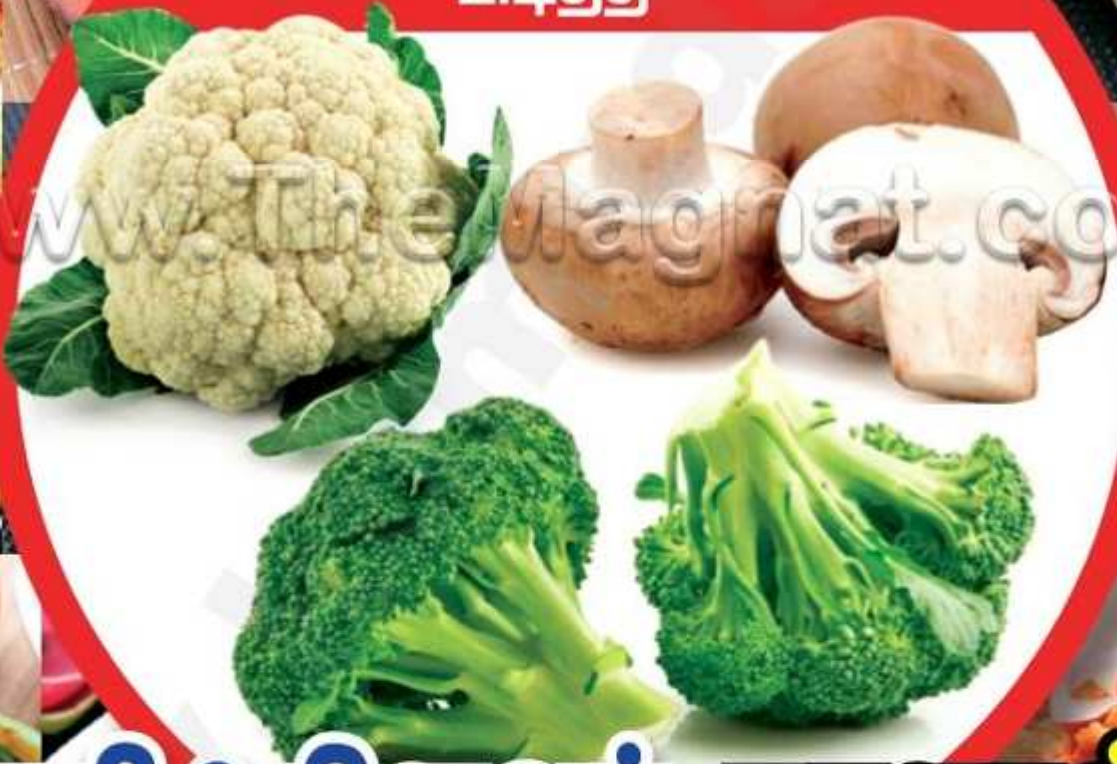


சுநேக்கத்

குழதம்

குழந்தைகளுக்குப்
பிடித்த



**காலிஃபிளவர், காளான்,
புரோக்கோலி
ரசீப்கள் 30**

காலிஃபிளவர், காளான், புரோக்கோலி இவை மூன்றும் குழந்தைகளின் ஆல்டைம் ஃபேவரிட் என்றே சொல்லலாம். "பெரும்பாலான அம்மாக்களுக்கு காலிஃபிளவர் 65, காளான் குழம்பு மட்டும்தான் செய்யத் தெரியும். ஆனால், காலிஃபிளவர், காளான், புரோக்கோலியில் விதவிதமாக சமைக்கலாம்" என்று சொல்லும் சென்னை வாசகி **சுதா செல்வகுமார்**, புதுவிதமான ரெசிபிகளை தந்திருக்கிறார். நீங்களும் ஜஸ்ட் டிரை செய்துதான் பாருங்களேன்...



டிப்ஸ் - 1 : காலிஃபிளவர், புரோக்கோலியை உபயோகப்படுத்துவதற்கு முன்பாக, கல் உப்பு கலந்த நீரில் அரை மணி நேரம் ஊறவைக்கவும். பிறகு சுத்தமான தண்ணீரில் நன்றாக அலசினால், புழுக்கள் அனைத்தும் இறந்துவிடும்.

டிப்ஸ் - 2 : ஒரு லிட்டர் தண்ணீருக்கு ஒரு ஸ்பூனளவு மைதாவை கரைத்து, அதில் காளான் துண்டுகளை அலசி, பிறகு சாதாரண தண்ணீரில் கழுவவும். இப்படிச் செய்தால், காளானிலுள்ள கருமை படர்ந்த நிறம் போயே போய்விடும்.



உப்பு - தேவையான அளவு.
தாளிக்க: கடுகு - அரை டீஸ்பூன், உடைத்த உளுந்து - ஒரு டீஸ்பூன், கறிவேப்பிலை - சிறிதளவு, எண்ணெய் - தேவையான அளவு.

செய்முறை : காலிஃபிளவரை உப்பு நீரில் அலசி உதிர்த்துக் கொள்ளவும். பச்சை வேர்க்கடலையை வேக வைத்துக் கொள்ளவும். வாணலியில் எண்ணெய் விட்டு காய்ந்ததும் தாளிக்கும் பொருட்களை போட்டு தாளித்து, காலிஃபிளவர் துண்டுகளைச் சேர்த்து வதக்கி, உப்பு, வேக வைத்த வேர்க்கடலை, வெந்தயப் பொடி, வேர்க்கடலைப் பொடி, தேங்காய்த்துருவல் ஆகியவற்றை சேர்த்து பிரட்டி, கொத்துமல்லித்தழை தூவி இறக்கவும்.

காலிஃபிளவர் - வேர்க்கடலை பொடித் தூவல்

தேவையானவை :

காலிஃபிளவர் - ஒரு முழுப்பூ, பச்சை வேர்க்கடலை, தேங்காய்த்துருவல் - தலா கால் கப், வேர்க்கடலைப்பொடி, ஆய்ந்த கொத்துமல்லித்தழை - தலா ஒரு ஸ்பூன், வெந்தயம் பொடி - கால் டீஸ்பூன், காய்ந்த மிளகாய் - 2,





மசாலா காலிஃபிளவர் பிப்பி

தேவையானவை: காலிஃபிளவர் துண்டுகள் - 8, மைதா மாவு - கால் கப், தக்காளி சாஸ், சோயா சாஸ் - தலா ஒரு டேபிள் ஸ்பூன், வெந்த கொண்டைக்கடலை - 2 டேபிள் ஸ்பூன், பச்சைமிளகாய் - 4, வெங்காயம் - ஒன்று, நறுக்கிய கொத்துமல்லித்தழை, சமையல் சோடா, மஞ்சள்தூள் - சிறிதளவு, ஓமம் - அரை டீஸ்பூன், எலுமிச்சைச்சாறு - அரை மூடி, பொரித்த அப்பளம், உப்பு, எண்ணெய் - தேவையான அளவு.

செய்முறை: காலிஃபிளவருடன் உப்பு சேர்த்து எண்ணெயில் வதக்கி, தக்காளி சாஸ், வெந்த கொ.கடலை, சோயா சாஸ் சேர்த்து கிளறி இறக்கவும். மைதாவுடன் ஓமம், உப்பு, மஞ்சள்தூள், தேவையான அளவு தண்ணீர் சேர்த்து கெட்டியாக பிசைந்து, சிறுசிறு வட்டமாக இட்டு, சூடான எண்ணெயில் பொரித்து உடைக்கவும். இதன் மேல், வதக்கிய மசாலா கலவையை தூவி, நறுக்கிய வெங்காயம், ப.மிளகாய், எலுமிச்சைச்சாறு சேர்க்கவும். இந்தக் கலவையை ஒரு கரண்டி அளவு எடுத்து, பொரித்த அப்பளத்தின் மீது வைத்து, பொரித்த அப்பளத் துண்டுகளை தூவி பரிமாறவும்.



தேவையானவை: உதிர்த்த காலிஃபிளவர் பூக்கள் - ஒரு கப், பாஸ்தா - அரை கப், நறுக்கிய மஞ்சள் நிற குடைமிளகாய், சதுரமாக நறுக்கிய பீட்ரூட் - தலா 2 டேபிள் ஸ்பூன், தக்காளி - ஒன்று, பச்சைமிளகாய் - 3, இஞ்சி, பூண்டு விழுது - ஒரு டீஸ்பூன், கறிவேப்பிலை - சிறிதளவு, கடுகு - அரை டீஸ்பூன், கடலைப்பருப்பு - ஒரு டீஸ்பூன், ஆய்ந்த கொத்துமல்லித்தழை - ஒரு டேபிள் ஸ்பூன், பால், உப்பு, எண்ணெய் - தேவையான அளவு.

