

இன்று போல் என்றும் வாழ்க



நகரத்தார் அறுக்கவை
சமையல் வகைகள்



மணமகள் : நாச்சம்மையுடன்
மணமகள் : சண்முகம் (எ) வினோத்

Chinnak

கிண்டு போல் என்றும் வாழ்க்க



நகரத்தார் அறுசவை
சமையல் வகைகள்



மணமக்கள்

சண்முகம் (எ) வினோத்
நாச்சம்மை

திருமணத்திற்கு வருகை தந்து
வாழ்த்திச் சிறப்பித்த
அனைவருக்கும்

நாச்சம்



ஸ்ரீ ஜெயங்கொண்ட விநாயகர் துணை



எங்கள் மகள் செல்வி நாச்சம்மைக்கும் ,

கோனாபட்டு திரு. ராம.சுப. சண்முகம் செட்டியார் அவர்களின் பேரனும்.

திரு. ச. ஆறுமுகம் செட்டியார் சேதுக்கரசி ஆச்சி அவர்களின் மகனுமான

செல்வன் சண்முகம் என்கிற வினோத்திற்கும் இன்று (19.05.2016) நடைபெறும்

திருமணத்திற்கு எங்கள் அழைப்பை ஏற்றுவந்திருந்து மணமக்களை வாழ்த்திய

உங்கள் அனைவருக்கும் எங்கள் நன்றி.

இந்த திருமணத்தை ஒட்டி அறுசுவை உணவு வகைகள் அவற்றுக்கு

தேவையான மளிகை பொருட்கள் மற்றும் மரபு வழிச் செய்திகளை அடக்கிய

இந்த நூலை வெளியிட்டுள்ளோம். இந்த புத்தகத்தில் உள்ள நூறு வகை

நூறு சுவை விபரங்களை இராயவரம் மு.அ.மு.சுப. பழநியப்ப செட்டியார்

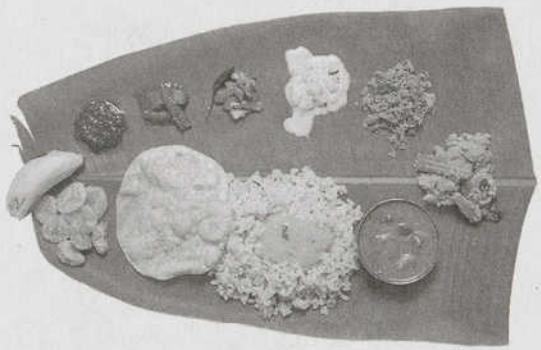
நூற்றாண்டு விழாவில் அவர் தம் மகள் வழிப்போன் அருணாசலமும் அவர் தம்

துணைவியார் விஜியும் இணைந்து வெளியிட்டிருக்கிறார்கள். இந்த

விபரங்களுடன், திருமணச் சடங்குகளுக்குத் தேவையான பொருட்கள் விபரம் மற்றும்

மற்றும் சமையல் குறிப்புகள் அனைத்தையும் இந்நாலில் சேர்த்துள்ளோம்.

இதனை வெளியிட அனுமதி அளித்த அந்த தம்பதியருக்கு மிக்க நன்றி.



இந்தநூல் நம்செட்டி நாட்டு விருந்தோம்பும் சிறப்பையும், உணவின் நூறுவகைகளின் உயர்வையும் வெளிப்படுத்தும். மேலும் திருமணம் செய்யும் பெற்றோர்க்கு ஒரு வழிகாட்டிக் கையேடாகவும் இருக்கும் என நம்புகிறோம். படித்துப் பயன்பெற வேண்டுகிறோம்.

தேனப்பன் ராமு, உஷாராணி ராமு

கோட்டையூர்.



வாழ்த்துரை

டாக்டர் சுபதின்னப்பன்,

சார்பு நிலைப் பேராசிரியர், யுனிஸிம் பல்கலைக்கழகம், சிங்கப்பூர்.

அன்னாமலைப் பல்கலைக்கழகத்தில் பொறியியல் பட்டம் பெற்றுத் தமிழகத்தில் முருகப்பா குழுமத்தில் பணியாற்றிய பின்னர் சென்ற 20 ஆண்டுகளாகச் சிங்கப்பூரில் பணிபுரிந்து வரும் தேனப்பன் ராமு அவர்களை நான் நன்கு அறிவேன். அஹர் மனைவி உஷா தமிழ் M.A. பட்டம் பெற்று, சிங்கையில் சிறந்த ஆசிரியராகப் பணியாற்றிய வருகிறார். இவர்களின் மகள் செல்வி நாச்சம்மை சிங்கப்பூர் தேசிய பல்கலைக்கழகத்தில் பொறியியல் பட்டம் பெற்றவர். மேலும் நடனக் கலையில் நாட்டம் கொண்டவர். இவர் செல்வன் சன்முகம் என்ற வினோதத்தை மனம் செய்து கொள்ளும் செய்தி அறிந்து மகிழ்ச்சி அடைந்தேன்.

ராமு அவர்களின் தந்தையார் தேனப்ப செட்டியார் 40 ஆண்டுகள் இந்தியன் வங்கியில் மேலாளராகப் பணியாற்றியவர். நேர்மையைத் தம் வாழ்வின் இலக்காகக் கொண்டவர். 91 வயதினை எட்டிய இளையர். ராமுவின் தாயார் கமலம் ஆசுசி 81 வயதினை எட்டியவர். தன்னலம் பேணாது குடும்பநலம் பேணியவர். உஷாவின் தந்தையார் சம்பத் செட்டியாரும் அமைதியான பண்பும், பக்தியும் மிக்கவர்கள்.

நாச்சம்மை, வினோத் திருமணத்தை ஒட்டி ராமு தம்பதியர் செட்டி நாட்டு அறுசலை உணவு வகைப்பட்டியல் அவற்றிற்குத் தேவையான மளிகை, திருமணம் ஏற்பாடு செய்யவேண்டிய விபரங்கள், திருமண சடங்குகளுக்கு தேவையான அனைத்து பொருட்கள் மற்றும் சமையல் குறிப்புகள் ஆகிய விவரங்கள் கொண்ட நூல் ஒன்றினை இக்கால இளையர்க்கு ஏற்றவழி காட்டும் நோக்கத்துடன் வெளியிட்டுள்ளார்கள்.

சவையும் சத்தும் தருவது தான் உணவிற்குரிய பலன். அது போல மணவிழாக் கண்டு மகிழும் நாச்சம்மை, வினோத் திருவரும் அன்பும் அறனும் உடைய இல்லறவாழ்வை பண்பும் பயனுற நடத்தி எல்லாச் செல்வமும் பெற்றுப் பல்லாண்டு இன்பமுடன் வாழ இறைவனை வேண்டி வாழ்த்துகிறேன்.

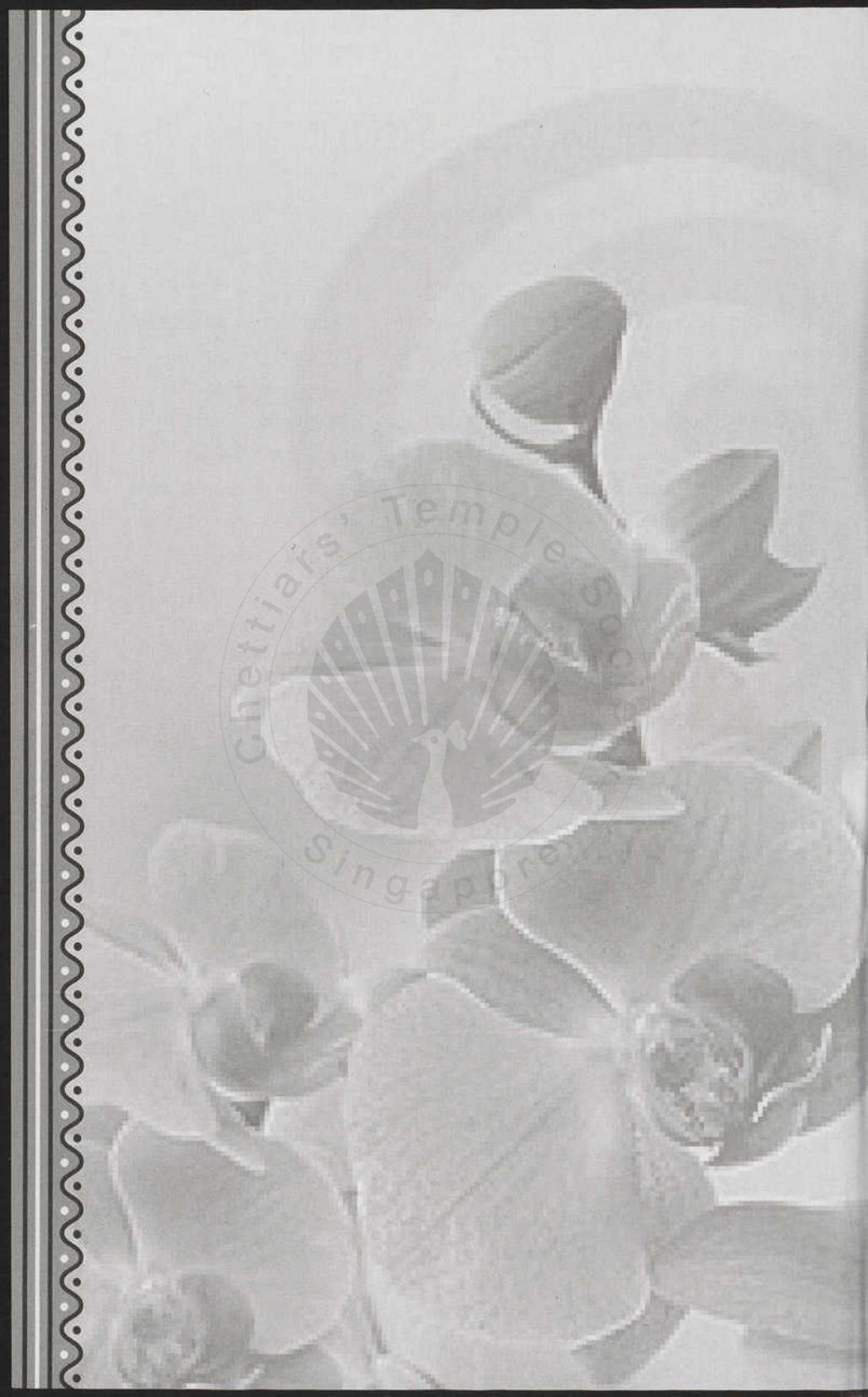
மன்னில் நல்லவன்னம் வாழலாம் வைகலும்

எண்ணில் நல்லகதிக்கு யாதுமோர் குறைவிலை

கண்ணில் நல்லல்:துறும் கழுமல வளநகர்ப்

பெண்ணின் நல்லானோடும் பெருந்தகை இருந்ததே

திருஞானசம்பந்தர்.





From the desk of

சிவமயம்
N.S. Narayanan

பேரன்புள்ளடப்பீர்.

வணக்கம்.

உரிய காலத்தில், தாங்கள் அனுப்பிய மங்கல மணமடல், எங்கள் கரங்களில் தற்போது தவழ்ந்து கொண்டிருக்கிறது

திருநிறைச் செல்வி நாச்சம்மைக்கும் திருநிறைச் செல்வன் சண்முகம் என்னும் விணோத்துக்கும் இம்மாதம் 19ம் தேதி திருமணம் என்பதைப் படித்தறிந்து பேருவகை கொள்கிறோம்.

மணமக்களின் வாழ்வு, வேர் விட்டு விழுது விட்டு, ஆல் போல் தழைத்து அருகு போல் வளர்ந்தோங்க, குன்றுதோறாடும் பன்னிருக்கப் பரமன் குமரக் கடவுளும், தில்லையில் கூத்தாடும் பிறைதுடிய சடையனும் அருள் மாரி பொழிய, அவர்கள் தாழ் பணிகிறோம்

மணமக்கள் வெண்ணிலாவும் வானும் போல, வீரனும் கூர்வானும் போல, திருக்குவனை மலரும் தும்பியின் வண்டும் போல, வரும் சந்ததியினருக்கு இலக்கணமாய், இலக்கியமாய், இலட்சியத் தமபதியராய் விளங்க எல்லாருக்கும் பொதுவான இறைவனை இறைஞ்சுகிறோம்

நான் வணங்கும், சீர்யில் தெய்வமாய் அருள் பாலிக்கின்ற சாய் நாதனாம் பாபாவும், மணமக்களின் வாழ்வு முழுதும் வழிகாட்டியாக விளங்க, நித்திய பிரார்த்தனை செய்த வண்ணம் இருப்பேன்

இந்த மகிழ்ச்சியான வைவும் தங்கள் இல்லத்தில் நடைபெறவிருக்கும் தருணத்தில் அந்த ஆண்நதம் எங்கள் இல்லத்திலும் பொங்கி வழிவதை உணர்கின்றாம் இந்த வாழ்த்து மட்டல எழுதி அனுப்புவதில் பேராண்தம் அடைகிறோம்.

