தண்ணிரில் வேக வைக்க வேண்டும்.
- then add vegetables (wash and cut), green chilli and onion.
- let vegetables cook and come to a boil.
- in another pot add oil and fry the தாளிக்கும் பொருட்கள்.
- then mix this with the vegetables and add salt.

CHETTINADU RECIPES

11/01/99

3. Coconut சட்னி

A. INGREDIENTS

- Ground coconut, green chilli
- Cashew nuts or பொட்டுக்கடலை
- **தாளிக்கும் பொருட்கள் -** உளுந்தம்பருப்பு
  கடுகு
  கருவேப்பிலை
  வர மிளகாய்
  பெருங்காயம்

B. PROCEDURE

- Grind all ingredients together with water.
- Add oil and fry தாளிக்கும் பொருட்கள் .
- Add this to the ground ingredients.

4. Coconut துவையல்

B. INGREDIENTS

- ½ ground coconut
- 4 small onion, 3 gralic, 3 green chilli and 1 tomato, 1 வர மிளகாய்
- **தாளிக்கும் பொருட்கள் -** உளுந்தம்பருப்பு
  கடுகு
  கருவேப்பிலை
  வர மிளகாய்
  பெருங்காயம்
  பொதினா
  மல்லிதலை

(a lot of தாளிக்கும் பொருட்கள் required)

B. PROCEDURE

- Fry all ingredients together.
- Then add all and grind with புளி, salt and water and remove.
- **Keep coconut துவையல் cold.**

5. Chapati

A. INGREDIENTS

- ஆட்டா மாவு
- milk (small amount)
- salt and 1 teaspoon sugar

B. PROCEDURE

- add salt to flour and mix.
- then add milk and water and knead well.

CHETTINADU RECIPES

11/01/99

6. பூரி கிழங்கு

A. INGREDIENTS

- vegetables - 3 potatoes
- big onion, green chilli and tomato (optional)
- **தாளிக்கும் பொருட்கள் -** உளுந்தம்பருப்பு
  கடுகு
  பெருங்காயம்
  பட்டை
  கருவேப்பிலை

B. PROCEDURE

- wash potato well and then கிழங்கை அவிக்க வேண்டும்.
- then unskin potato and mesh it.
- add oil and fry தாளிக்கும் பொருட்கள்.
- add onion,green chilli and tomato.
- add meshed potato and 'மஞ்ச தூள்'.
- then add salt and water.
- let it thicken and remove.

7. தாளித்த Bread

A. INGREDIENTS

- 1 bread loaf (or any amount)
- **தாளிக்கும் பொருட்கள் -** கடுகு
  onion and green chilli
  உளுந்தம்பருப்பு

B. PROCEDURE

- Soak bread in little salt water.
- Break it up to small pieces.
- Add buttere to pot and fry தாளிக்கும் பொருட்கள்.
- Add bread and fry. Also can add egg or vegetables.
- **Can replace bread with mee hoon.**

CHETTINADU RECIPES

11/01/99

VI. DESSERT

1. Carrot அல்வா

A. INGREDIENTS

- Carrot, packet/fresh milk sugar, நெய், லக்காய் powder

B. PROCEDURE

- Grind carrot in food processor.
- Add நெய் or unsalted butter and add carrot and வதக்கனும்.
- Add milk to fill up the pot and let it come to a boil. Also add லக்காய் powder.
- When it thickens well add sugar and boil further.
- Just before removing add நெய் or unsalted butter.
- Cook till அல்வா is solid.

2. Carrot பாயாசம்

A. INGREDIENTS

- 2 big carrots, 1 litre milk
- cashew nuts sugar and குங்குமப்பூ

B. PROCEDURE

- Peel carrots and slice them to pieces and cook them in water till soft.
- Then grind in food processor after it had cooled together with cashew nuts.
- In 1 pot boil milk with sugar and குங்குமப்பூ .
- In another pot, boil ground carrot.
- Then add carrot to milk and add லக்காய் and let it thicken.
- **Keep carrot பாயாசம் cold.**

3. கேசரி

A. INGREDIENTS

- 1 cup ரவை, கேசரி powder
- லக்காய், குங்குமப்பூ , sugar and நெய்
- cashew nuts and rasin

B. PROCEDURE

- Fry ரவை with **no oil** and pour it on a plate.
- Then add நெய் and fry rasins and cashew nuts.
- Then add ரவை, கேசரி powder, லக்காய், குங்குமப்பூ and fry.

CHETTINADU RECIPES

11/01/99

- Add boiled 1 and ½ cups of water (ratio 1:1.5). add more water if required.
- When water is boiling add sugar. When it is thickening add நெய்.

4. பாதாங்கீரி

A. INGREDIENTS

- 1 cup of almonds (1 cup: 1 litre of milk)
- sugar, 1 litre milk, குங்குமப்பூ

B. PROCEDURE

- Soak almonds in hot water for 1hr.
- Unskin almonds and finely grind it.
- Boil the ground almonds in little water for a while.
- Add 1 litre milk.
- Once milk comes to a boil add sugar and குங்குமப்பூ.
- **Keep பாதாங்கீரி cold.**

5. பழப்பாயாசம்

A. INGREDIENTS

- 1 can of cocktail fruits
- 1 litre of milk (packet or fresh)
- sugar and குங்குமப்பூ

B. PROCEDURE

- Pour milk to a pot and bring it to a boil.
- Add sugar and குங்குமப்பூ.
- Let the milk cool down and then add fruits.
- **Keep பழப்பாயாசம் cold.**