செய்முறை: வாணலியில் எண்ணெய் விட்டு காய்ந்ததும் கடுகு, கறிவேப்பிலை, கடலைப்பருப்பு போட்டு தாளித்து, இஞ்சி, பூண்டு விழுது, நறுக்கிய தக்காளி, வட்டமாக நறுக்கிய பச்சைமிளகாய், நறுக்கிய குடைமிளகாய், காலிஃபிளவர், பீட்ரூட் துண்டுகள், உப்பு சேர்த்து வதக்கி, தேவையான அளவு பால் விட்டு ஒரு கொதி வந்ததும், நறுக்கிய கொத்துமல்லித்தழை தூவி இறக்கவும்.





காலிஃபிளவர்
ஸ்டீப்ஸ்
பாஸ்பஸ்

தேவையானவை: பதப்படுத்திய அரிசி மாவு - ஒரு கப், தண்ணீர் - ஒன்றரை கப், நல்லெண்ணெய் - ஒரு ஸ்பூன், காலிஃபிளவர் - ஒரு முழுப்பூ, பொடியாக நறுக்கிய வெங்காயம் - கால் கப், கரம் மசாலாத்தூள் - அரை டீஸ்பூன், சர்க்கரை - ஒரு டீஸ்பூன், மிளகாய் சாஸ், வெண்ணெய் - தலா ஒரு டேபிள் ஸ்பூன், ஆம்கூர் பொடி - அரை டீஸ்பூன், சீரகம் - ஒரு டீஸ்பூன், உப்பு, நல்லெண்ணெய் - தேவையான அளவு. **தாளிக்க:** பெருங்காயம் - அரை டீஸ்பூன், கடுகு, உடைத்த உளுந்து - தலா ஒரு டீஸ்பூன், கறிவேப்பிலை - சிறிதளவு.

செய்முறை: அடிகனமான வாணலியில் ஒன்றரை கப் தண்ணீர், சிறிது உப்பு, நல்லெண்ணெய் விட்டு ஒரு கொதி விடவும். பின்னர் அரிசி மாவை கொட்டி கைவிடாமல் கிளறி இறக்கி ஆறவிடவும். இந்த மாவில் சின்ன சைஸ் உருண்டைகள் செய்து, நடுவில் குழி போட்டு, கிண்ணம் போல செய்யவும். வாணலியில் எண்ணெய் விட்டு, தாளிக்கும் பொருட்களை போட்டு, காலிஃபிளவர், நறுக்கிய வெங்காயம், சீரகம் சேர்த்து வதக்கி, உப்பு, கரம் மசாலாத்தூள், மிளகாய் சாஸ், ஆம்கூர் பொடி, வெண்ணெய் சேர்த்துக் கிளறவும். கலவை நன்றாக வெந்ததும் அடுப்பை அணைத்து இறக்கவும். இந்த மசாலா கலவை சிறிது எடுத்து, கிண்ணம் போல் செய்து வைத்துள்ளவற்றில் நிரப்பி மூடி, மறுபடியும் உருண்டையாக்கி ஆவியில் 15 நிமிடம் வேகவைத்து எடுக்கவும்.



தேவையானவை: உதிர்த்த காலிஃபிளவர் துண்டுகள் - 5, பட்டன் காளான் - 2, பச்சைமிளகாய் - 4, தனியா, கடுகு - தலா ஒரு டீஸ்பூன், பச்சைப்பயறு - 2 டேபிள் ஸ்பூன், தோசை மாவு - ஒரு கப், கறிவேப்பிலை - சிறிதளவு, உப்பு, எண்ணெய் - தேவையான அளவு.

செய்முறை: பச்சைப்பயறை 15 நிமிடம் ஊற வைத்து, வேகவைத்து எடுத்துக் கொள்ளவும். பச்சைமிளகாயுடன் தனியா, சிறிதளவு தண்ணீர் சேர்த்து அரைத்துக் கொள்ளவும். வாணலியில் எண்ணெய் விட்டு, காலிஃபிளவர் துண்டுகள், காளான், உப்பு சேர்த்து சுருள வதக்கிக் கொள்ளவும். இந்தக் கலவையை தோசை மாவில் கலந்து, அரைத்த விழுதையும் சேர்த்து, வேக வைத்த பச்சைப்பயறை கலந்து, கடுகு, கறிவேப்பிலையை தாளித்துக் கொட்டவும். குழிப்பணியார சட்டியை காய வைத்து, எண்ணெய் தடவி, கலந்து வைத்துள்ள மாவை பாதியளவு ஊற்றவும். வேகும் போது நன்றாக உப்பலாக வரும். திருப்பிப் போட்டு மறுபக்கம் வெந்ததும் எடுத்து பரிமாறவும்.





காலிஃபிளவர் - தேங்காய்த்துருவல்

தேவையானவை: காலிஃபிளவர் - முழுப் பூ, தேங்காய்த்துருவல் - ஒரு கப், புழுங்கலரிசி - 2 கப், ஊறவைத்த கடலைப்பருப்பு - கால் கப், காய்ந்தமிளகாய் - 10, சீரகம் - ஒரு டீஸ்பூன், பாசிப்பருப்பு - 2 டேபிள் ஸ்பூன், கடுகு - ஒரு டீஸ்பூன், கறிவேப்பிலை, பெருங்காய்த்தூள் - சிறிதளவு, உப்பு, எண்ணெய் - தேவையான அளவு.

செய்முறை: காலிஃபிளவரை உப்பு நீரில் அலசி வைக்கவும். அரிசி, பருப்புகளை தனித்தனியே 2 மணி நேரம் ஊற வைக்கவும். இதனுடன் அலசிய காலிஃபிளவர், தேங்காய்த்துருவல், கடலைப்பருப்பு, காய்ந்தமிளகாய், பாசிப்பருப்பை சேர்த்து கரகரப்பாக கெட்டியாக அரைக்கவும். பின்னர் உப்பு சேர்த்து, கடுகு, கறிவேப்பிலையை தாளித்துக் கொட்டவும். அடுப்பில் தோசைக்கல்லை சூடேற்றி, எண்ணெய் தடவி, ரடி செய்து வைத்துள்ள மாவை அடையாக ஊற்றி, சுற்றிலும் எண்ணெய் விட்டு வேக வைத்து எடுக்கவும்.



தேவையானவை: காலிஃபிளவர் - ஒரு முழுப் பூ, பச்சைப்பட்டாணி - கால் கப், மிளகுத்தூள், சோம்பு, சாட் மசாலா, பொட்டுக்கடலை மாவு - தலா ஒரு டீஸ்பூன், கடலை மாவு - 3 டேபிள் ஸ்பூன், அரிசி மாவு - ஒரு டேபிள் ஸ்பூன், மஞ்சள் தூள் - சிறிதளவு, சமையல் சோடா, பெருங்காயத்தூள் - தலா ஒரு சிட்டிகை, உப்பு, எண்ணெய் - தேவையான அளவு.

செய்முறை: உப்பு நீரில் காலிஃபிளவரை அலசி, சிறிய துண்டுகளாக உதிர்த்துக் கொள்ளவும். கடலைமாவுடன் அரிசிமாவு, பொட்டுக்கடலைமாவு, உப்பு, மஞ்சள்தூள், மிளகுத்தூள், சமையல் சோடா, சோம்பு, பெருங்காயத்தூள் ஆகியவற்றை சேர்த்து தேவையான அளவு தண்ணீர் விட்டு, பஜ்ஜிமாவு பதத்திற்கு கரைக்கவும். பின்னர் காலிஃபிளவர் துண்டுகள், பச்சைப்பட்டாணியை சேர்த்து முக்கி எடுத்து, சூடான எண்ணெயில் போட்டு பொரித்து எடுக்கவும். மேலாக சாட் மசாலாவைத் தூவி பரிமாறவும்.