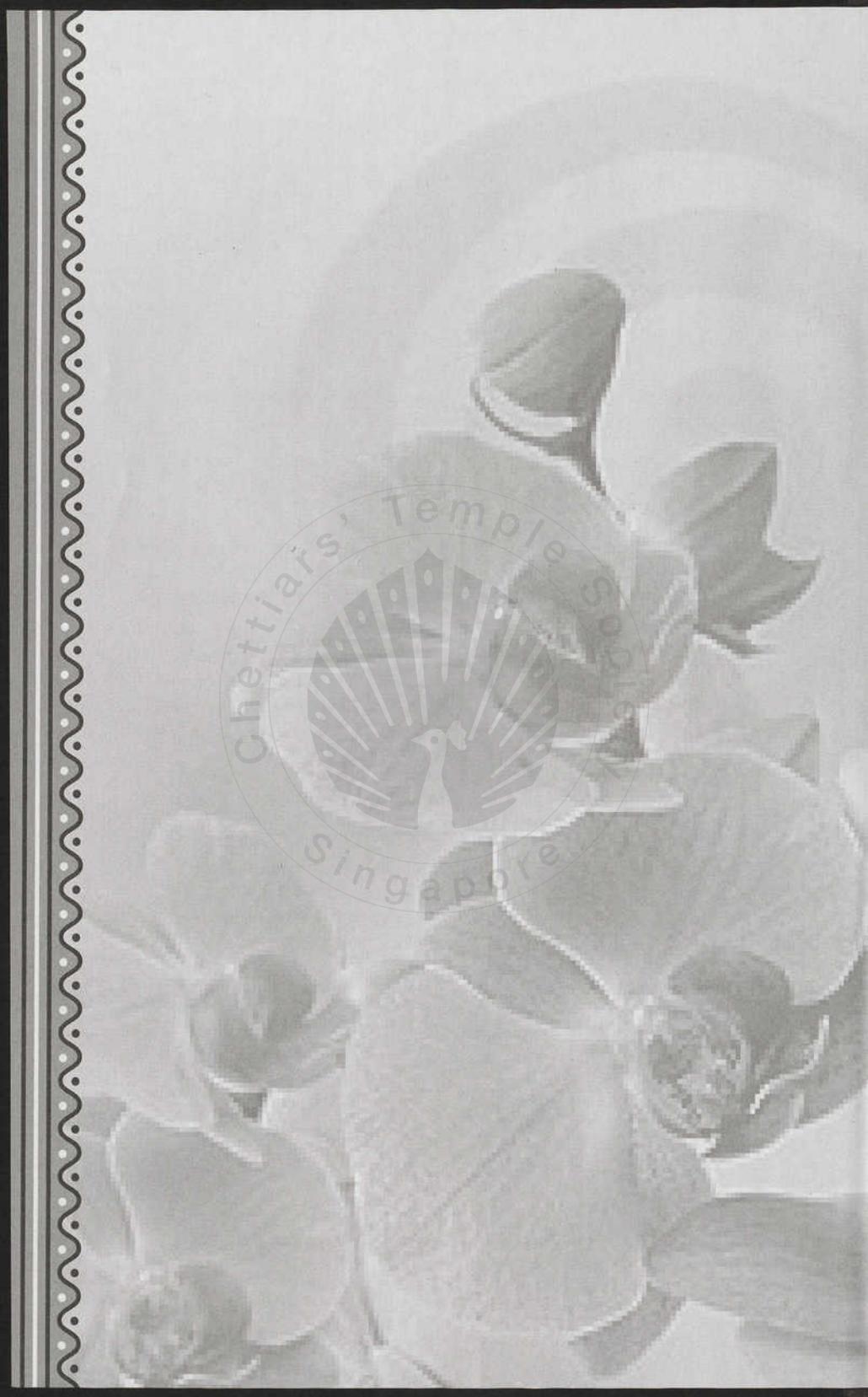
இவன்

எஸ். ஸென். நாராயணன்
என் எஸ் நாராயணன்-கல்யாணி

குமேபத்தினர்

சிங்கப்பூர்

5/05/2016



வாழ்த்துப்பா

சிங்கையிலே வளர்ந்தவளே!

அழகு மங்கையே

சிறப்போடு புதுவாழ்க்கை

தொடங்கும் நங்கையே!

சீரோடும் சிறப்போடும்

நீயும் வாழவே

சொல்லுகிறோம் யோசனைகள்

கவிதை யாகவே!



இந்தியன் பேங்க் தேனப்பாரின்

இனிய பேத்தியே

இனியவளாய் குலம்விளங்க

வாழ்ந்து காட்டம்மா!

இன்பம்வரும் துன்பம்வரும்

வாழ்க்கை மீதிலே!

இரண்டும் ஒன்றாய் எடுத்துக்கொள்ள

பழகிக் கொள்ளம்மா!

கமலம் ஆச்சி பேத்தியான

கட்டிச் சமத்தியே!

கலகலன்னு பேசி மயக்கும்



கெட்டிக் காரியோ!
கட்டுச்செட்டாய் வாழ்ந்தும்
பழகிக் கொள்ளம்மா!
கட்டுனவரு மனச்போல
நடந்து கொள்ளம்மா!



கோட்டையூரில் பிறந்தவளே
அன்பு நாச்சம்மை
கோனாபட்டுக்கு வாழ்க்கைப்பட்டு
போகும் நாச்சம்மை
கோபம் இல்லா குணமகளாய்
வாழ்ந்து காட்டம்மா!
கோயிலாகப் புகுந்த வீட்டை
ஆக்கிக் காட்டம்மா!

காலைவரும் மாலைவரும்
என்றும் போலவே
காட்சிமாறும் ஆட்சிமாறும்
கல்யாணத் தாலே!
பிறந்தவீடும் புகுந்தவீடும்
இரண்டு நிலைகளாம்
பெண்களுக்கே இந்தநிலை
புரிந்து கொள்ளவாய்!





சிக்கனத்தை வாழ்க்கையில் நீ
விட்டு விடாதே!
செலவுகளைக் கணக்கீழுத
மறந்து விடாதே!
விருந்தோம்பல் செய்யாமல்
இருந்து விடாதே!
விடிகாலை துயிலெழவே
மறந்து விடாதே!



வேளைக்கொரு ஓட்டல்போனா
உடம்புக்கு ஆகாது!
வெளிநாட்டு பிட்சா பர்கர்
நமக்கு வேணாம்மா
விதவிதமா சமைக்க நியும்
பழகிக் கொள்ளாம்மா!- உன்
வித்தியாசச் சமையலாலே - மச்சானை
வளைச்சுப் போடம்மா



காலமெல்லாம் கணவனை நீ
கண்ணுல வச்சுக்கோ - அவுக
களைச்சுபோய் வரும்போது
காப்பி கொடுத்துக்கோ!
மச்சானோட மனசைநீயும்
புரிஞ்சு நடந்துக்கோ

மனஉளைச்சல் வந்திடாம
நீயும் பாத்துக்கோ

அன்பாய்ப்பேசி அத்தானோட
காதல் செய்துக்கோ!

அறிவுயிக்க பிள்ளைகளை
நீயும் பெத்துக்கோ!

அழகுதமிழ்ப் பிள்ளைகளாய்
அன்பாய் வளர்த்துக்கோ- அதுங்க
கொஞ்சிப்பேசும் மழலையிலே
நனைஞ்சு மகிழ்ந்துக்கோ!

அத்தை மாமா அனைவரோடும்
அன்பாய் நடந்துக்கோ!

அக்கம் பக்க மக்களோடும்
பண்பாய் நடந்துக்கோ!

ஊருமெச்சம் மருமகளாய்
வாழ்ந்து காட்டிடு!- நல்ல
பேரருத்து எங்களுக்கே
பெருமை சேர்த்திடு!

இப்படிக்கு மணமக்களை அன்போடு வாழ்த்தும் மணமகளின் உடன்பிறப்புகள்
லக்ஷ்மண் ராமு, சாய்மீனாட்சி ராமு

கவிதை ஆக்கம் : இராம. வயிரவன். சிங்கப்பூர்.



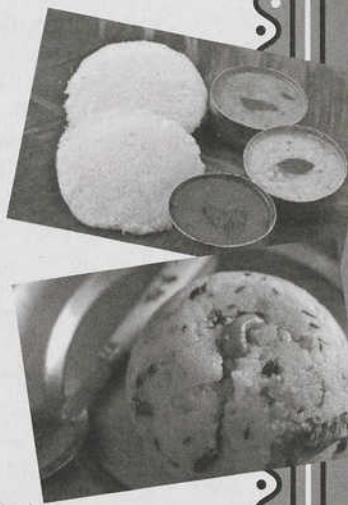
நகரத்தார் அறுசவை
சமையல் வகைகள்



காலை பலகாரம்

இட்லி வகைகள்

1. இட்லி
2. ரவா இட்லி
3. மினி சாம்பார் இட்லி
4. மினி மோர்குழம்பு இட்லி
5. மினி மஞ்சுரியன் இட்லி
6. மினி பொடி இட்லி
7. மினி தயிர் இட்லி
8. காஞ்சிபுரம் இட்லி
9. ரசம் இட்லி



பொங்கல் வகைகள்

1. பொங்கல்
2. ஜந்தரிசி பொங்கல்
3. வெள்ளை ரவை கிச்சடி
4. கோதுமை ரவை கிச்சடி
5. ப்ரினைஸ் கோதுமை ரவை பாத்
6. சேமியா பகாளா பாத்



இடியப்பன் / நூடுல்ஸ் வகைகள்

1. இடியப்பன் தாளிதம்
2. மசாலை இடியப்பன்
3. வெமன் இடியப்பன்
4. வெள்ளை அரிசி குழி இடியப்பன் with ஸ்டியூ
5. குருவை அரிசி குழி இடியப்பன் with ஸ்டியூ
6. வெஜிடபிள் நூடுல்ஸ்
7. பாஸ்தா கிரேவி டைப்
8. பாஸ்தா தாளித்து பன்னீர் சேர்த்து
9. வெள்ளை இனிப்பு இடியப்பன்
10. குருவை அரிசி இனிப்பு இடியப்பன்
11. வெஜிடபிள் இடியப்பன்



ஆப்பம் வகைகள்

1. வெள்ளை ஆப்பம் with ஸ்டியூ
2. கலர் ஆப்பம் மஞ்சள், வைலட் முட்டைக்கோஸ் தூவி
3. வெள்ளை ஆப்பம் with தேங்காய் பால்
4. கருப்பட்டி இனிப்பு ஆப்பம்



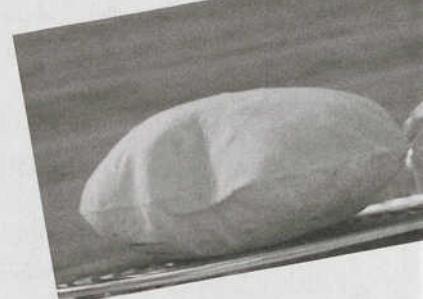
தோசை வகைகள்

1. பிளையன் தோசை
2. தொப்பி தோசை
3. ரவா தோசை
4. பன்னீர் தோசை
5. பொடி தோசை
6. பன்னீர் பொடி தோசை
7. மசால் தோசை
8. கர்நாடகா மசால் தோசை
9. இளந் தோசை
10. தக்காளி தோசை
11. நெய் ரோஸ்ட்
12. ஆனியன் தோசை
13. பெசரட் தோசை
14. ஊத்தப்பம்
15. ஆனியன் ஊத்தப்பம்
16. வெஜிடபிள் ஊத்தப்பம்
17. பொடி ஊத்தப்பம்
18. பன்னீர் ஊத்தப்பம் with பொடி
19. சீல் ஊத்தப்பம்
20. காளான் தோசை
21. கேப்பை தோசை
22. கோதுமை தோசை
23. காரன் தோசை



சாப்பத்தி வகைகள்

1. பிளையன் சாப்பத்தி
2. ஆலு ஸ்டாங்பட் சப்பாத்தி
3. சப்பாத்தி சாதம் சேர்த்து
4. மேத்தி சப்பாத்தி
5. முள்ளங்கி சப்பாத்தி
6. வெஜிடபிள் கீமா சப்பாத்தி
7. வெஜிடபிள் கீமா மைதா பூரி
8. பூரி மசால்
9. பாலக் பூரி
10. சன்னா பட்டிரா
11. ரூமாவி ரெராட்டி
12. பரோட்டா
13. கொத்து பரோட்டா
14. சீல்வி பரோட்டா
15. பட்டர் நான்
16. ஸ்டாங்ப்ட் நான் (Stuffed Naan)
17. கிரீன்பீஸ் சப்பாத்தி
18. வெந்தயக்கீரை சப்பாத்தி
19. மசாலா சப்பாத்தி



ப்ரட் வகைகள்

1. ப்ரட் சாண்ட்விச்
2. தயிர் ப்ரட் (பொதினார் மல்லி சட்னி)
3. குங்குமப்பூ பால் ப்ரட்
4. டோஸ்ட் சாண்ட்விச்
5. ப்ரட் பஜ்ஜி
6. ப்ரட் அல்வா
7. ப்ரட் உப்புமா
8. ப்ரட் போண்டா
9. பால் பஜ்ஜி



அடை வகைகள்

1. மினி அடை
2. அரிசி உப்புமா அடை

புட்டு வகைகள்

1. புட்டு தாளிதம்
2. அவல் கொழுக்கட்டை
3. ஆட்டி அவிக்கிற கொழுக்கட்டை
4. கேப்பை புட்டு தாளிதம்
5. குழாய் புட்டு, கடலை கறி
6. மசிழம்பூ புட்டு
7. குருவை அரிசி புட்டு

ஸ்வீட் வகைகள்

1. பாதாம் அல்வா
2. கோதுமை சூட்டல்வா
3. கோதுமை வெட்டுகிறஅல்வா
4. தம்ப்ரூட் அல்வா
5. சப்போட்டா அல்வா
6. கவனிசி அல்வா
7. குல்கந்து அல்வா
8. ஃப்ரூட் அல்வா
9. காரட் அல்வா
10. ஆடிக்கூழ்
11. பெணாப்பிள் கேசரி
12. கேசரி
13. உக்ரா
14. பேபி ரசமலாய்
15. ரசமலாய்
16. ரசகுல்லா
17. குளோப்ஜாழன்



18. மால்பூவா
19. கவனரிசி
20. பால் வடை
21. போளி
22. பால் கொழுக்கட்டை
23. பாஸந்தி
24. ஏருக்களம் கொழுக்கட்டை
25. ட்ரை ஜிலேபி
26. இனிப்பு புட்டு
27. ரங்கோன் புட்டு
28. கேப்பை புட்டு இனிப்பு
29. பால் பணியாரம்
30. சீனிப் பணியாரம்
31. இனிப்பு சீயம்
32. பாசிப்பயத்தம் பணியாரம்
33. கந்தரப்பம்
34. கல்கண்டு வடை
35. ஜந்தரிசிப் பணியாரம்
36. ரவைப் பணியாரம்
37. இனிப்பு குழிப் பணியாரம்
38. வெள்ளைக் கவனரிசி
39. வெள்ளைக் கவனரிசி அல்வா
40. ரவை அல்வா

41. பரங்கிக்காய் அல்வா
42. கசகசா அல்வா



வடை வகைகள்

1. மெது வடை
2. வெஜிடபிள் வடை
3. கீரர் வடை
4. காரா வடை
5. தவல் வடை
6. சாம்பார் வடை
7. பால் பணியார் சாம்பார் வடை
8. ரச வடை
9. தயிர் வடை
10. பால் பணியார் தயிர் வடை
11. மசால் வடை



பணியார வகைகள்

1. வெள்ளைப் பணியாரம்
2. குருவை அரிசிப் பணியாரம்

கார வகைகள்

1. மசாலைச் சீயம்
 2. மைகுர் போன்டா
 3. கார்ன் போன்டா
 4. உருளைக்கிழங்கு போன்டா
 5. வெஜிடபிள் போன்டா
 6. தயிர் போன்டா
 7. நூடுல்ஸ் போன்டா
 8. வெஜிடபிள் சமோசா
 9. பன்னீர் வெஜிடபிள் சமோசா
 10. பெரிய வெங்காயம் சமோசா
- (பெரிய வெங்காயம், மினகாய்தூள், கொத்தமல்லி)
11. நூடுல்ஸ் சமோசா
 12. ஸ்பிரிங் ரோல்
 13. டோக்னா
 14. காண்ட்வி
 15. உப்பு குழிப் பணியாரம்
 16. தயிர் குழிப் பணியாரம்
 17. பன்னீர் டிக்கா
 18. பன்னீர் '65'
 19. தூள் பஜ்ஜி
 20. ஆனியன் / வாழைக்காய் / உருளை பஜ்ஜி
 21. மெது பக்கோடா
 22. முந்திரி பக்கோடா
 23. முந்திரிப்பருப்பு வறுவல்
 24. பச்சைத் தேன்குழல்
 25. கார்ன் சமோசா

இரவு சாத வகைகள்

1. தயிர் சாதம்
2. கம்பு தயிர் சாதம்
3. தயிர் சேமியா

காலை தொட்டுக் கொள்ளும் வகைகள்

1. சாம்பார்
2. வெங்காய சாம்பார்
3. அரைச்சு விட்ட சாம்பார்
4. பச்சடி கத்தரிக்காய்
5. பச்சடி தக்காளி
6. கள்ளாவீட்டு அவியல்
7. வெங்காயக் கோஸ்
8. தக்காளி வெங்காய திரக்கல்
9. இங்கிலீஷ் காய்கறி குருமா

10. வத்தல் குழம்பு
11. வெங்காயம் வெள்ளைப்பூண்டு குழம்பு
12. கோஸ் மல்லி
13. கத்தரிக்காய் கொத்சு
14. பால் குருமா (இங்கிலீஷ் காய்கறி, தேங்காய் பால்)
15. முட்டைக்கோஸ் குருமா
16. சிதம்பரம் கொத்சு
17. காளான் குழம்பு

மதியம் வர்க்கணம்

1. மல்லி சாதம்
2. தேங்காய் சாதம்
3. எலுமிச்சை பழம் சாதம்
4. கறிவேப்பிலை சாதம்
5. கல்கண்டு சாதம்
6. மாங்காய் சாதம்
7. சம்பா சாதம்
8. மினாகு பொடி சாதம்
9. நெல்லிக்காய் சாதம்
10. ஆரஞ்சு சாதம்

மதியம் ஸ்வீட்

1. லட்டு
2. மினி ஜிலேபி
3. டிரை குளோப் ஜாமுன்
4. பால் போளி
5. தேங்காய் போளி
6. பூந்தி
7. நெய் போளி
8. பழப் பச்சடி
9. ஜீரா வடை
10. அக்கார வடசல்
11. கல்கண்டு சாதம்
12. பிட்ரூட் ரெஸ்
13. ஜிலேபி(Hot)
14. பன்னீர் ஜிலேபி
15. கலர் பூந்தி

மதியம் சாப்பாட்டுக்கு புலவு

1. வெஜிடபிள் பிரியாணி
2. காளான் பிரியாணி
3. ஆமெரிக்கன் கார்ன் பிரியாணி
4. மீல் மேக்கர் பிரியாணி
5. நெய் சாதம்

6. தக்காளி சாதம்
7. வெஜிடபிள் ஃப்ரேட் ரெஸ்
8. சாம்பார் சாதம்
9. பட்டாணி சாதம்
10. பொதினா ரெஸ்

பிரியாணிக்கு தொட்டுக் கொள்ளும் வகைகள்

1. வெங்காயம், தயிர் பச்சடி
2. மாதுளை தயிர் பச்சடி
3. க்ரீன் ஆப்பிள் தயிர் பச்சடி
4. வெள்ளரிக்காய் தயிர் பச்சடி
5. சின்ன உருளை குருமா
6. முளை கட்டிய பயறு காலிஃப்ளவர் க்ரேவி
7. அமெரிக்கன் கார்ன்குருமா
8. காரட், வெள்ளரிக்காய் தயிர் பச்சடி

க்ரேவி வகைகள்

1. ஆலு மட்டர் க்ரேவி
2. பட்டாணி க்ரேவி
3. பாலக் பன்னீர் க்ரேவி
4. இளநீர் முந்திரி குருமா
5. மஷ்ரும் பெப்பர் க்ரேவி
6. பன்னீர் பட்டாணி க்ரேவி
7. களக்கோஸ் குருமா
8. ராஜ்மா க்ரேவி
9. தால்
10. முளைக்கட்டிய பயறு, வெஜிடபிள் க்ரேவி

மதியம் சாப்பாட்டுக்கு கூட்டு

1. செள செள கூட்டு
2. முட்டைகோஸ் கூட்டு
3. பலாக்காய் கூட்டு
4. கேரட், காலிஃப்ளவர் பட்டாணி கூட்டு
(பால் கூட்டு)
5. புலவங்காய் கூட்டு
6. வெத்துக்குளி கூட்டு
7. பீன்ஸ் கூட்டு
8. ஜந்து பருப்பு கூட்டு
9. பன்னீர் + கடலைப்பருப்பு கூட்டு
10. வாழைத்தண்டு கூட்டு
11. கீரை மசியல்
12. அவரைக்காய்க் கூட்டு
13. வெள்ளரிக்காய் கூட்டு

பொரியல்

1. முட்டைக்கோஸ் பொரியல்
2. காரட், பீன்ஸ், முட்டைகோஸ் (காங்கிரஸ் பொரியல்)
3. பலாக்காய் பொரியல்
4. பீன்ஸ் உசிலி
5. காரட், காலிஃப்ளவர், பட்டாணி பொரியல்
6. பன்னீர், காலிஃப்ளவர், பட்டாணி
7. வாழைக்காய் பொடிமாஸ்
8. அவரைக்காய் உசிலி
9. வாழைப்பூ கோலா
10. முட்டைகோஸ், முளைகட்டிய பாசிப்பமிறு
11. காரட், காலிஃப்ளவர், பட்டாணி, பீன்ஸ் உசிலி
12. புலங்காய் துவட்டல்
13. கீரை பொரியல்
14. வெண்டைக்காய் பொரியல்
15. காரட், உருந்தம்பருப்பு பொரியல்
(உருந்தம்பருப்பு ஊற்றுவத்து)
16. மீல்மேக்கர் சீவி போட்டு பொரியல்
17. தென்னம்பாளை பன்னீர் பொரியல்
18. குடமிளகாய், நிலக்கடலை, பன்னீர் பொரியல்
19. முட்டைக்கோஸ், நிலக்கடலை, பன்னீர் பொரியல்
20. வாழைப்பூ உசிலி
21. வெண்டைக்காய், உருளைக்கிழங்கு,
மினாகு சீரகம் பொரியல்

பச்சடி

1. காரட் தயிர் பச்சடி
2. கீரை தயிர் பச்சடி
3. மாங்காய் வெல்லம்
4. முருங்கைக்காய் பச்சடி
5. குடமிளகாய் பச்சடி
6. வெண்டைக்காய் பச்சடி
7. கத்தரிக்காய், மல்லி பச்சடி
8. குடமிளகாய், மாவிடி இஞ்சி பச்சடி
9. வெள்ளரி, ஆனியன், காரட் பச்சடி
10. நெல்லிக்காய் தயிர் பச்சடி
11. வாழைத்தண்டு, தயிர் பச்சடி
12. பூந்தி, தயிர் பச்சடி
13. தக்காளி பச்சடி
14. பீட்ரூட் தயிர் பச்சடி
15. மாங்காய், முருங்கைக்காய் பச்சடி
16. கத்தரிக்காய் தயிர் பச்சடி



மசால் வகைகள்

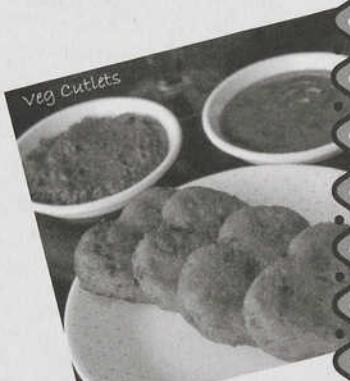
1. பட்டர் பீன்ஸ்
2. குடமிளகாய் பேபி உருளை
3. டுள் பீன்ஸ் மசாலை
4. களக்கோஸ்
5. பன்னீர் குடமிளகாய்
6. காளான் மசாலை
7. பேபி உருளை மசாலை
8. பலாக்காய் மசாலை
9. உருளைக்கிழங்கு மசாலை
10. பேபி உருளை வெந்தயக்கீரை மசாலை
11. காரட் காலிஃப்ளவர், உருளை மசாலை
12. வாழைக்காய் மசாலை
13. கருணைக்கிழங்கு கோலா
14. கருணைக்கிழங்கு மசியல்
15. வெண்டைக்காய் மசாலை
- (நிலக்கடலை நுணுக்கி போடவும்.)
16. வெண்டைக்காய், உருளைக்கிழங்கு மசாலை
17. பீர்க்கங்காய் மசாலை

மண்டி

1. மிளகாய் மண்டி
2. பலகாய் மண்டி
3. மொச்சை, வெண்டைக்காய் மண்டி
4. கொண்டைக்கடலை, மாவடு இஞ்சி மண்டி
5. பஜ்ஜி மிளகாய் மண்டி
6. குடமிளகாய், மாவடு, இஞ்சி,
7. கொண்டைக்கடலை மண்டி

கட்லட்

1. வெஜிடபிள் கட்லட்
2. பொதினா ஸ்டஃப்ட் கட்லட்
3. சீஸ் கட்லட்
4. கார்ன் கட்லட்
5. பன்னீர் கட்லட்
6. மீல் மேக்கர் கோலா உருண்டை
7. வாழைக்காய் கோலா உருண்டை
8. பிர்லூட் கோலா உருண்டை
9. வாழைப்படி வடை
10. வெண்டைக்காய் ஸ்டஃப்ட்
11. பேபி கார்ன் ரோஸ்ட்
12. குடமிளகாய் ஸ்டஃப்ட்