காலிஃபிளவர் பின்னில் சமோசா

தேவையானவை: கோதுமை மாவு, மைதா - தலா கால் கப், ரவை - 2 டேபிள் ஸ்பூன், காலிஃபிளவர் துருவல் - ஒரு கப், மிளகுத்தூள் - ஒரு டீஸ்பூன், அலசி ஆய்ந்த கொத்துமல்லித்தழை - ஒரு டேபிள் ஸ்பூன், உருளைக்கிழங்கு - ஒன்று, மஞ்சள்தூள் - ஒரு சிட்டிகை, உப்பு, எண்ணெய், கரைத்த சோளமாவு - தேவையான அளவு.

செய்முறை: உருளையை வேகவைத்து தோல் நீக்கி மசிக்கவும். வாணலியில் எண்ணெய் விட்டு, காலிஃபிளவர் துருவலை வதக்கி, உப்பு, மசித்த உருளை, மஞ்சள்தூள், மிளகுத்தூள், மல்லித்தழை சேர்த்து பிரட்டவும். கோதுமை மாவுடன் மைதா, ரவையை சேர்த்து தேவையான தண்ணீர், உப்பு சேர்த்து கெட்டியாக பிசைந்து, பெரிய சப்பாத்திகளாக இடவும். அதன் நடுவில் மசாலா கலவையை சிறிது வைத்து, குழல் போல சுருட்டவும். பின்னர் அதை சிறு சிறு துண்டுகளாக வெட்டி, லேசாக தட்டையாக்கி, சோளமாவு கரைசலில் முக்கி எடுத்து, சூடான எண்ணெயில் பொரித்து, சாஸுடன் பரிமாறவும்.



தேவையானவை: அலசி ஆய்ந்த காலிஃபிளவர் - ஒரு கப், பச்சைப்பயறு - கால் கப், சப்பாத்தி - 6, குடைமிளகாய், தக்காளி - தலா ஒன்று, பொடியாக நறுக்கிய வெங்காயத்தாள் - 2 டேபிள் ஸ்பூன், கொத்துமல்லித்தழை - சிறிதளவு, மிளகுத்தாள், ஆளிவிதைப்பொடி - தலா அரை டீஸ்பூன், டூத் பிக், உப்பு, எண்ணெய் - தேவையான அளவு.

செய்முறை: பச்சைப்பயறை ஒரு மணி நேரம் ஊற வைத்து, வேக வைத்துக் கொள்ளவும். வாணலியில் சிறிதளவு எண்ணெய் விட்டு காய்ந்ததும், பொடியாக நறுக்கிய குடைமிளகாய், வெங்காயத்தாள், காலிஃபிளவர் துண்டுகள், நறுக்கிய தக்காளி சேர்த்து வதக்கவும். பின்னர் உப்பு, மிளகுத்தாள், வேகவைத்த பச்சைப்பயறு, ஆளிவிதைப்பொடி ஆகியவற்றை சேர்த்து கிளறி இறக்கி, நறுக்கிய கொத்துமல்லித்தழை தூவவும். இந்தக் கலவையை ஒரு கரண்டி அளவு எடுத்து, சப்பாத்தியின் நடுவில் வைத்து ரோல் செய்யவும். நடுவில் டூத் பிக்கை குத்தி பரிமாறவும்.





காளான்
ஃபிரிடாடா

தேவையானவை: பட்டன் காளான் - 6, ஓமம் - ஒரு டீஸ்பூன், மிளகுத்தாள் - அரை டீஸ்பூன், பேக்கிங் சோடா - ஒரு சிட்டிகை, நறுக்கிய வெங்காயத்தாள், சீஸ் துருவல் - தலா கால் கப், வெண்ணெய் - ஒரு டேபிள் ஸ்பூன், மைதா மாவு - ஒரு கப், நறுக்கிய கொத்துமல்லித்தழை - ஒரு ஸ்பூன், பால் - அரை கப், தக்காளி - ஒன்று, உப்பு, எண்ணெய் - தேவையான அளவு.

செய்முறை: காளானை கழுவிக்கொள்ளவும். மைதாவுடன் பால், தண்ணீர் சேர்த்து திக்காக கரைத்துக்கொள்ளவும். வாணலியில் எண்ணெயை சூடேற்றி காளான், வெங்காயத்தாள், உப்பு, மிளகுத்தாள், ஓமம் சேர்த்து கிளறி அடுப்பை அணைக்கவும். மைதா-பால் கரைசலுடன் பேக்கிங் சோடா, உப்பு, வெண்ணெய் சேர்த்து நுரைக்க அடித்து, வதக்கிய காளான் மசாலா, சீஸ் துருவலை சேர்த்து கலந்து, ஒரு மணி நேரம் ஃபிரிடில் வைத்திருந்து எடுத்து, அரை மணி நேரம் வெளியில் வைத்திருக்கவும். இந்த மாவை சூடான தோசைக்கல்லில் ஆம்லெட் போல வார்த்து, மேலாக மல்லித்தழையை தூவி, வட்டமாக நறுக்கிய தக்காளியை வைத்து, நன்றாக வெந்ததும் எடுக்கவும்.



தேவையானவை: காளான் - 8, குடைமிளகாய் - 6, பனீர்த்துண்டுகள் - 4, பெரிய வெங்காயம் - ஒன்று, ஆம்கூர் பொடி, சாட் மசாலாத்தூள், மிளகாய்த்தூள், தனியாத்தூள், பொட்டுக்கடலைமாவு - தலா ஒரு டீஸ்பூன், கெட்டித்தயிர் - ஒரு டேபிள் ஸ்பூன், மயோனைஸ், உப்பு, எண்ணெய், நீளமான டிக்கா குச்சி - தேவையான அளவு.

செய்முறை: அகலமான பாத்திரத்தில் ஆம்கூர்பொடி, மிளகாய்த்தூள், சாட் மசாலாத்தூள், உப்பு, கெட்டித்தயிர், பொட்டுக்கடலை மாவு, தனியாத்தூள் ஆகியவற்றை சேர்த்து கிளறி, காளானையும் பனீரையும் போட்டு ஒரு மணி நேரம் ஊற வைக்கவும். பின்னர் இரண்டையும் தனித்தனியே சூடான எண்ணெயில் போட்டு பொரித்து எடுக்கவும். சதுரமாக நறுக்கிய குடைமிளகாய், வட்டமாக மெலிதாக நறுக்கிய வெங்காயத்தை மயோனைஸில் முக்கி எடுக்கவும். டிக்கா குச்சியை நீரில் ஒரு மணி நேரம் ஊற வைத்து எடுத்துக் கொள்ளவும். இதில் காளான், வெங்காயம், குடைமிளகாய், பனீர் என அடுத்தடுத்து மாற்றி மாற்றி குத்தி எடுத்து பரிமாறவும்.

மல்டிநூம் டிக்கா





மஷ்டியும்
சுக்கா

தேவையானவை: காளான் - 100 கிராம், பூண்டு - 10 பல், நறுக்கிய கொத்துமல்லித்தழை - ஒரு டேபிள் ஸ்பூன், பெரிய வெங்காயம் - ஒன்று, சீரகத்தூள், வெள்ளை மிளகுத்தூள் - தலா ஒரு டீஸ்பூன், சோம்புத்தூள் - அரை டீஸ்பூன், மஞ்சள் தூள் - சிறிதளவு, எலுமிச்சைச்சாறு - அரை மூடி, தோலுரித்து இரண்டாக நறுக்கிய சின்ன வெங்காயம், உப்பு, எண்ணெய் - தேவையான அளவு.

செய்முறை: காளானை அலம்பி சதுரமாக நறுக்கவும். வாணலியில் எண்ணெயை சூடேற்றி, நீளவாக்கில் நறுக்கிய பெரிய வெங்காயம், இரண்டாக நறுக்கிய சின்ன வெங்காயம், கறிவேப்பிலை, வட்டமாக நறுக்கிய பூண்டு சேர்த்து வதக்கி, நறுக்கிய காளான், மஞ்சள்தூள், சோம்புத்தூள், உப்பு போட்டு கிளறவும். பின்னர் எலுமிச்சைச்சாறு சேர்த்து அடுப்பை அணைத்து, மிளகுத்தூள், சீரகத்தூள், நறுக்கிய கொத்துமல்லித்தழையை தூவி இறக்கவும்.