13. தக்காளி ஸ்டஃப்
14. புடலங்காய் ஸ்டஃப்
15. காவிள்ப்ளவர் ரோஸ்ட்
16. சேனைக்கிழங்கு கட்லட்
17. பன்னீர் சில்லி ஃப்பரை
18. பலாக்காய் சாப்ஸ்
19. சேப்பக்கிழங்கு ரோஸ்ட்
20. கீரை கோலா உருண்டை
21. முட்டைக்கோஸ் வடை

அனியல்

1. மலையாள அனியல்

சிப்ஸ்

1. உருளைக்கிழங்கு சிப்ஸ்
2. உருளைக்கிழங்கு குச்சி வறுவல்
3. வாழைக்காய் சிப்ஸ்
4. நேந்திரங்காய் சிப்ஸ்
5. சேனைக்கிழங்கு சிப்ஸ்

மதியம் கெட்டிக்குழம்பு

1. மிளாகு குழம்பு
2. பச்சை மிளாகு குழம்பு
3. தக்காளிக் குழம்பு
4. கத்தரிக்காய் கெட்டிக்குழம்பு
5. பருப்பு கோலா உருண்டை குழம்பு
6. அபிரை மீன் வாழைப்பூ குழம்பு
7. பக்கோடா குழம்பு
8. மாவடு, இஞ்சி, புளிக்குழம்பு
9. வாளை மீன் குழம்பு
10. வெந்தயக் கீரை குழம்பு
11. கருவேப்பிலை குழம்பு
12. கருணைக்கிழங்கு குழம்பு
13. வெங்காயம் பூண்டு குழம்பு
14. வற்றல் குழம்பு
15. மீல் மேக்கர் கெட்டிக் குழம்பு
16. முருங்கைக்காய் புளிக்குழம்பு
(தேங்காய் நறுக்கிப் போடவும்)

மதியம் சாம்பார்

1. முருங்கைக்காய் சாம்பார்
2. அவரைக்காய் சாம்பார்
3. பூசணிக்காய் சாம்பார்

- மாம்பழ சாம்பார்
- காரட் சாம்பார்
- கதம்ப சாம்பார்

மதியம் மோர்க்குழம்பு

- ஆப்பிள் மோர்க்குழம்பு
- போண்டா மோர்க்குழம்பு
- வெண்டைக்காய் மோர்க்குழம்பு
- சேப்பங்கிழங்கு மோர்க்குழம்பு
- பூசனிக்காய் மோர்க்குழம்பு
- நூங்கு மோர்க்குழம்பு
- பொரிச்ச குழம்பு
- பெனாப்பிள் மோர்க்குழம்பு

மதியம் தண்ணீர் குழம்பு

- பாசிப்பயறு
- அவரைக்காய்
- பீன்ஸ்
- மல்லி இளங்குழம்பு
- முருங்கைக்காய்

மதியம் ரசம்

- மைகுர் ரசம்
- பெனாப்பிள்
- இளநீர்
- தக்காளி
- ரோஜா பூ
- மினாகு
- லெமன் ரசம்
- சீரகம்
- கொள்ளு

மதியம் சூப்

- தக்காளி
- காவிளிங்பளவர்
- பேபி காரன்
- வெண்டைக்காய்
- சன்டைக்காய்
- சிலெரி
- முருங்கைக்காய்
- பீட்றூட்
- வெஜிடபிள் சூப்
- ஸ்வீட் காரன் சூப்

11. பொன்னாங்கன்னி கீரை குப்
12. கருவேப்பிலை குப்
13. காரட்
14. காளான்

பாயாசம்

1. பழப் பாயாசம்
2. இளநீர்
3. நூங்கு
4. பாதாங்கீர்
5. காரட் கீர்
6. அவல்
7. கவனரிசி
8. கோதுமை ரலை
9. தினை
10. அரிசி பாயாசம்
11. பால் ப்ரதமன்
12. பருப்பு பாயாசம்
13. சேமியா ஜவ்வரிசி பாயாசம்
14. ரிச்சி ரிச் பாயாசம்
15. ட்ரை ஃப்ரூட் பாயாசம்
16. கூழ் பாயாசம்
17. பால் பாயாசம்
18. குருவை அரிசி பாயாசம்

நகரத்தார் கல்யாண மெனு வகைகள்

பெண் வீட்டார் கல்யாணம்

கல்யாண மெனு No. 1

முதல் நாள் காலை

1. கவனிசி
2. வெஜிடபிள் வடை
3. இட்லி
4. ரவா பாத்
5. முட்டைகோஸ் குருமா
6. தேங்காய் சட்னி
7. காபி

மதியம்

1. கல்கண்டு சாதம்
2. எலுமிச்சை சாதம் வர்க்கணம்
3. சாம்பார் சாதம் / வத்தல் (நடுவில் வைப்பதற்கு)
4. வெள்ளிக்காய் கோசம்பரி (கர்நாடகா)
5. வகுஞ்சுத்துக்குழி கூட்டு
6. வாழைக்காய் இடிமாஸ் (கடலைப்பருப்பு தாளிதம்)
7. பலகாய் மண்டி
8. கருணை புளி மசியல்
9. சேனைக்கிழங்கு குண்டு வறுவல்
(முந்திரி & கற்கண்டு)
10. பட்டர்பீன்ஸ் மசாலை
11. மல்லி இளங்குழம்பு
12. சீரக ரசம்
13. தக்காளி கெட்டி சூப் (11 மணிக்கு)
14. ட்ரை ஃப்ரூட் பாயாசம்
15. அப்பளம்
16. தயிர்
17. ஊறுகாய்
18. மலை வாழைப்பழம்

மாலை

1. பைனாப்பிள் கேசரி
2. பூரி உருளைக்கிழங்கு
3. மதுரா வடை (கர்நாடகா)

4. தேங்காய் சட்னி
5. காபி + டை

இரவு

1. இட்லி
2. மசாலைச் சீயம்
3. பொடி தோசை
4. கொத்து பரோட்டா
5. கந்தரப்பம்
6. பச்சடி
7. பூண்டுக் குழம்பு
8. கதம்பத் துவையல்
9. பனங்கற்கண்டு பால்

கல்யாணத்தன்று காலை

1. கோதுமை சூட்டலவா
2. பணியாரம்
3. மெது வடை
4. இட்லி
5. பொங்கல்
6. ரவா தோசை
7. இனிப்பு இடியப்பன்
(பாசிப்பருப்பு, தேங்காய்ப் பூ சேர்த்து)
8. சாம்பார்
9. வத்தல் குழம்பு
10. வரமிளகாய் துவையல்
11. மல்லி துவையல்
12. காபி + டை

மதியம்

1. சர்தார் ரைஸ் (இனிப்பு)
2. தேங்காய் சாதம்
3. சப்பாத்தி
4. பலாக்காய் கூட்டு
5. காரட், காவிளிப்ளவர், பட்டாணி பொரியல்
6. மிளகாய் மண்டி
7. வாழைக்காய் சிப்ஸ்
8. உருளைக்கிழங்கு, வெண்ணெடக்காய் மசாலை
9. பேபி கார்ஸ் ரோஸ்ட்
10. எரிசோ
11. முளைக்கட்டிய பாசிப்பயறு, காவிளிப்ளவர் க்ரேவி
12. மாவடு, இஞ்சி, புளிக்குழம்பு
(இஞ்சியை வெட்டிப் போடவும்)

13. முருங்கைக்காய் சாம்பார்
14. பூசனிக்காய் மோர்க்குழம்பு
15. சாத்துக்குடி ரசம்
16. சுண்டைக்காய் சூப்
17. பருப்பு + நெய்
18. அப்பளம்
19. தினைப் பாயாசம்
20. தயிர்
21. ஊறுகாய்

நகரத்தார் கல்யாண மெனு வகைகள்

பெண் வீட்டார் கல்யாணம்

கல்யாண மெனு No. 2

முதல் நாள் காலை

1. காரட் அல்வா
2. ஆப்பம் + ஸ்டியூ
3. மசால் சீயம் + கதம்பத் துவையல்
4. கோதுமை ரவா பாத்
5. இட்லி + வத்தல்குழம்பு

மதியம்

1. சப்பாத்தி, அமெரிக்கன் கார்ஸ் குருமா
2. தேங்காய் பூ சாதம்
3. ட்ரை குளோப் ஜாழுன்
4. வெஜிடிபிள் புலாவ், காரட், தயிர் பச்சடி
5. பலாக்காய் கூட்டு (அ) வாழைத்தண்டு கூட்டு
6. குடமிளகாய் ஸ்டஃப்ப்
7. வாழைக்காய் பொடிமாஸ்
(கடலைப்பருப்பு தாளிதம், காரட் சீவுவதில் சீவுவும்)
8. பலகாய் மண்டி
9. உருளைக்கிழங்கு புதினா டிக்கா
10. ஏ 1 சிப்ஸ் நேந்திரம்
(கோவையில் வாங்க வேண்டும்)
11. கத்தரிக்காய் கெட்டிக்குழம்பு
12. முருங்கைக்காய் சாம்பார்
13. ரோஜாப்பூ ரசம்
14. கோதுமை ரவை பாயாசம்

15. தக்காளி தீக் குப் (11 மணிக்கு)
16. பருப்பு + நெய்
17. அப்பளம்
18. தயிர்
19. ஊறுகாய்
20. ஜூஸ் கரீம்

மாலை

1. பால் வடை
2. உப்புக்குழிப் பணியாரம்
3. ரவா தோசை + வெள்ளைச் சட்னி
4. மிளகாய் துவையல்
5. பச்சடி

இரவு

1. கோதுமை அல்வா
2. பால் பணியாரம்
3. மினி புரோட்டா, காளான் பெப்பர் க்ரேவி
4. இடியப்பன், கோஸ் மல்லி
5. இட்லி, பூண்டுக்குழம்பு
6. வெஜிடிபிள் வடை, மல்லி சட்னி
7. தயிர் சாதம், புளி இஞ்சி
8. பனங்கற்கண்ணு பால்
9. மிலக் ரேஷக்

கல்யாணத்தன்று காலை

1. பாதாம் அல்வா
2. கவனி அரிசி (அ) இனிப்பு சீயம்
3. பணியாரம் டாங்கர்
4. பால் பணியார் சாம்பார் வடை
5. ஜூந்தரிசி பொங்கல் சாம்பார்
6. மசால் தோசை, சட்னி
7. ஸ்பிரிங் ரோல், ஸால்
8. இனிப்பு குழிப்பணியாரம்
9. இட்லி, இங்கிலீஸ் காய்கறி குருமா
10. காபி, டை

மதியம்

1. மினி பூரி, பாலக் பன்னீர்
2. நெய் சாதம், மாதுளை, தயிர்ப் பச்சடி

3. மல்லி சாதம்
4. மினி ஜீரா வடை
5. செனசென கூட்டு
6. கார்ட், காவிளிங்பளவர், பீன்ஸ், பட்டாணி உசிலி
7. வெண்டைக்காய் ஸ்டஃப்ப் கட்லட்
8. கீரை கோலா உருண்டை
9. பட்டர்பீன்ஸ் பேபி கார்ன் மசாலை
10. முருங்கைக்காய் பச்சடி
11. உருளைக்கிழங்கு பச்சடி
12. கறி வடகம் கெட்டிக்குழம்பு
13. மாம்பழ சாம்பார்
14. பூசணி மோர்க்குழம்பு
15. எலுமிச்சை ரசம்
16. சுண்டைக்காய் சூப் (அ) காவிளிங்பளவர்
17. பருப்பு, நெய்
18. அப்பளம்
19. பால் ப்ரதமன்
20. ஊறுகாய், தயிர்
21. ஜைஸ் கீர்ம்
22. பழம்

நகரத்தார் கல்யாண மெனு வகைகள்

பெண் வீட்டார் கல்யாணம்

கல்யாண மெனு No. 3

முதல் நாள் காலை

1. கவுனி அரிசி அல்வா
2. வெஜிடபிள் சமோசா
3. புட்டு தாளிதம்
4. ரவா இட்லி, மல்லி சட்னி
5. ரவா கிச்சடி, சம்பார்
6. காபி, இ

மதியம்

1. இங்கிலீஷ் காய்கறி, பால் கூட்டு
2. பீன்ஸ் உசிலி
3. மிளகாய் மண்டி
4. கருணைக்கிழங்கு வெள்ளை மசியல்
5. உருளைக்கிழங்கு வறுவல்

6. காளான் பட்டர்பிள்ளி மசாலை
7. காரட், தயிர் பச்சடி
8. சப்பாத்தி
9. முந்திரி, இளைஞர் குருமா
10. சாம்பார் சாதம்
11. லட்டு
12. தேங்காய் சாதம்
13. புடலங்காய் பொரித்த குழம்பு
14. அவரைக்காய் தண்ணீர் குழம்பு
15. வெண்டைக்காய் குப்
16. பால் அடை ப்ரதமன்
17. பருப்பு, நெய்
18. அப்பளம்
19. தயிர்
20. ஊறுகாய்
21. வைம் டை

மாலை

1. பாதாம் அல்வா
2. தயிர் வடை
3. மெது பக்கோடா
4. தேங்காய் சட்னி
5. பூரி, உருளைக்கிழங்கு
6. காபி + டை

இரவு

1. கோதுமை சூட்டல்வா
2. மசால் சீயம்
3. வைம் இடியப்பன்
4. பச்சடி
5. அடை + வெந்தயத் துவையல்
6. இட்டலி + பூண்டுக்குழம்பு
7. தயிர் சாதம், ஊறுகாய்
8. பனங்கற்கண்டு பால்

கல்யாணத்தன்று காலை

1. பாஸந்தி
2. கோதுமை அல்வா பச்சை கலர்
3. வெஜிடபிள் வடை
4. வெள்ளைப்பணியாரம் + டாங்கர்
5. ஜந்தரிசி பொங்கல் + சாம்பார்

6. மசால் தோசை + வத்தல் குழம்பு
7. இட்லி + கள்ள வீட்டு அவியல்
8. காபி + டெ

மதியம் (கேரளா மெனு)

1. பைனாப்பிள் தயிர் பச்சடி (கேரளா)
2. காங்கிரஸ் பொரியல் (கார்ட், பட்டாணி, காவிங்பளவர்)
3. மிளகாய் புளி அவியல் (கேரளா)
4. குடைமிளகாய் சின்ன உருளை மசாலை
5. வெண்டைக்காய் ரோஸ்ட்
6. மலையாள அவியல் (கேரளா)
7. உருளைக்கிழங்கு டிக்கா (மல்லி, பொதினா)
8. அமெரிக்கன் கார்ஸ் புலவ்
9. காவிங்பிளவர் குருமா
10. தக்காளி கெட்டிக்குழம்பு
11. போண்டா மோர்க்குழம்பு
12. சாம்பார்
13. தக்காளி குப்
14. ரசம்
15. அக்கார் வடிசல்
16. மாங்காய் சாதம்
17. மினி ஜிலேபி
18. உப்பேரி சர்க்கரை (கேரளா ஆர்டர்)
19. பழப் பாயாசம்
20. பருப்பு, நெய்
21. தயிர், ஊறுகாய்
22. அப்பளம்
23. ஜல் கீம்

நகரத்தார் கல்யாண மெனு வகைகள்

பெண் வீட்டார் கல்யாணம்

கல்யாண மெனு No. 4

முதல் நாள் காலை

1. இனிப்பு புட்டு
2. ஆப்பம் வெஜிடபிள் ஸ்டியூ
3. மைக்ர் போண்டா
4. இட்லி பச்சடி
5. வரமிளகாய் துவையல்
6. காபி, டெ

மதியம்

1. ட்ரை குளோப் ஜாழன்
2. தேங்காய் சாதம்
3. தக்காளி சாதம்
4. தயிர் பச்சடி
(வெள்ளாரிக்காய், வெங்காயம், தக்காளி, காரட்)
5. மினி பூரி
6. பாலக் பன்னீர்
7. பலாக்காய் கூட்டு
8. காரட், காவிள்பிளவர், வெள்ளை பொரியல்
9. வெண்ணெடக்காய் மசாலை
(நிலக்கடலை நுணுக்கி போடவும்)
10. புனி இஞ்சி
11. சேனைக்கிழங்கு, கல்கண்டு, குண்டு வறுவல்
12. ரவா சீஸ் கட்லட்
13. பக்கோடா கெட்டிக் குழம்பு
14. அவரைக்காய் சாம்பார்
15. பீன்ஸ் தண்ணீர் குழம்பு
16. காவிள்பிளவர் குப
17. பருப்பு, நெய்
18. அப்பளம்
19. இளநீர் பாயாசம்

மாலை

1. ரவா தோசை + சிதம்பரம் கொத்க, தேங்காய் சட்னி
2. தயிர் வடை (காராபூந்தி தூவவும்)
3. ஆடிக்கூழ்
4. காபி, டை

இரவு

1. சப்போட்டா அல்வா
2. Birds Nest (நூடுல்ஸ், வெஜிடபிள் ஸ்டப்ட்)
சேமியாவில் பிரட்டவும்
3. குருவை அரிசி பணியாரம்
4. மினி இட்லி மஞ்சுரியன் (சைனீஸ் ஸ்டைல்)
(or) பொடி, மினி இட்லி
5. ஆலு பரோட்டா, ராஜ்மா க்ரேவி
6. வெஜிடபிள் தோசை, பூண்டு குழம்பு
7. பச்சை மிளகாய் துவையல்
8. பனங்கற்கண்டு பால்

கல்யாணத்தன்று காலை

1. ரசமலாய் (ரசகுல்லா டின் வாங்கி போடவும்)

2. கோதுமை அல்வா பச்சைக்கலர்
3. வெஜிடபிள் வடை, சட்னி
4. வெள்ளைப் பணியாரம், டாங்கர்
5. இட்லி, வத்தல் குழம்பு
6. ஜந்தரிசி பொங்கல், சாம்பார்
7. பன்னீர் தோசை, இங்கிலீஷ் காய்கறி குருமா
8. காபி, இ

மதியம்

1. இங்கிலீஷ் காய்கறி பால் கூட்டு
2. பன்னீர், பட்டாணி பொரியல்
3. மிளகாய் மண்டி, பச்சை மிளகாய் வறுத்து போடவும்
4. கருணைக்கிழங்கு, வெள்ளை மசியல்
5. உருளைக்கிழங்கு சிப்ஸ்
6. டபுள் பீன்ஸ் மசாலை
7. காரட், தயிர் பச்சடி
8. சப்பாத்தி
9. இளநீர் முந்திரி குருமா
10. பட்டாணி புலவு
11. மல்லி சாதம்
12. மினி லட்டு
13. கருவேப்பிலை கெட்டிக்குழம்பு
14. கதம்ப சாம்பார்
15. ஆப்பிள் மோர்க்குழம்பு
16. ரோஜாப்பூ ரசம்
17. பாதாம் கீர்
18. ஜீஸ் கரீம்

நகரத்தார் கல்யாண மெனு வகைகள்

பெண் வீட்டார் கல்யாணம்

கல்யாண மெனு No. 5

முதல் நாள் காலை

1. கவனரிசி
2. இட்லி
3. குழிப்பணியாரம்
4. ரவா கிச்சடி
5. வெஜிடபிள் தோசை
6. வெங்காயக் கோஸ்
7. வரமிளகாய் துவையல்

8. சாம்பார்
9. காபி, டீ

மதியம்

1. அக்கார வடிசல்
2. மாங்காய் காரட் சாதம்
3. பூரி, பாலக் பன்னீர்
4. வாழைத்தண்டு கூட்டு
5. வெண்ணெடக்காய் மண்ணி
6. காவிளிங்பிளவர் ரோஸ்ட்
7. கீரை தயிர் பச்சடி
8. பேபி உருளை வெந்தயக்கீரை மசாலை
9. கத்தரிக்காய் கெட்டிக்குழம்பு
10. மல்லி இளைம் குழம்பு
11. கறிவேப்பிலை சூப்
12. பால் பிரதமன் பாயாசம்
13. பருப்பு, நெய், அப்பளம்
14. தயிர், ஊறுகாய்

மாலை

1. ஆடிக்கூழ்
2. தயிர் பிரெட்
3. ரவா தோசை (அ) உப்புமா அடை
4. பச்சடி
5. தேங்காய் சட்னி
6. காபி, டீ

இரவு

1. காரட் அல்வா
2. குருவை அரிசி பணியாரம், மிளகாய் துவையல்
3. ரச வடை
4. மினி புரோட்டா, பச்சை பட்டாணி, பன்னீர் குருமா
5. இட்லி, பூண்டுக்குழம்பு
6. இடியப்பன், கோஸ் மல்லி
7. தயிர் சாதம், மாங்காய் ஊறுகாய்
8. மசாலாப் பால்

கல்யாணத்தன்று காலை

1. பாதாம் அல்வா
2. கருப்பட்டி ஆப்பம் with தேங்காய் பால்
3. வெள்ளைப் பணியாரம், வரமிளகாய், டாங்கர்
4. வடை, தேங்காய் சட்னி

5. ஜிந்தரிசி பொங்கல், சாம்பார்
6. இட்லி, கள்ள வீட்டு அவியல்
7. மசால் தோசை
8. இனிப்பு சீயம்
9. இடிமின் (மலேசியா இடியப்பன்)
10. காபி, டெ

மதியம்

1. மல்வி சாதம்
2. மால் பூவா
3. பருப்பு நெய்
4. அப்பளம்
5. கார்ன் புலவ்
6. மினி மீல்மேக்கர் குருமா
7. சவ்சவ் காரட் பால் கூட்டு
8. கலர் முட்டைக்கோஸ்,
பட்டாணி, பன்னிர் பொரியல்
9. மிளகாய், வெங்காயம்,
கொண்டைக்கடலை மண்டி
10. உருளை, வெங்காயம்,
பச்சை மிளகாய் சிப்ஸ்
11. மலையாள அவியல்
12. களக்கோஸ் மசாலை
13. பலாக்காய் கோலா உருண்டை
14. வாழைப்பு மீன் குழம்பு
15. ஆப்பிள் மோர்க்குழம்பு
16. மைகுர் ரசம்
17. செலரி சூப்
18. முருங்கைக்காய் சாம்பார்
19. பழப் பாயாசம்
20. கும்பகோணம் ஊறுகாய்
21. ஜூஸ் க்ரீம்

நகரத்தார் கல்யாண மெனு வகைகள்

பெண் வீட்டார் கல்யாணம்

கல்யாண மெனு No. 6

முதல் நாள் காலை

1. கவுனி அரிசி
2. சமோசா

3. இட்லி
4. ரவா பொங்கல், சாம்பார்
5. முட்டைக்கோஸ் குருமா
6. மல்லி சட்னி
7. காபி, உ

மதியம்

1. மினி பூரி (காலிஃபிளவர், பாசிப்பயறு (முளைக்கட்டியது) க்ரேவி
2. மல்லி சாதம்
3. செளிசெளி கூட்டு
4. பீன்ஸ் பொரியல்
5. வெண்டைக்காய், மொச்சை மண்டி
6. வாழைக்காய் கோலா உருண்டை
7. உருளைக்கிழங்கு தபாஸ் பொரியல்
8. கருணைக்கிழங்கு மசியல்
9. பக்கோடா கெட்டிக்குழம்பு
10. மல்லி தண்ணீர் குழம்பு
11. பொன்னாங்கண்ணி கீரை குப்
12. இளநீர் பாயாசம்
13. பருப்பு + நெய்
14. அப்பளம்
15. தயிர்
16. ஊறுகாய்
17. மலை வாழைப்பழம்

மாலை

1. பிரட் அல்வா
2. தவலை வடை
3. ரவா தோசை
4. பச்சடி
5. சட்னி
6. காபி + உ

இரவு

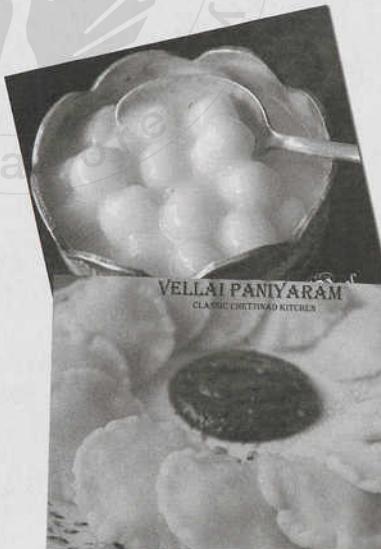
1. கல்கண்டு வடை
2. மைகூர் போண்டா
3. இடியப்பன், கோல்ஸ்மல்லி
4. இட்லி + பூண்டுக்குழம்பு
5. அடை, மல்லி துவையல்
6. பனங்கற்கண்டு பால்

கல்யாணத்தன்று காலை

1. கோதுமை அல்வா
2. பணியாரம்
3. இனிப்பு குழிப் பணியாரம்
4. வடை
5. ஜந்தரிசி பொங்கல்
6. இடவி
7. கர்நாடகா மசால் தோசை
8. வந்தல் குழம்பு
9. மிளகாய் துவையல்
10. சீ, காபி

மதியம்

1. பால் போளி
2. தேங்காய் சாதம்
3. பருப்பு + நெய்
4. அப்பளம்
5. மினி மீல் மேக்கர் புலவ்
6. காலிஃபிளாவர் குருமா
7. வகுத்துக்குழி கூட்டு
8. முட்டைக்கோல், பட்டாணி, காரட் பொரியல்
9. மிளகாய், புளி அவியல்
10. உருளைக்கிழங்கு குச்சி வறுவல்
11. பலாக்காய் மசாலை
12. வெஜிடபிள் கட்லெட்
13. மலையாள அவியல்
14. தக்காளி குழம்பு
15. கத்தரிக்காய் சாம்பர்
16. வெண்ணெடக்காய் மோர் குழம்பு
17. தக்காளி ரசம்
18. பேபி கார்ன் சூப்
19. கவனரிசி பாயாசம்
20. தயிர்
21. ஊறுகாய்
22. ஜூஸ் க்ரீம்



நகரத்தார் கல்யாண மெனு வகைகள்
மாப்பிள்ளை வீட்டார் கல்யாணம்

கல்யாண மெனு No. 1

முதல் நாள் காலை

1. கோதுமை சூட்டல்வா
2. கீரை வடை, தேங்காய் சட்னி
3. இட்லி, வத்தல் குழம்பு
4. ஆப்பம், வெஜிடிபிள் ஸ்டியூ
5. பொங்கல், சாம்பார்
6. காபி, டை