கோப்தா செய்ய: பட்டன் காளான் - 6, பிரெட் துண்டுகள் - 3, பச்சைமிளகாய் - 4, கசகசா, கடலை மாவு, அரிசி மாவு - தலா ஒரு ஸ்பூன், நறுக்கிய வெங்காயம் - 2 டேபிள் ஸ்பூன், உப்பு - சிறிதளவு, எண்ணெய் - தேவையான அளவு. **கோப்தா செய்முறை:** பிரெட்டை தண்ணீரில் ஊற வைத்து உடனே பிழிந்து கொள்ளவும். காளானை அலம்பி, நறுக்கி, எண்ணெய் தவிர மற்ற அனைத்தையும் நன்றாக கலந்து, சிறு சிறு உருண்டைகளாக உருட்டி, சூடான எண்ணெயில் போட்டு பொரித்து எடுக்கவும்.



குழம்பு செய்ய: கடைந்த தயிர் - அரை கப், பொடியாக நறுக்கிய தக்காளி - 2 கப், வெங்காயம் - 2, உப்பு - சிறிதளவு, கரம் மசாலாத்தூள், சீரகம், சீஸ் துருவல் - தலா ஒரு டீஸ்பூன், சர்க்கரை - அரை டீஸ்பூன், எண்ணெய் - சிறிதளவு. **செய்முறை:** வாணலியில் எண்ணெய் விட்டு சூடானதும் சீரகம், பொடியாக நறுக்கிய வெங்காயம் சேர்த்து தாளித்து, சர்க்கரை, உப்பு, கரம் மசாலாத்தூள், கடைந்த தயிர், சிறிதளவு தண்ணீர் சேர்த்து அடுப்பை மிதமான தீயில் வைக்கவும். ஒரு கொதி வந்ததும், கோப்தா உருண்டைகளை சேர்த்து அடுப்பை அணைக்கவும். பின்னர் சீஸ் துருவலை மேலே தூவி பரிமாறவும்.

மஷ்ரூம்

பிரெட் கோப்தா

காளான் கார்ப்



தேவையான பொருட்கள்: பிரெட் துண்டுகள், புதினா, கரம் மசாலா, பச்சைமிளகாய் (துருவல்), தேவையான அளவு, அரிசி மாவு, கடலை மாவு, வெங்காயம், தக்காளி, சர்க்கரை, சீரகம், சீஸ் துருவல், உப்பு, சிறிதளவு, எண்ணெய், வாணலி, சூடான எண்ணெய், சீரகம், பொடியாக நறுக்கிய வெங்காயம், சேர்த்து தாளித்து, சர்க்கரை, உப்பு, கரம் மசாலாத்தூள், கடைந்த தயிர், சிறிதளவு தண்ணீர் சேர்த்து அடுப்பை மிதமான தீயில் வைக்கவும். ஒரு கொதி வந்ததும், கோப்தா உருண்டைகளை சேர்த்து அடுப்பை அணைக்கவும். பின்னர் சீஸ் துருவலை மேலே தூவி பரிமாறவும்.





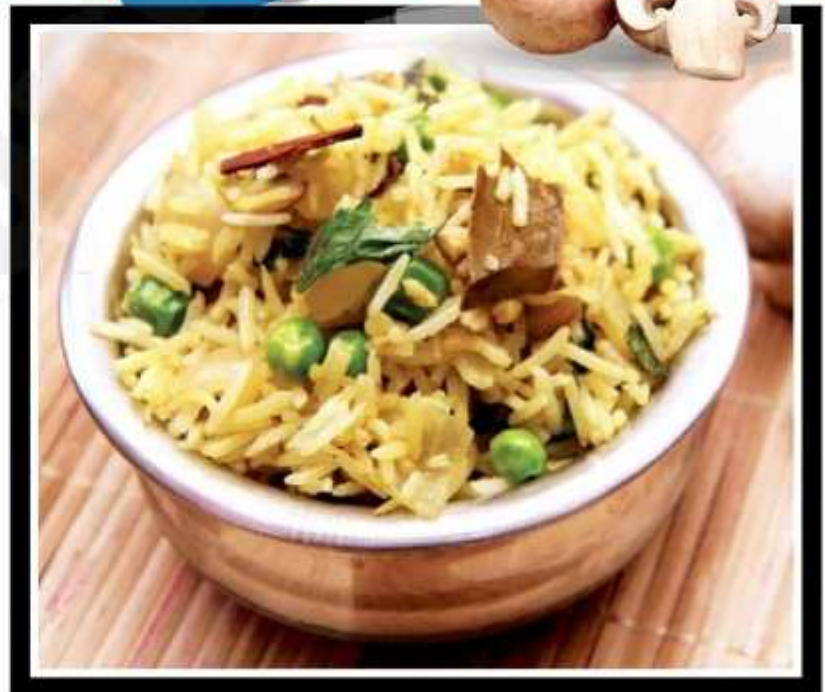
காளான் - பட்டாணி பிரியானி

தேவையானவை: பாஸ்மதி அரிசி - ஒரு கப், பட்டன் காளான் - 10, பிரிஞ்சி இலை - ஒன்று, பட்டை - சிறிதளவு, கிராம்பு, ஏலக்காய், பெரிய வெங்காயம் - தலா 2, பச்சைபட்டாணி - அரை கப், இஞ்சி, பூண்டு விழுது - ஒரு ஸ்பூன், புதினா - 2 டேபிள் ஸ்பூன், அலசி ஆய்ந்த கொத்துமல்லித்தழை - சிறிதளவு, நெய் - ஒரு டேபிள் ஸ்பூன், பால் - இரண்டரை கப், உப்பு, எண்ணெய் - தேவையான அளவு.

செய்முறை: அரிசியைக் கழுவி, ஒரு மணி நேரம் ஊறவைத்து வடித்து, வெறும் வாணலியில் வறுக்கவும். குக்கரில் நெய், எண்ணெய் விட்டு சூடேற்றி பிரிஞ்சி இலை, பட்டை, கிராம்பு, ஏலக்காயை தட்டிப் போட்டு, இஞ்சி, பூண்டு விழுது, நீளவாக்கில் நறுக்கிய வெங்காயம், ப.பட்டாணி, அலசி நறுக்கிய காளான், உப்பு சேர்த்து கிளறவும். பின்னர் வறுத்த அரிசியை சேர்த்து, பால் விட்டு, புதினா, மல்லித்தழை தூவி, குக்கரை மூடி 2 விசில் வந்ததும் இறக்கவும்.

தேவையானவை: காளான் - 8, துண்டுகள் - 2, கொத்துமல்லித்தழை - தலா ஒரு டேபிள் ஸ்பூன், மசாலாத்துள் - ஒரு டீஸ்பூன், ப.மிளகாய் - 4, பேபிகார்ன் - 2 (மிகக் கொள்ளவும்), உப்பு, எண்ணெய் - தேவையான அளவு.

செய்முறை: காளானை அலசி நறுக்கி, எண்ணெயில் வதக்கி எடுக்கவும். பிரெட் துண்டுகளை தண்ணீரில் முக்கி எடுத்து நன்றாக கழிந்து வைக்கவும். இதனுடன் ப.மிளகாய், கிராம்பு, மல்லித்தழை, கரம் மசாலா, துருவிய பேபிகார்ன், ப.மிளகாய் சேர்த்து கலந்து 5 நிமிடம் உருட்டி, சூடான எண்ணெயில் வதக்கி கொத்துமல்லித்தழை சேர்த்து வதக்கவும்.



தேவையானவை: இட்லி மாவு - ஒரு கப், இஞ்சி, பூண்டு விழுது - ஒரு ஸ்பூன், பொடியாக நறுக்கிய காளான் - அரை கப், நெய் - ஒரு டேபிள் ஸ்பூன், நறுக்கிய குடைமிளகாய் - 2 டேபிள் ஸ்பூன், மிளகுத்தூள், கடுகு - தலா ஒரு டீஸ்பூன், மிகப் பொடியாக நறுக்கிய பேபிகார்ன் - 2 ஸ்பூன், கறிவேப்பிலை, நறுக்கிய கொத்துமல்லித்தழை - சிறிதளவு, தேங்காய்த்துருவல், உப்பு - தேவையான அளவு.