மதியம்

1. மினி ஜீரா வடை
2. மாங்காய் சாதம்
3. சாம்பார் சாதம், வத்தல்
4. மினி பூரி, பன்னீர் பெப்பர் க்ரேவி
5. பலாக்காய் கூட்டு
6. காரட், பீன்ஸ், காலிஃப்ளவர், பட்டாணி உசிலி
7. கீரை, தயிர் பச்சடி
8. வாழைப்பூ வடை
9. குடைமிளகாய், சின்ன உருளை மசாலை
10. மிளகாய் மண்டி
11. உருளைக்கிழங்கு, ஃபிங்கர் சிப்ஸ்
12. மினகு குழம்பு
13. நூங்கு மோர்க்குழம்பு
14. பீன்ஸ் தண்ணீர் குழம்பு
15. பருப்பு, நெய்
16. அப்பளம்
17. காரட், பாயாசம்
18. தயிர்
19. ஊறுகாய்

மாலை

1. ஆடிக்கல்லி
2. மெது பக்கோடா
3. பூரி, கிழங்கு
4. தேங்காய் சட்னி
5. காபி, டை

இரவு

1. கல்கண்டு வடை
2. பால் பணியாரம்
3. மினி சாம்பார் இட்லி
4. வெஜிடிபிள் சமோசா
5. வெள்ளைப் பணியாரம்
6. மினி மசால் தோசை
7. கம்பு தயிர் சாதம்
8. இடியப்பன் புலவு
9. பூண்டு குழம்பு
10. கதம்பத் துவையல்
11. இஞ்சி மண்டி
12. மிலக் ரேஷக்
13. பளங்கற்கண்டு பால்

பெண் அழைப்பு

1. பாதாம் அல்வா
2. ரசமலாப் (அ) பாஸந்தி
3. டிரை குலாப்ஜாழுன் நீளம்
4. இட்லி
5. இளந்தோசை
6. மினி புரோட்டா
7. பன்னீர் 65
8. கார்ன் போன்டா
9. வெள்ளைப் பணியாரம்
10. முந்திரி பக்கோடா
11. தயிர் சாதம்
12. மட்டன் குழம்பு
13. நாட்டுக்கோழி குருமா
14. சாம்பார்
15. காளான் பெப்பர் கிரேவி
16. வரமிளகாய் துவையல்
17. பொதினா மல்லி துவையல்
18. மாங்காய் ஊறுகாய்
19. கல்கண்டு, குங்குமப்பூ பால்

நகரத்தார் கல்யாண மெனு வகைகள்
மாப்பிள்ளை வீட்டார் கல்யாணம்

கல்யாண மெனு No.2

முதல் நாள் காலை

1. காரட், கோவா அல்வா
2. வெஜிடபிள் வடை
3. இட்லி
4. ஜந்தரிசி பொங்கல்
5. உப்புக் கொழுக்கட்டை (ஆட்டி கிண்டவும்)
6. வெங்காய கோஸ்
7. சாம்பார்
8. தேங்காய் சட்னி (இஞ்சி, முந்திரிப்பருப்பு) காபி, உ
- 9.

மதியம் மட்டன் சாப்பாடு

1. மட்டன் பிரியாணி
2. தயிர் பச்சடி
3. எலும்பு தாளிச்சா
4. பெப்பர் சிக்கன்
5. முட்டை மாஸ்
6. மட்டன் குழம்பு
7. நாட்டுக்கோழி ரசம்
8. தயிர்
9. ஊறுகாய்
10. வைம் உ

மதியம் வெஜிடேரியன்

1. பால் போளி
2. கறிவேப்பிலை பொடி சாதம்
3. ஸ்வீட் கார்ன் பிரியாணி
4. கிரீன் ஆப்பிள் தயிர் பச்சடி
5. சின்ன உருளை ரெட் கிரேவி
6. வாழைத்தண்டு கூட்டு
7. சீஸ் கட்டிலை
8. பாசிப்பயறு, முட்டைக்கோஸ், பன்னீர், வேர்க்கடலை பொடிமாஸ்
9. பஜ்ஜி, மிளகாய் மண்டி
10. உருளைக்கிழங்கு குச்சி வறுவல்
11. காரட், காலிங்பளவர், உருளை மசாலை

12. களக்கோல் கெட்டிக்குழம்பு
13. பூசனிக்காய் மோர்க்குழம்பு
14. எலுமிச்சை ரசம்
15. செலரி சூப்
16. பருப்பு
17. நெய்
18. அப்பளம்
19. தயிர்
20. ஊறுகாய்
21. பாதாம் கீர்

மாலை

1. உப்பு குழி பணியாரம்
2. பால் கொழுக்கட்டை
3. ரவா தோசை
4. சிதம்பரம் கொத்சு
5. தக்காளி சட்னி
6. காபி, இ

இரவு

1. தம்ரூட் அல்வா
2. பால் பணியாரம்
3. இட்லி
4. கொத்து புரோட்டா (அ) பாஸ்ததா
5. பன்னீர் பட்டாணி சமோசா
6. பொடி தோசை
7. தயிர் சேமியா
8. பூண்டுக்குழம்பு
9. முட்டைக்கோல் குருமா
10. இஞ்சி மண்டி
11. பொதினா துவையல்
12. பனங்கற்கண்டு பால்
13. மலைப்பழம்

பெண் அழை

1. ரசமலாய் (இலையில் வைக்க வேண்டும்)
2. மால் பூவா
3. ஆனியன் ரவா தோசை
4. இட்லி
5. வெள்ளைப் பணியாரம்
6. ஸ்வீட் கார்ன் கட்டெல்ட்
7. குருமாலி ரொட்டி
8. பன்னீர் டிக்கா

9. தயிர் சாதம்
10. சாம்பார்
11. காளான் பெப்பர் க்ரேவி
12. டாங்கர்
13. மல்லி துவையல்
14. மாங்காய் தொக்கு
15. பழம்
16. ஜீஸ் க்ரீம்
17. கல்கண்ணு குங்குமப்பூ பால்

நகரத்தார் கல்யாண மெனு வகைகள்
மாப்பிள்ளை வீட்டார் கல்யாணம்

கல்யாண மெனுNo. 3

முதல் நாள் காலை

1. ஏருக்களங் கொழுக்கட்டை
2. வடை, சட்னி
3. இட்லி, சாம்பார்
4. கோதுமை, ரவை, உப்புமா
5. காபி, இ

மதியம்

1. மினி ஜாங்கிரி
2. வெமன் ரைஸ்
3. பட்டாணி புலவ்
4. மிக்ஸ்ட் வெஜிடபிள் கிரேவி
 (காரட், பீன்ஸ், உருளை நீளமாக நறுக்கவும்)
5. கீரை மசியல்
6. வெண்டைக்காய் உருளை பெப்பர் பொரியல்
7. வாழைக்காய் கருவாட்டுப் பொரியல்
8. நிலக்கடலை, சின்னவெங்காயம், மிளகாய் மண்டி
9. உருளைக்கிழங்கு சிப்ஸ்
10. யுலட்சுகெட்ட கீரை, மீன்குழம்பு கெட்டிக்குழம்பு
11. புதலங்காய் பொரித்த குழம்பு
12. முருங்கைக்காய் சூப்
 (முருங்கைக்காய் சதை வழித்துப் போடவும்)

13. இளநீர் ரசம்
14. நூங்கு பாயாசம்
15. பருப்பு, நெய், அப்பளம்
16. தயிர் ஊறுகாய்

மாலை

1. கேப்பை புட்டு கிண்ணத்தில் அடிக்கவும்
2. உருளைக்கிழங்கு போண்டா
3. வெஜிடிபிள் ஊத்தப்பம்
4. தேங்காய் சட்னி
5. தக்காளி பச்சடி
6. காபி, டை

இரவு

1. ரவை அல்வா ரவை 1 அளவு, நெய் 2 அளவு, சர்க்கரை 4 அளவு, பால் 8 அளவு
2. மைகுர் போண்டா
3. இட்லி, பூண்டுக்குழம்பு
4. மசாலை தோசை, கதம்ப துவையல்
5. குருவை அரிசி இடியப்பன், ஸ்டியூ
6. ஏலக்காய் பால்

இரவு பெண் அழைப்பு

1. வெள்ளை கவனரிசி அல்வா
2. மால் பூவா
3. பன்னர் டிக்கா
4. ரச வடை
5. வெள்ளைப் பணியாரம்
6. பெரிய வெங்காயம் சமோசா
(வெங்காயம், மிளகாய் தூள், மல்லி, உப்பு)
7. லெமண் இடியப்பன்
8. இட்லி
9. நெய் தோசை
10. இங்கிலீஷ் காய்கறி குருமா
11. வெங்காய சாம்பார்
(நெய்பில் வெங்காயத்தை வதக்கவும்)
12. மிளகாய் துவையல்
13. பால் பூஸ்ட்

கல்யாணத்தன்றும் அதற்கு முதல் நாளும்
பெண் வீட்டார்

நபர் 1000க்கு தேவையான மளிகை சாமான்கள்

1.	விரளி மஞ்சள்	..	100 கிராம்
2.	மஞ்சள் தூள்	..	1 1/2 கிலோ
3.	சீரகம்	..	1 1/2 கிலோ
4.	சோம்பு	..	2 கிலோ
5.	கடுகு	..	2 கிலோ
6.	மிளகு	..	1 1/2 கிலோ
7.	வெந்தயம் (ஆப்பம் இருந்தால் 1 கிலோ)	..	1/2 கிலோ
8.	பெருங்காயம்	..	1 கிலோ
9.	பட்டை	..	100 கிராம்
10.	இலை	..	100 கிராம்
11.	கசகசா (மட்டன் சமையல் இருந்தால் கூட்டிக் கொள்ளவும்)	..	1/2 கிலோ
12.	பூண்டு (பூண்டு குழம்பு, மட்டன் சாப்பாடு இருந்தால் கூட்டிக் கொள்ளவும்)	..	7 கிலோ
13.	கிராம்பு	..	100 கிராம்
14.	ஏலக்காய்	..	1/4 கிலோ
15.	சாதிக்காய்	..	15
16.	பன்னீர் K.T.R	..	1
17.	குங்குமப் பூ	..	10 கிராம்
18.	கல் பாசி	..	50 கிராம்
19.	அன்னாசி பூ	..	50 கிராம்
20.	அல்வா பவுடர்	..	30 கிராம்
21.	கேசரி பவுடர்	..	20 கிராம்
22.	லெமன் பவுடர்	..	25 கிராம்
23.	பலகார் சோடா	..	100 கிராம்
24.	உளுந்தம் பருப்பு அரை	..	5 கிலோ
25.	உளுந்தம் பருப்பு உருட்டு	..	60 கிலோ
26.	துவரம் பருப்பு	..	50 கிலோ
27.	பாசிப்பருப்பு	..	15 கிலோ
28.	கடலைப்பருப்பு (வாழைப் பூ வடை இருந்தால் கூட்டிக் கொள்ளவும்)	..	5 கிலோ
29.	பாசிப்பயறு (மெனுவைப் பொறுத்து)	..	5 கிலோ
30.	தட்டப் பயறு (மெனுவைப் பொறுத்து)	..	3 கிலோ
31.	வெள்ளை மொச்சை	..	2 கிலோ
32.	கொண்டைக்கடலை	..	2 கிலோ
33.	முந்திரிப்பருப்பு அரை	..	7 கிலோ
34.	பொட்டுக்கடலை	..	5 கிலோ

35.	தினை பாயாசம்	..	4 கிலோ
36.	பாதாம் பருப்பு	..	2 கிலோ
	பழப் பாயாசத்திற்கு		
37.	பாதாம் பருப்பு	..	7 கிலோ
	அல்வா இருந்தால்		
38.	பால் டின் சிறியது	..	15 டின்
39.	கார்ன் ஃப்ளவர்	..	2 கிலோ
40.	சீனி	..	80 கிலோ
41.	வெல்லம், கந்தரப்பம், சீயம் இருந்தால்	..	7 கிலோ
42.	கருப்படி (ஆடக்கூழ் நபர் 100)	..	1 கிலோ
43.	பனங்கற்கண்டு	..	3 கிலோ
44.	கல்கண்டு பத்தால் (நபர் 100க்கு கல்கண்டு வடைக்கு)	..	1 1/2 கிலோ
45.	காபித் தூள்	..	6 கிலோ
46.	டி தூள்	..	2 கிலோ
47.	சன்றைஸ்	..	1/2 கிலோ
48.	கோதுமை சம்பா (1 படிக்கு 250 துண்டு)	..	6 கிலோ
49.	கோதுமை மாவு (சப்பாத்தி இருந்தால்)	..	20 கிலோ
50.	மைதா மாவு (பரோட்டா இருந்தால் முதல் நாள் இரவு நபர் 400க்கு)	..	15 கிலோ
51.	மற்றைவைக்கு மைதா	..	5 கிலோ
52.	ரவை தோசைக்கு (நபர் 1000)	..	10 கிலோ
53.	கிச்சடி ரவை (நபர் 400)	..	3 கிலோ
54.	அப்பளம் (கிலோவுக்கு 130 அப்பளம்)	..	1500
55.	ஜவ்வரிசி (தவிலை வடை, ஆய்பம், ஜந்தரிசி பொங்கல், பாயாசம், சீயம்)	..	2 கிலோ
56.	சேமியா பாயாசம்	..	2 கிலோ
57.	சேமியா பொங்கல்	..	1 கிலோ
58.	ரீஃபெண்ட் ஆயில்	..	10 டின்
59.	நல்லெலண்ணெய்	..	2 கிலோ
60.	தேங்காய் எண்ணெய்	..	1/2 கிலோ
61.	தேங்காய் எண்ணெய் (மலையாள அவியல் இருந்தால்)	..	1 கிலோ
62.	சாப்பட்டு நெய்	..	7 கிலோ
63.	பாதாம் அல்வா இருந்தால் தனியாக (மற்ற எந்த அல்வா இருந்தாலும்)	..	10 கிலோ
64.	தீ ப்லெட்டி	..	1 டெஜன்
65.	பச்சரிசி CR (பணியாரம், கந்தரப்பம், ஆய்பம் எல்லாவற்றிற்கும்)	..	50 கிலோ
66.	இட்லி அரிசி புழங்கல் கல்யாணத்தன்று காலை	..	75 கிலோ