செய்முறை: வாணலியில் நெய் விட்டு குடானதும் கடுகு, கறிவேப்பிலை போட்டு தாளித்து, நறுக்கிய காளான், குடைமிளகாய், பேபிகார்ன், மிளகுத்தூள், இஞ்சி, பூண்டு விழுது சேர்த்து வதக்கி அடுப்பை அணைக்கவும். இந்த மசாலாவை இட்லி மாவில் கொட்டி கலந்து, சின்ன சைஸ் இட்லிகளாக ஊற்றி, ஆவியில் வேகவைத்து எடுக்கவும். தேங்காய்த்துருவல், நறுக்கிய கொத்துமல்லித்தழையை மேலாக தூவி அலங்கரித்து பரிமாறவும்.





ஹாட் - ஹாட் மஷ்ரூம்

தேவையானவை: பட்டன் காளான் - ஒரு கப், கசூரிமேத்தி - 2 டீஸ்பூன், சோளமாவு, மைதா மாவு, வெண்ணெய் - தலா ஒரு டேபிள் ஸ்பூன், தயிர் - 2 டேபிள் ஸ்பூன், அரிசிமாவு, மசாலாப்பொடி - தலா ஒரு டீஸ்பூன், வட்ட வட்டமாக நறுக்கிய பெரிய வெங்காய வளையங்கள் - 10, கேசரி பவுடர் - ஒரு சிட்டிகை, உப்பு, எண்ணெய் - தேவையான அளவு.

மசாலா அரைக்க: தனியா - ஒரு டேபிள் ஸ்பூன், மிளகு, சீரகம் - தலா ஒரு டீஸ்பூன், பட்டை, மராட்டி மொக்கு - தலா ஒன்று, அன்னாசிப்பு - 2, ஏலக்காய் - 3, கிராம்பு - 4, சோம்பு - அரை டீஸ்பூன். இவை அனைத்தையும் வெறும் வாணலியில் வறுத்து, மிக்ஸியில் பொடிக்கவும்.

செய்முறை: நறுக்கிய காளானுடன் கசூரிமேத்தி, தயிர், உப்பு, மாவு வகைகள், அரைத்த மசாலா, வெண்ணெய், சிறிதளவு தண்ணீர் சேர்த்து பிசறி, அரைமணி நேரம் ஊறுவிடவும். பின்னர் சூடான எண்ணெயில் பொன்னிறமாக பொரித்து எடுத்து, பொரித்த வெங்காய வளையங்களை மேலே வைத்து பரிமாறவும்.



தேவையானவை: காளான், காய்ந்த மிளகாய் - தலா 6, குடைமிளகாய், பெரிய வெங்காயம், தக்காளி - தலா ஒன்று, இஞ்சி, பூண்டு விழுது - ஒரு ஸ்பூன், தனியா - ஒரு டீஸ்பூன், நறுக்கிய உருளைத்துண்டுகள், பச்சைப்பட்டாணி - தலா 2 டேபிள் ஸ்பூன், கடுகு, வெந்தயம் - தலா ஒரு டீஸ்பூன், கிரீன் சில்லி சாஸ் - ஒரு டேபிள் ஸ்பூன், வெஜிடபிள் ஸ்டாக் (காய்கறிகள் வேக வைத்து, வடிகட்டிய தண்ணீர்), உப்பு, எண்ணெய் - தேவையான அளவு.

செய்முறை: காய்ந்த எண்ணெயில் கடுகு, கறிவேப்பிலை போட்டு தாளித்து, நறுக்கிய வெங்காயம், தக்காளி, இஞ்சி, பூண்டு விழுது, உருளைத்துண்டுகளை வதக்கி, பபட்டாணி, காளான், குடைமிளகாய், உப்பு, கிரீன் சில்லி சாஸ் சேர்த்து கிளறி, வெஜிடபிள் ஸ்டாக்கை ஊற்றவும். பின்னர் காய்ந்த மிளகாய், தனியா, வெந்தயத்தை வெறும் வாணலியில் ஒன்றாக வறுத்து பொடித்து, அந்தப் பொடியை தூவவும். எல்லாம் சேர்ந்து நன்றாக வெந்து, பச்சை வாசனை போனதும் அடுப்பை அணைத்து இறக்கவும்.





காளான் ருப்

தேவையானவை: காளான் துருவல் - ஒரு கப், மைதா மாவு, கோதுமை மாவு - தலா அரை கப், வேர்க்கடலைப் பொடி, மாங்காய்த்தூள் - தலா ஒரு டீஸ்பூன், வெள்ளை மிளகுத்தூள் - அரை டீஸ்பூன், நெய் - ஒரு டேபிள் ஸ்பூன், உப்பு, எண்ணெய் - சிறிதளவு, பால் - மாவு பிசைவதற்குத் தேவையான அளவு, அலுமினியம் ஃபாயில் பேப்பர் - தேவையான அளவு.

செய்முறை: மேற்கண்டவற்றில் நெய்யைத் தவிர மற்ற அனைத்துப் பொருட்களையும் ஒன்றாக கலந்து, பிசறி, பால் விட்டு சப்பாத்தி மாவு பதத்திற்குப் பிசையவும். பின்னர் சப்பாத்திகளாக இட்டு, தோசைக்கல்லில் நெய் விட்டு சூடானதும், சப்பாத்திகளைப் போட்டு சுட்டு எடுக்கவும். சூடாக இருக்கும்போதே அலுமினியம் ஃபாயில் பேப்பரில் பேக் செய்து கொள்ளவும். இரண்டு நாட்கள் வரை இந்த உணவானது கெடாமல் நன்றாக இருக்கும்.