(15 மூலது 20 படி) இட்லிக்கு போடவும்		
67. பொன்னி பச்சரிசி	..	25 கிலோ
68. சாப்பாட்டு அரிசி	..	60 கிலோ
69. பொன்னி புழங்கல்	..	
70. கல்ச்சர் புழங்கல்	..	25 கிலோ
71. வேலை ஆட்களுக்கு	..	
72. குருவை அரிசி	..	5 கிலோ
73. நபர் 1000க்கு	..	8 கிலோ
74. கவனிசி நபர் 1000க்கு	..	1 கிலோ
75. முதல் நாள் நபர் 100க்கு	..	7 கிலோ
76. பாகமதி அரிசி	..	2 கிலோ
77. மிளகாய் சம்பா	..	1 கிலோ
78. மல்லி	..	10 கிலோ
79. புளி	..	7 பாக்கெட்
80. சால்ட்	..	25 கிலோ
81. கல் உப்பு	..	15 பாக்கெட்
82. சபீனா	..	2 கிலோ
83. ரஸ்க்	..	3 கிலோ
84. மீல் மேக்கர்	..	
(கோலா உருண்டை, கெட்டிக்குழம்பு)		
85. குலோப் ஜாம் மினி ஜாமுன்	1 பாக்கெட்டிற்கு	100
86. ட்ரை ஜாமுன் 1 பாக்கெட்டிற்கு	..	50
(அதற்கு தகுந்தாற்போல் வாங்கவும்)		
87. அவல் பாயாசத்திற்கு		
(நபர் 100க்கு)	..	1 கிலோ
88. நூடுல்ஸ்	..	5 கிலோ
(நபர் 400க்கு செய்வதற்கு)		
89. ஸ்பிரிங் ரோல்	..	5 கிலோ
(மெனுவில் இருந்தால்) நபர் 1000க்கு மைதா		
90. ஸ்பிரிங் ரோல் (மெனுவில் இருந்தால்)	..	
91. நபர் 1000க்கு நூடுல்ஸ்	..	3 கிலோ
92. வினிகர் (பன்னீர் முறித்தால்)	..	2 பாட்டில்
93. தக்காளி சால்	..	2 பாட்டில்
94. வத்தல் குழம்பு		
(நபர் 1000) மாவத்தல்	..	1 படி
95. கத்தரி வத்தல்	..	1 படி
96. அவரை வத்தல்	..	1 படி
97. கிள்ளு வத்தல்	..	1 படி
98. கலர் வத்தல்	..	1 படி
99. தேன்குழல் வத்தல்	..	1 படி
100. தண்ணீர் 3000 (210 மிலி)	..	8000
101. காபி + குப் 5000 (150 மிலி)	..	
102. ஈச்சங் கூடை	..	10
103. ஒலைப்பாய்	..	10
104. 4 மழும் கதர் வேட்டி	..	2

100.	காடா துணி	..	5 மீட்டர்
101.	பச்சைத் தேன்குழல் மாவு (நபர் 100)	..	1 படி
102.	மினகு பொடி	..	2 உழக்கு
103.	கேப்பை மாவு (முதல் நாள்) நபர் 100க்கு 1 படி	..	2 படி
104.	புட்டு மாவு (நபர் 100க்கு)	..	2 படி
105.	இடியாப்ப மாவு (நபர் 100க்கு முதல் நாள்)	..	2 படி
106.	கல்யாணத்தன்று இடியாப்ப மாவு	..	2 படி
107.	உப்புமா	..	10 படி
108.	காண்டவி போட்டால் பாம்பே கடலை மாவு	..	2 படி
109.	டோக்ளா போட்டால் பாம்பே கடலை மாவு	..	10 கிலோ
110.	கடலை மாவு (பஜ்ஜி இருந்தால்)	..	5 கிலோ
111.	பச்சரிசி மாவு (ரவை தோசை இருந்தால் தனியாக)	..	5 கிலோ
112.	மற்றதேவைக்கு பச்சரிசி மாவு	..	3 கிலோ
113.	ஆடிக்கூழ் மாவு (நபர் 100க்கு)	..	1 படி
114.	மினகாய் வாங்கி அரைக்கவும்	..	5 கிலோ
115.	மல்லி வாங்கி அரைக்கவும் பால்	..	4 கிலோ
116.	காப்பிக்கு லிட்டருக்கு	..	15 நபர்
117.	தயிருக்கு லிட்டருக்கு	..	15 நபர்
118.	பாயாசத்திற்கு முதல் நாள் (நபர் 300க்கு)	..	5 லிட்டர்
119.	கல்யாணத்தன்று பால் பாயாசத்திற்கு (நபர் 1000க்கு)	..	20 லிட்டர்
120.	வேவுக்கு திரட்டுப் பால் காய்ச்சுவதற்கு பால் 10 லிட்டர்	..	10 லிட்டர்
121.	கருப்பட்டி	..	1 1/2 கிலோ
122.	எலுமிச்சம் பழம் (பாலை முறிப்பதற்கு)	..	2

குறிப்பு :

1. கல்கண்டு வடை நபர் 100க்கு
கல்கண்டு .. 1 படி
கிலோ .. 1 கிலோ
2. இனிப்புசீயம்
நபர் 100க்கு மேல் மாவு .. 1 படி
பச்சரிசி 5 உழக்கு, உருந்தம்பருப்பு 3 உழக்கு,
1 வெல்லம் போட்டு ஆட்டவும்.
பூர்ணம் : பாசிப்பருப்பு 6 உழக்கு,
வெல்லம் 1 கிலோ, தேங்காய் 1, ஏலக்காய்.

விசேஷத்திற்குத் தேவையான மளிகைப் பொருட்கள் விபரம்

1.	மஞ்சள் தூள்	42.	ந. எண்ணெய்
2.	சீரகம்	43.	தே. எண்ணெய்
3.	சோம்பு	44.	டால்டா
4.	கடுகு	45.	வெண்ணெய்
5.	மிளகு	46.	சாப்பாட்டு நெய்
6.	வெந்தயம்	47.	மிளகாய் சம்பா
7.	பெருங்காயம்	48.	மல்லி
8.	பூண்டு	49.	புளி
9.	பட்டை	50.	சால்ட் (தூள்) உப்பு
10.	இலை	51.	கல் உப்பு
11.	கசகசா	52.	பச்ச அரிசி (C.R.)
12.	கிராம்பு	53.	புழுங்கல் அரிசி (C.R.)
13.	ஏலக்காய்	54.	பொன்னி பச்ச அரிசி
14.	சாதிக்காய்	55.	பொன்னி (பு) அரிசி
15.	பன்னீர்	56.	கர்நாடகா பொ. அரிசி
16.	பச்சைக்கற்பூரம்	57.	பாசுமதி ரெஸ்
17.	குங்குமப்பூ	58.	கவுனி அரிசி
18.	கல்பாசி	59.	குருவை அரிசி
19.	அன்னாசிபூ	60.	கோதுமை சம்பா
20.	சீனிக்காரம்	61.	கோதுமை மாவு
21.	அல்வா பவுடர்	62.	மைதா
22.	கேசரி பவுடர்	63.	ரவை
23.	லெமன் பவுடர்	64.	அவல்
24.	பலகாரச் சோடா	65.	கரிவடகம்
25.	உபருப்பு (அரை)	66.	ஓமம்
26.	உபருப்பு (உருட்டு)	67.	தீப்பெட்டி
27.	து. பருப்பு	68.	சடீனா பவுடர்
28.	பா. பருப்பு	69.	சங்கு மக்ரோணி
29.	க. பருப்பு	70.	டைமண்டு கற்கண்டு
30.	பாசிப்பயறு	71.	சலீட் இல்லா கோவா
31.	தட்டைப்பயறு	72.	தேங்காய்ப்பூ கலர் சீவல்
32.	கொண்டைக்கடலை (வெ.)	73.	அயிட்வாஷ் பவுடர்
33.	கொண்டைக்கடலை (பிர)	74.	பூந்திக்காய்
34.	மொச்சை வெள்ளை	75.	பச்சை வேர்க்கடலை
35.	பொட்டுக்கடலை	76.	பச்சை கலர் பவுடர்
36.	மீல் மேக்கர்	77.	டோக்ளா மாவு
37.	அப்பளம்	78.	பதல்பேலி
38.	ஜவ்வரிசி	79.	கோதுமை ரவை
39.	சேமியா	80.	முந்திரி பருப்பு (அரை)
40.	ரீ. பைண்ட் ஆயில்	81.	முந்திரி பருப்பு (முழு)
41.	க. எண்ணெய்		

- | | | | |
|------------|---------------------------|------|----------------------|
| 82. | பாதாம் பருப்பு | 125. | ஆப்பத்தட்டு |
| 83. | பில்தா பருப்பு | 126. | பேப்பர் ரோல் பெரியது |
| 84. | பால் டின் | 127. | பேப்பர் நாப்கின் |
| 85. | பால் டின் 7 1/2 கிலோ | 128. | ஒலைப்பாய் |
| 86. | பால் பவுடர் ஆவின் | 129. | 4 மூழ் கதர் வேஷ்டி |
| 87. | கான்பிளவர் | 130. | காடா துணி |
| 88. | சீனி | 131. | பழை வேஷ்டி |
| 89. | வெல்லம் | 132. | ஈச்சங்கூடை |
| 90. | கருப்பட்டி | 133. | புடி துணி |
| 91. | பனங்கற்கண்டு | 134. | குத்தாலம் துண்டு |
| 92. | கற்கண்டு | 135. | கை க்கெளவுல் |
| 93. | காபித் தூள் | 136. | கிரைண்டர் |
| 94. | ஈ தூள் | 137. | கேஸ் அடுப்பு |
| 95. | சன் ரைஸ் | 138. | வீட்டு கேஸ் அடுப்பு |
| 96. | ரஸ்க் | 139. | கேஸ் தோசைக்கல் |
| 97. | பிரட் (பாக்கெட்) | 140. | புரோட்டா டேபிள் |
| 98. | பேர்ச்சுபழும் (சீட்டெலஸ்) | 141. | விறகு |
| 99. | கிள்மிஸ் பழும் | 142. | குச்சி விறகு |
| 100. | தேன் | 143. | அடுப்புக்கரி |
| 101. | மிக்சர் பழ டின் | | |
| 102. | செரி பழ டின் | | |
| 103. | குலோப்ஜோம் (பாக்.) | | |
| 104. | நூடுல்ஸ் | 144. | மிளகாய் தூள் |
| 105. | சில்லி சாஸ் | 145. | மல்லி தூள் |
| 106. | சோயா சாஸ் | 146. | கடலை மாவு |
| 107. | டுமொட்டோ சாஸ் (பெ.) | 147. | பச்சரிசி மாவு |
| 108. | வினிகர் | 148. | இடியாப்ப மாவு |
| 109. | அசினோமோட்டோ | 149. | கொழுக்கட்டை மாவு |
| வத்தல் வகை | | 150. | கும்மாயம் மாவு |
| 110. | மாவத்தல் | 151. | தேன்குழல் மாவு |
| 111. | அவரை வத்தல் | 152. | குருவை அரிசி மாவு |
| 112. | கத்திரி வத்தல் | | |
| 113. | கலர் வத்தல் | | |
| 114. | மிளகாய் வத்தல் | 153. | அன்னாசி பழும் |
| 115. | கூழ் வத்தல் | 154. | ஆப்பிள் பழும் |
| 116. | கேப்பை வத்தல் | 155. | மாம்பழும் |
| 117. | தண்ணீர் பாட்டில் 300ml. | 156. | திராட்சை பழும் |
| 118. | தண்ணீர் கேன் 20 Ltr. | 157. | சாத்துக்குடி பழும் |
| 119. | தண்ணீர் கப் | 158. | பலாப்பழும் |
| 120. | குப்பு கப் | 159. | மாதுளம் பழும் |
| 121. | மினி இட்லி கப் | 160. | சப்போட்டா பழும் |
| 122. | புரட்டல் கப் | 161. | பப்பாளி பழும் |
| 123. | ஜூஸ்கிரீம் கப் | 162. | மலைவாழைப்பழும் |
| 124. | ஸ்டூன் | 163. | ரஸ்தாளி பழும் |
| | | 164. | ழுவும் பழும் |
| | | 165. | பச்சநாடன் பழும் |