மிக்ஸ்ட்

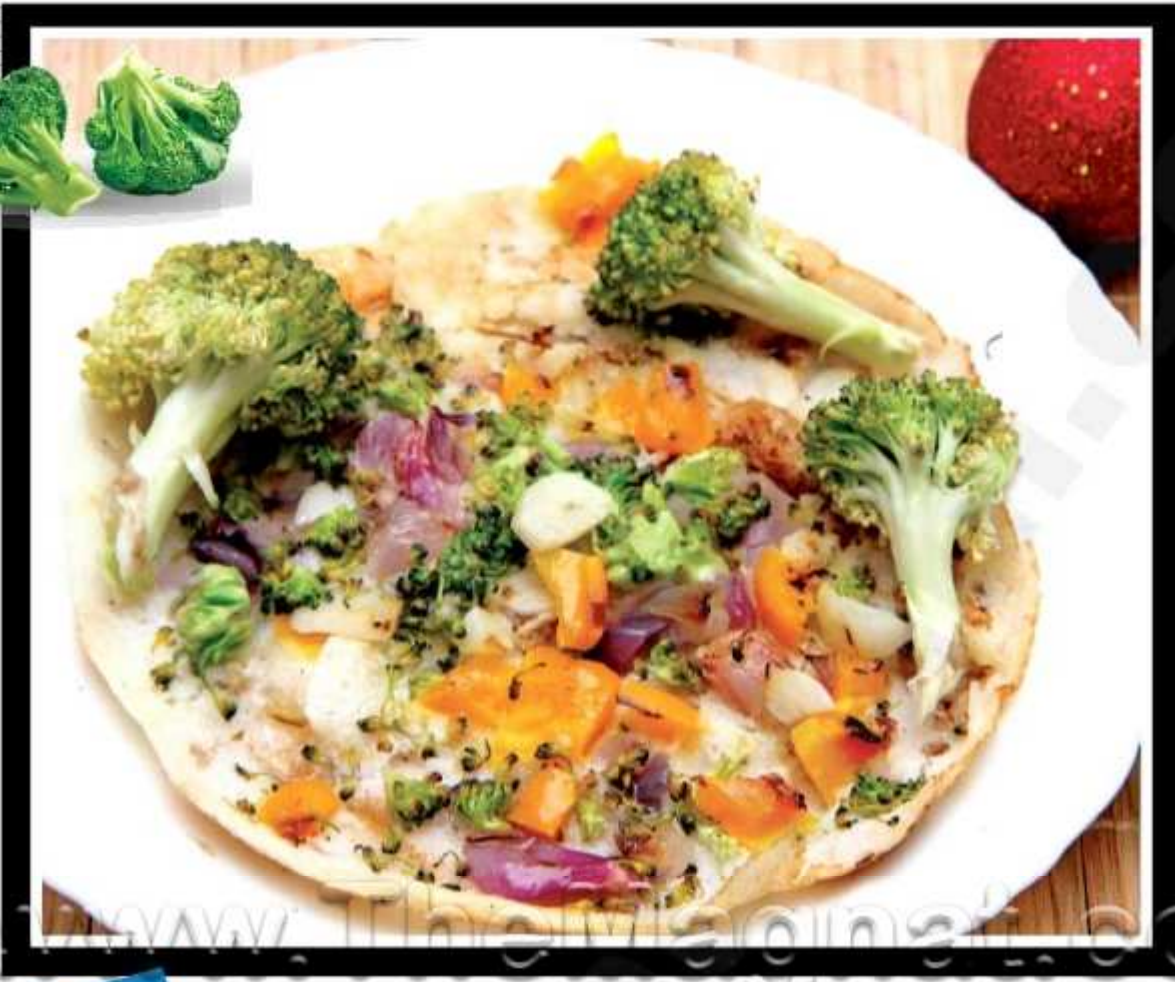
வெஜிடபிள்

ஆசனார்

தேவையானவை: காலிஃபிளவர், புரோக்கோலி - தலா 3 பூக்கள், பட்டன் காளான் - 4, வட்டமாக நறுக்கிய பச்சைமிளகாய் - ஒரு டேபிள் ஸ்பூன், நறுக்கிய மாங்காய், சதுரமாக நறுக்கிய கேரட் - தலா 2 டேபிள் ஸ்பூன், எலுமிச்சைச்சாறு - ஒரு மூடி, இஞ்சித்துருவல் - ஒரு டீஸ்பூன், மஞ்சள்தூள், பெருங்காயத்தூள் - ஒரு சிட்டிகை, உப்பு - சிறிதளவு, நல்லெண்ணெய் - தேவையான அளவு.

செய்முறை: அனைத்து காய்கறிகளையும் நன்றாக அலசி, நறுக்கி, சுத்தமான துணியில் போட்டு ஈரத்தை எடுத்து விடவும். பின்னர் அதனுடன் உப்பு, எலுமிச்சைச்சாறு, இஞ்சித்துருவல் சேர்த்து வெள்ளைத்துணியால் மூடி, வெயிலில் 2 நாட்கள் வைக்கவும். பின்னர் அதை துளியும் ஈரமில்லாத சுத்தமான ஜாடிக்கு மாற்றி, மிளகாய்த்தூள், மஞ்சள்தூள், நறுக்கிய பச்சைமிளகாய், பெருங்காயத்தூள் சேர்த்து நல்லெண்ணெய் ஊற்றி வைக்கவும். மூன்று நாட்கள் நன்றாக ஊறியதும் எடுத்துப் பயன்படுத்தலாம்.





புரோக்கோலி
மசால்
தோசை

தேவையானவை: புரோக்கோலி - ஒன்று, நறுக்கிய சின்ன வெங்காயம் - அரை கப், தோசை மாவு - 2 கப், பச்சைமிளகாய் - 2, கடுகு, இஞ்சித்துருவல் - தலா ஒரு டீஸ்பூன், நறுக்கிய குடைமிளகாய் - கால் கப், பூண்டு - 6 பல், கறிவேப்பிலை - சிறிதளவு, உப்பு, எண்ணெய் - தேவையான அளவு.

செய்முறை: புரோக்கோலியை சின்னச் சின்ன துண்டுகளாக பிய்த்துக் கொள்ளவும். வாணலியில் எண்ணெயை சூடேற்றி நறுக்கிய வெங்காயம், இஞ்சி, பூண்டு, நறுக்கிய ப.மிளகாய், குடைமிளகாய், உதிர்த்த புரோக்கோலி, உப்பு சேர்த்து நன்றாக வதக்கவும். பின்னர் சிறிதளவு தண்ணீர் தெளித்து பிரட்டி, கலவை நன்றாக வெந்ததும் அடுப்பை அணைத்து இறக்கவும். இந்த மசலாக் கலவையை அப்படியே தோசை மாவில் கொட்டி, கடுகு, கறிவேப்பிலையை தாளித்து, மாவுடன் கலந்து, தோசைகளாக கட்டு எடுக்கவும்.



தேவையானவை: உதிர்த்த புரோக்கோலி துண்டுகள் - 10, பேக்கரி பன் - 2, ஆலிவ் எண்ணெய் - சிறிதளவு, ரூத்பிக் - 10, கோக்கோ பவுடர் - 8 டேபிள் ஸ்பூன், உடைத்த சாக்லேட் பார் - 50 கிராம், சுடான நீர் - ஒரு கப், கார்ன் சிரப் - அரை கப், பொடித்த சர்க்கரை - கால் கப்.

செய்முறை: சூடான நீரில் கார்ன் சிரப், பொடித்த சர்க்கரை, கோக்கோ பவுடரை போட்டு அடுப்பை மிதமான தீயில் வைத்து கிளறி இறக்கவும். பின்னர் உடைத்த சாக்லேட்டை போட்டு கிளறி, ஆனியில் வேகவைத்த புரோக்கோலியை சேர்த்து கிளறவும். பின்னர் ஒவ்வொரு பூவாக எடுத்து, அடியில் ரூத்பிக்கை குத்தி, பன்னை சுற்றிலும் அரேஞ்ச் செய்யவும். பார்ப்பதற்கு இது ஃபிளவர் பொக்கே மாதிரியே இருக்கும். இதன் மேலாக ஆலிவ் ஆயிலை சிறிதளவு ஊற்றி பரிமாறவும்.





புரோக்கோலி வித் சாஸ்

தேவையானவை: உதிர்த்த புரோக்கோலி பூக்கள் - 2 கப், பால் - ஒரு கப். **கேரமல் சாஸ் செய்ய:** சர்க்கரை - ஒரு கப், நீர் - கால் கப், ஃபிரெஷ் கிரீம் - முக்கால் கப், வெண்ணெய் - 2 டேபிள் ஸ்பூன், வெனிலா எசன்ஸ் - அரை டீஸ்பூன்.

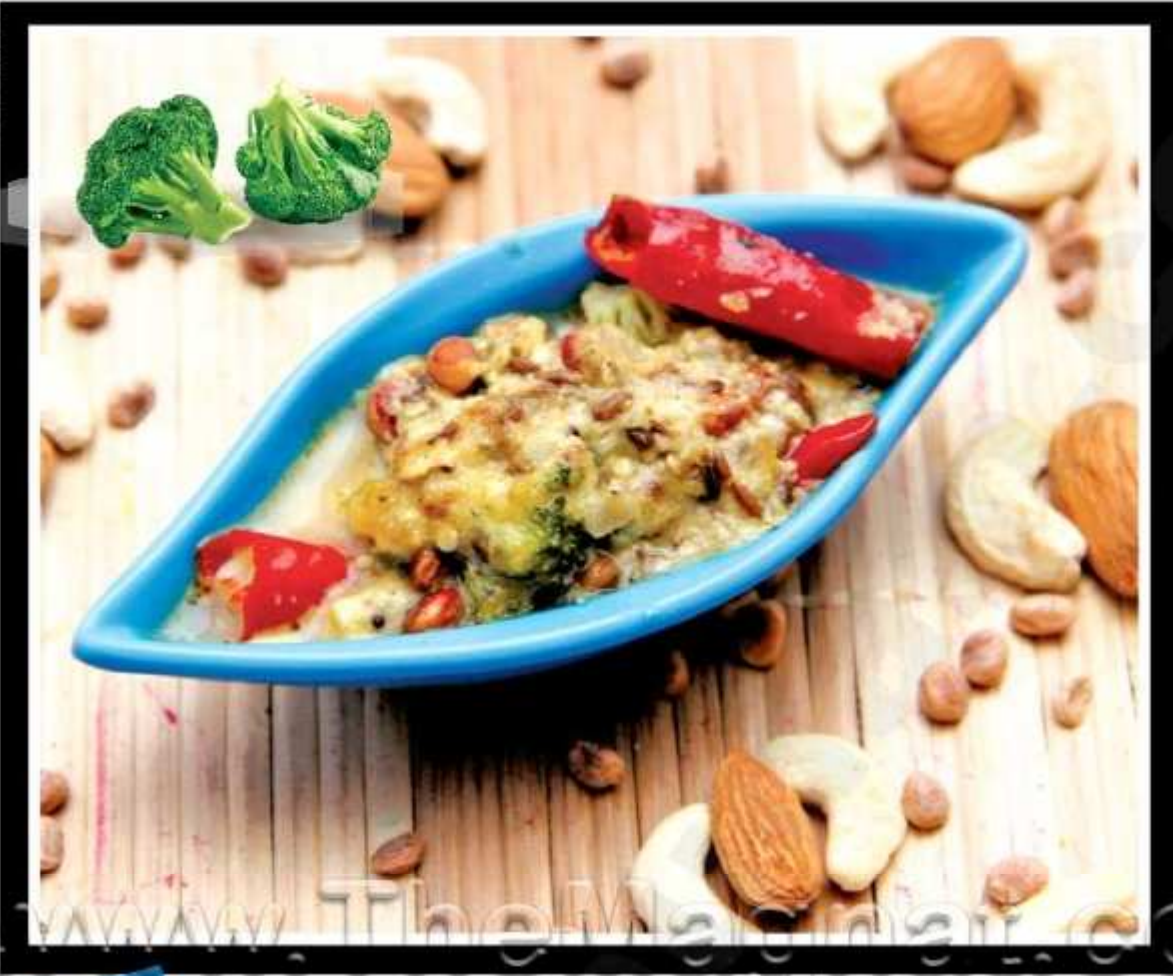
செய்முறை: புரோக்கோலியை பாலில் வேகவைத்து எடுத்துக் கொள்ளவும். சர்க்கரையுடன் சிறிதளவு தண்ணீர் விட்டு, அடுப்பை குறைந்த தணலில் வைத்து பாகு காய்ச்சவும். சர்க்கரையானது கோல்டன் பிரவுன் கலரில் மாறியதும் வெண்ணெய் சேர்க்கவும். பின்னர் ஃபிரெஷ் கிரீம் சேர்த்து கிளறி, அடுப்பை அணைத்து இறக்கவும். பின்னர் வெனிலா எசன்ஸ் சேர்த்து ஆறவிடவும். இந்த சாஸை காற்று புகாத டப்பாவில் அடைத்து வைத்து ஒரு மாதம் வரை கூட பயன்படுத்தலாம். வேகவைத்து எடுத்த புரோக்கோலித் துண்டுகளின் மீது கேரமல் சாஸை ஊற்றி பரிமாறவும்.



தேவையானவை: உதிர்த்த புரோக்கோலி பூக்கள் - ஒரு கப், தக்காளி - ஒன்று, பெரிய வெங்காயம் - 2, மஞ்சள் தூள் - ஒரு சிட்டிகை, தனியாத்தூள், மிளகாய்த்தூள் - தலா ஒரு ஸ்பூன், தேங்காய்த்துருவல் - கால் கப், இஞ்சி - அரை அங்குல துண்டு, உப்பு, எண்ணெய் - தேவையான அளவு. **தாளிக்க:** கடுகு, சோம்பு, மிளகு - தலா அரை டீஸ்பூன், உடைத்த முந்திரிப்பருப்பு - ஒரு ஸ்பூன், கறிவேப்பிலை - சிறிதளவு.

செய்முறை: குக்கரில், பொடியாக நறுக்கிய வெங்காயம், தக்காளி, புரோக்கோலி, மிளகாய்த்தூள், உப்பு, மஞ்சள் தூள், தனியாத்தூளை ஒன்றாக போட்டு, ஒரு கப் தண்ணீர் ஊற்றி மூடவும். 3 விசில் வந்ததும் இறக்கவும். தே.துருவல், இஞ்சியுடன் சிறிது தண்ணீர் சேர்த்து அரைக்கவும். வாணலியில் எண்ணெயை சூடேற்றி, தாளிப்பனவற்றை போட்டு தாளித்து, அரைத்த விழுது, வேகவைத்த புரோக்கோலி கலவையை ஊற்றி, ஒரு கொதி வந்ததும் அடுப்பை அணைத்து இறக்கவும்.





புரோக்கோலி

நட்ஸ் சப்ளி

தேவையானவை: உதிர்த்த புரோக்கோலி துண்டுகள் - 6, பாதாம், முந்திரி, சாரைப்பருப்பு (மூன்றும் சேர்ந்த கலவை) - அரை கப், கசகசா, சீரகம், வெல்லத்துருவல் - தலா ஒரு டீஸ்பூன், தனியா - ஒரு டேபிள் ஸ்பூன், காய்ந்த மிளகாய் - 4, புளி - எலுமிச்சை அளவு, உப்பு, எண்ணெய் - தேவையான அளவு.

செய்முறை: கசகசாவை வெதுவெதுப்பான நீரில் 15 நிமிடம் ஊற வைக்கவும். பாதாம், முந்திரி, சாரைப்பருப்பு மூன்றையும் ஒரு மணி நேரம் ஊற வைத்து, வெந்நீரில் ஊறவைத்த கசகசாவை சேர்த்து மைய அரைக்கவும். வாணலியில் சிறிதளவு எண்ணெய் விட்டு காய்ந்ததும் புரோக்கோலித் துண்டுகளை சேர்த்து பிரட்டி, காய்ந்த மிளகாய், உப்பு, தனியா, சீரகம் சேர்த்து வதக்கவும். பின்னர் புளியை கரைத்து ஊற்றி, ஒரு கொதி வந்ததும், அரைத்த நட்ஸ் விழுதை போட்டு, வெல்லத்துருவலை தூவி அடுப்பை அணைத்து இறக்கவும்.



தேவையானவை: உதிர்த்த புரோக்கோலி துண்டுகள் - ஒரு கப், பச்சைப்பட்டாணி - கால் கப், வெங்காயம் - 2, சோளமாவு - ஒரு டேபிள் ஸ்பூன், நெய், சீரகம் - தலா ஒரு டீஸ்பூன், உப்பு, எண்ணெய் - தேவையான அளவு.
அரைக்க: தேங்காய்த்துருவல் - அரை கப், பச்சைமிளகாய் - 6, பொட்டுக்கடலை - ஒரு டேபிள் ஸ்பூன், இஞ்சி - சிறிதளவு, கறிவேப்பிலை, கொத்துமல்லித்தழை - தலா ஒரு டேபிள் ஸ்பூன். இவற்றை விழுதாக அரைக்கவும்.

செய்முறை: புரோக்கோலி, ப.பட்டாணியை வேகவைத்து நீரை வடிக்கவும். அந்த நீரை தனியாக எடுத்து வைக்கவும். வாணலியில் எண்ணெயை சூடேற்றி, பொடியாக நறுக்கிய வெங்காயத்தை வதக்கி, அரைத்த விழுதைச் சேர்த்து கிளறி, வெந்த புரோக்கோலி, ப.பட்டாணி, உப்பு சேர்த்து சுருள வதக்கி, காய்கறிகள் வேகவைத்த நீரை தேவையான அளவு ஊற்றவும். ஒரு கொதி வந்ததும், சோளமாலைத் தூவி அடுப்பை அணைத்து இறக்கவும். வாணலியில் நெய் விட்டு, சீரகத்தை வறுத்துக் கொட்டி பரிமாறவும்.





புரோக்கோலி-உருளை பொடியாள்

தேவையானவை: புரோக்கோலி துருவல் - ஒரு கப், பொடியாக நறுக்கிய உருளைக்கிழங்கு, பொடியாக நறுக்கிய சின்ன வெங்காயம் - தலா கால் கப், தக்காளி - ஒன்று (சாறு எடுக்கவும்), சாம்பார் பொடி, கடுகு - தலா ஒரு ஸ்பூன், கறிவேப்பிலை - சிறிதளவு, உப்பு, எண்ணெய் - தேவையான அளவு.

செய்முறை: வாணலியில் எண்ணெய் விட்டு காய்ந்ததும் கடுகு, கறிவேப்பிலை போட்டு தாளித்து, புரோக்கோலி துருவலைச் சேர்த்து வதக்கவும். பின்னர் நறுக்கிய உருளை, வெங்காயம், உப்பு சேர்த்து கிளறி, தக்காளிச்சாற்றை ஊற்றி, சாம்பார் பொடியை தூவவும். அடுப்பை குறைந்த தணலில் வைத்து நன்றாக கிளறவும். எல்லாம் ஒன்று சேர்ந்து வெந்து சுருள வந்ததும் அடுப்பை அணைத்து இறக்கவும்.

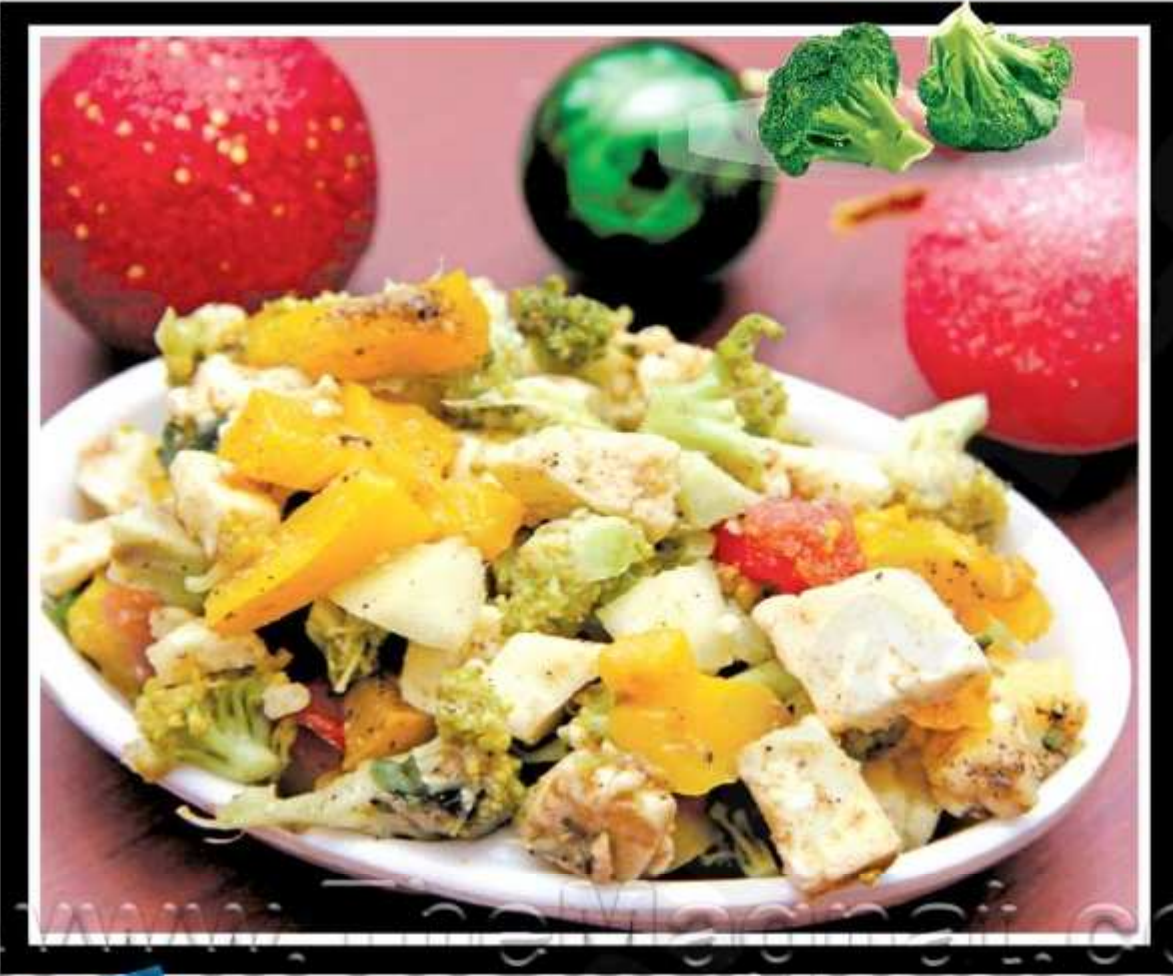


புரோக்கோலி -
பீட்ரூட் -
புளாவ்

தேவையானவை: பாஸ்மதி அரிசி, தக்காளி ஜூஸ், உதிர்த்த புரோக்கோலி துண்டுகள் - தலா ஒரு கப், கெட்டித்தயிர் - அரை கப், பீட்ரூட் துருவல் - கால் கப், வெங்காயம் - 2, கரம் மசாலாத்தூள் - அரை டீஸ்பூன், நெய் - சிறிதளவு, உப்பு, எண்ணெய் - தேவையான அளவு. **அரைக்க:** காய்ந்த மிளகாய் - 6, வதக்கிய பூண்டு - 4 பல், தனியா - ஒரு டீஸ்பூன், முந்திரிப்பருப்பு - 10, அடுப்புத் தணலில் நேரடியாக சுட்ட பெரிய வெங்காயம் - ஒன்று, தேங்காய்த்துருவல் - ஒரு டேபிள் ஸ்பூன், இஞ்சி - அரை அங்குலத் துண்டு. இவற்றை விழுதாக அரைக்கவும்.

செய்முறை: அரிசியை அரைமணி நேரம் ஊற வைத்து நீரை வடிக்கவும். வாணலியில் ஒரு டீஸ்பூன் நெய் விட்டு சூடானதும் ஊறவைத்த அரிசியை போட்டு 3 நிமிடம் வறுத்து தனியாக வைக்கவும். குக்கரில் எண்ணெய் விட்டு காய்ந்ததும் நறுக்கிய வெங்காயம், பீட்ரூட் சேர்த்து வதக்கி, புரோக்கோலி துண்டுகள், உப்பு, அரைத்த விழுதைச் சேர்த்து வதக்கி, தக்காளி ஜூஸ், உப்பு, கரம் மசாலா, கெட்டித் தயிர் சேர்த்து கிளறவும். தேவைப்பட்டால் சிறிதளவு தண்ணீர் சேர்த்து ஒரு கொதி விடவும். பின்னர் வறுத்த அரிசியை சேர்த்து குக்கரை மூடி 2 விசில் வந்ததும் அடுப்பை அணைத்து இறக்கவும். சூடாக இருக்கும்போதே மேலாக சிறிதளவு நெய் ஊற்றி பரிமாறவும்.





புரோக்கோலி - பனீர் சாஸி

தேவையானவை: உதிர்த்த புரோக்கோலி துண்டுகள் - 8, சதுரங்களாக நறுக்கிய பனீர் துண்டுகள் - 4, மிளகுத்தூள் - ஒரு டீஸ்பூன், சதுரமாக நறுக்கிய தக்காளி, குடைமிளகாய் - தலா ஒரு டேபிள் ஸ்பூன், நறுக்கிய மாங்காய், நறுக்கிய கொத்துமல்லித்தழை - தலா 2 டேபிள் ஸ்பூன், உப்பு - சிறிதளவு.

செய்முறை: குடான நீரில் பனீர், குடைமிளகாய், புரோக்கோலியை 10 நிமிடம் போட்டு நீரை வடித்து, அகலமான பாத்திரத்தில் போடவும். பின்னர் நறுக்கிய தக்காளி, உப்பு, மிளகுத்தூள், நறுக்கிய மாங்காய் சேர்த்து கலந்து, கொத்துமல்லித்தழை தூவி பரிமாறவும்.





புரோக்கோலி ஸ்டீப்பிடு பூரி

தேவையானவை: கோதுமை மாவு - ஒரு கப், ரவை - 2 டேபிள் ஸ்பூன், சிறிய துண்டுகளாக நறுக்கிய புரோக்கோலி துண்டுகள் - ஒரு கப், சீரகம், மிளகுத்தூள் - தலா ஒரு டீஸ்பூன், உப்பு, எண்ணெய் - தேவையான அளவு.

செய்முறை: வாணலியில் சிறிது எண்ணெயை சூடேற்றி புரோக்கோலியை போட்டு சிறிது உப்பு சேர்த்து வதக்கவும். பின்னர் சீரகம், மிளகுத்தூள் சேர்த்து பிரட்டி அடுப்பை அணைக்கவும். இந்த மசாலா கலவையுடன் கோதுமை மாவு, ரவை, தேவையான அளவு தண்ணீர் தெளித்து கெட்டியாக பிசைந்து, சிறுசிறு உருண்டைகளாக உருட்டி, வட்டமாக திரட்டவும். பின்னர் அதை சூடான எண்ணெயில் போட்டு பொரித்து எடுத்து தமிழர் (அ) வெள்ளரி பச்சடியுடன் பரிமாறவும்.

தொகுப்பு: கே.எஸ். ரமேஷ் ராஜிவ், படங்கள்: கே. கஸ்தூரி