அரைக்க வேண்டியவைகள்

- | | |
|------|-------------------|
| 144. | மிளகாய் தூள் |
| 145. | மல்லி தூள் |
| 146. | கடலை மாவு |
| 147. | பச்சரிசி மாவு |
| 148. | இடியாப்ப மாவு |
| 149. | கொழுக்கட்டை மாவு |
| 150. | கும்மாயம் மாவு |
| 151. | தேன்குழல் மாவு |
| 152. | குருவை அரிசி மாவு |

தேவையான காய்கறி, பழவகைகள்

- | | |
|------|--------------------|
| 153. | அன்னாசி பழும் |
| 154. | ஆப்பிள் பழும் |
| 155. | மாம்பழும் |
| 156. | திராட்சை பழும் |
| 157. | சாத்துக்குடி பழும் |
| 158. | பலாப்பழும் |
| 159. | மாதுளம் பழும் |
| 160. | சப்போட்டா பழும் |
| 161. | பப்பாளி பழும் |
| 162. | மலைவாழைப்பழும் |
| 163. | ரஸ்தாளி பழும் |
| 164. | ழுவும் பழும் |
| 165. | பச்சநாடன் பழும் |

- | | | | |
|------|-------------------------|------|---------------------|
| 166. | கொய்யாப்பழும் | 213. | பச்சை மிளகாய் |
| 167. | வெள்ளரிக்காய் | 214. | குடைமிளகாய் |
| 168. | இளநீர் | 215. | கலர் குடைமிளகாய் |
| 169. | நுங்கு | 216. | கருவேப்பிலை |
| 170. | தென்னம்பாளை | 217. | கொத்தமல்லி தழை |
| 171. | தர்பூசனி | 218. | புதினா தழை |
| 172. | நெல்விக்காய் | 219. | செலரி கீரை |
| 173. | எலுமிச்சம்பழும் | 220. | கீரை |
| 174. | நாட்டு தக்காளி | 221. | வெந்தயக்கீரை |
| 175. | பெங்கனூர் தக்காளி | 222. | முருங்கைக்கீரை |
| 176. | சின்ன வெங்காயம் | 223. | வாழை இழை (டிபன்) |
| 177. | பெரிய வெங்காயம் | 224. | வாழை இழை (சாப்பாடு) |
| 178. | முட்டக்கோஸ் | 225. | 2 நம்பர் இலை கட்டு |
| 179. | கலர் முட்டக்கோஸ் | 226. | 100 இலை கட்டு |
| 180. | களைக்கோஸ் | 227. | 200 இலை கட்டு |
| 181. | கேரட் | 228. | வாழை தண்டு |
| 182. | காலிங்பினாவர் | 229. | வாழைப்பூ |
| 183. | பச்சை பட்டாணி | 230. | ரோஜா பூ |
| 184. | பட்டர் பின்ஸ் | 231. | பச்ச மிளகு. |
| 185. | பீன்ஸ் | | |
| 186. | பீற்றுட் | | |
| 187. | சவ்சவ் | | |
| 188. | பிலாக் கொட்டை | | |
| 189. | பேபி கார்ன் | | |
| 190. | அுமெரிக்கன் கார்ன் | | |
| 191. | காளான் | | |
| 192. | நூக்கல் | | |
| 193. | தேங்காய் | | |
| 194. | மாங்காய் பெரியது | | |
| 195. | முருங்கைக்காய் | | |
| 196. | கத்திரிக்காய் (சிறியது) | | |
| 197. | கத்திரிக்காய் (பெரியது) | | |
| 198. | வாழைக்காய் | | |
| 199. | புலவங்காய் | | |
| 200. | வெண்ணெடக்காய் | | |
| 201. | அவரைக்காய் | | |
| 202. | கொத்தவரங்காய் | | |
| 203. | பூசனிக்காய் பெரியது | | |
| 204. | பரங்கிக்காய் | | |
| 205. | சன்னெடக்காய் | | |
| 206. | உருளைக்கிழங்கு | | |
| 207. | சி. உருளைக்கிழங்கு | | |
| 208. | சேளைக்கிழங்கு | | |
| 209. | சேப்பக்கிழங்கு | | |
| 210. | கருளைக்கிழங்கு | | |
| 211. | இஞ்சி | | |
| 212. | மாவடு இஞ்சி | | |

**பால் விபரம்
ஜஸ் பெட்டி**

இதர வகைகள் ஞாபகக் குறிப்பு

1. திருமண நாள், நேரம் குறித்தல்.
2. பங்காளிகளுக்கு திருமண தேதி தெரிவித்தல்.
3. பெட்டியடி.
4. சமையல்காரர் ஆர்டர் மற்றும் மெனு போட்டு சிட்டை வாங்க வேண்டும்.
5. கல்யாண மண்டபம் தேவை என்றால் ஏற்பாடு செய்ய வேண்டும்.
6. உக்கிராணத்திற்கு ஆள் ஏற்பாடு செய்தல்.
7. மேளம், பாண்ட செட் சொல்ல வேண்டும்.
8. திருமண அழைப்பிதழ்
9. அழைப்பிதழ் அனுப்புவதற்கு விலாசங்கள் தயார் செய்தல்.
10. அய்யருக்கு ஏற்பாடு செய்ய வேண்டும். மற்றும் மணவறை, சாமான், பூரம் கழித்தல் சிட்டை வாங்க வேண்டும்.
11. கொட்டகைக்காரர் மற்றும் முகூர்த்தக்கால் நடுவதற்கும் சொல்ல வேண்டும்.
12. விறகு ஏற்பாடு செய்ய வேண்டும்.
13. பஸ் போக்குவரத்துக்கு ஏற்பாடு செய்ய வேண்டும். (பஸ் or வேன்) கழுத்துருவுக்கு பொன் கொடுக்க வெள்ளி டப்பா தீம், பிளேட், பவன் ஏற்பாடு செய்ய வேண்டும்.
15. பவன் தட்டுவதற்கு ஆசாரிக்கு தெரிவிக்க வேண்டும்.
16. கழுத்துருவு கோர்க்க 'O' மார்க் நூல் கண்டு வாங்க வேண்டும்.
17. பெண் அழைப்புக்கு ஸல்ட் வசதி ஏற்பாடு செய்ய வேண்டும்.

ஆர்டர் கொடுக்க வேண்டிய விபரம்

1. பூ, மாலை, திருப்பூட்டு மாலை ஆர்டர்.
2. பால் ஆர்டர்
3. காய்கறி, இலை ஆர்டர்
4. பழத்துக்கு ஆர்டர்
5. ஜெனரேட்டர் ஆர்டர் மற்றும் எலெக்ட்ரிக் வேலை.
6. ஜூஸ் பாக்ஸ் ஆர்டர்.
7. ஃபோட்டோ, ஷீட்யோ.
8. பீடா மற்றும் பிளேட் சப்ளை.
9. கூல்டிரிங்ஸ், பிஸ்கட்ஸ், சாக்லேட்ஸ்.
10. தண்ணீர் பாட்டில் மற்றும் மினரல் வாட்டர்.
11. வாணம்.
12. வாடகைப் பாத்திரம், டேபிள், சேர்.
13. ஜூஸ் கிரீம் ஆர்டர்.
14. மளிகை சாமான்கள்.
15. அடுப்பு போட செம்மன்.
16. கோட்டை கட்ட வேண்டும்.
17. முளைப்பாரி
- 2 நாள் முன்பு நவதானியம் ஊறுவைக்க வேண்டும்.

பெட்டியடியில் வைக்க வேண்டிய சாமான்கள்

1. காப்புக் கட்டுவதற்கு பட்டுத்துண்டு 2
2. வெள்ளிகாச் or 1 ரூபாய் 2
3. முனைமுறியாத விரலி மஞ்சள் 2
4. பணத்திருப்பு (மற்றும் முன் திருமண பணத்திருப்பு)
5. இசை பிடிமானம்
6. கழுத்துருவ் 'O' மார்க் நூல்
7. பணம் முடிய சிவப்பு கலர் துண்டு or டவல்.

“பெண் வீட்டார் திருமணத்திற்கு
முன் கூட்டியே தயாரித்து வைக்க வேண்டிய சாமான்கள்”

1. விரளி மஞ்சள்
2. மஞ்சள் தூள்
3. சந்தனம்
4. நிலைவிளக்கு
5. அரசாணி மேடை
6. அரசாணி அடிப்பு
7. அரசாணிக்கால் கட்ட மூங்கில்கம்பு
8. பாலைக்குச்சி
9. கிழுவைக்கம்பு
10. பவளம் அல்லது சிவப்பு
11. வெள்ளிக்காச்-25 பைசா
12. மாவிலை
13. அரச இலை
14. முளைப்பாரிக் கிண்ணம்
15. சிலேட்டு விளக்கு 1
16. பெரிய தாம்பாளம் - 1
17. முக்காலி - 2
18. சருவச் சட்டி - 2
19. செம்பு
20. கெண்டிச்செம்பு
21. சடங்குத்தட்டு - 7
22. படி
23. குழலிப்பட்டுடன்
24. கத்தரிக்காய்
25. நவதானியம்
26. வேவுக்கடகம் 2
27. ஏட்டு ஓலை
28. பச்சரிசி
29. மாம்பப்பட்டு
30. சங்கு
31. ஆரத்தி தட்டு

32. விழுதித் தட்டு
33. இசைவு பிடிமான் ஏடு 1
34. மொய்ப் பண ஏடு 1
35. தடுக்கு 2
36. பர்மாபாய் 1
37. மனை
38. மனைவிரிப்பு - 1
39. காப்புக்கட்டும் சிவப்புத்துணி - 2
40. சரவினக்கு
41. செங்கல் 5
42. பச்சை நெல் உமி
43. கொச்சைக்கயறு முடி - 5
44. தேங்காய்
45. வாழைப்பழம்
46. கோலக்கூட்டு
47. மலர்மாலை
48. அரசஞ்சுமித்து
49. ஆட்டுப்பழுக்கை

**“மாப்பிள்ளை வீட்டார் திருமணத்திற்கு
முன் கூட்டியே தயாரித்து வைக்க வேண்டிய சாமான்கள்”**

1. விரளி மஞ்சள்
2. மஞ்சள்தூள்
4. சந்தனம் டி.எஸ்.ஆர்.
5. சிங்காரி குங்குமம்
6. கற்கண்டு
7. பட்டனம் மஞ்சள்
8. நிலை விளக்கு
9. பெரிய தாம்பாளம்
10. சட்டி, செம்பு
11. கெண்டிச்செம்பு
12. சடங்குத்தட்டு செட்
13. படி
14. குழவி பட்டுடன்
15. கத்தரிக்காய்
16. முளைப்பாரி நெல் -பெ.படி 1
17. நவதானியம்
18. வேவுக்கடகம் -2
19. ஏட்டு ஓலை
20. மாமப்பட்டு
21. சங்கு
22. ஆரத்தி தட்டு
23. விழுதித்தட்டு

24. கோட்டை கட்ட நெல் -பெபடி.2
25. வைக்கோல்
26. துணிப்பை -1
27. வள்ளுவப்பை
28. குலம்வாழும் பிள்ளை
29. பாக்குச் சருள்
30. இசைவு பிடிமான ஏடு -1
31. மொய்ப் பண ஏடு -1
32. தடுக்கு -2
33. பர்மாபாய் -1
34. கோலக் கூட்டு
35. டர்பன்
36. சால்வை
37. டாலர்
38. எழுத்தாணி
39. கண்மார்க் நூல்கண்டு -1
40. திருப்பூட்டுகிறமாலை

பூரம் கழிக்கத் தேவையானவை (பெண் வீட்டில்)

1. அரைத்த மஞ்சள்
2. சந்தனம்
3. புஷ்பம் 2 முழும்
4. நெல் படி -1
5. பச்சரிசி படி -1
6. உப்பு படி -1
7. இலை அடுக்கு -1
8. கத்தரிக்காய் -5
9. தேங்காய் -2
10. பசும்பால் 1 டம்ளரில்
11. வாழைப்பழம் -6
12. வெற்றிலை 1-1
13. பாக்கு -7
14. செம்பு
15. முக்காலி
16. சருவச்சட்டி
17. சத்தகம்
18. மாவிலை
19. வேப்பிலைக் கொத்து

“காப்புக் கட்டுச் சாமான்கள்”

மாப்பிள்ளை, பெண் இருவருக்கும் காப்புக் கட்டுவதற்கு இது போல் 2 செட் பெண் வீட்டார் எடுத்து வைக்க வேண்டும்

1. அரைத்த மஞ்சள்
2. முனைமுறியாத மஞ்சள் -2
3. நூல்கண்டு
4. கரைத்துணி
5. தேங்காய் -3
6. வாழைப்பழம் -10
7. இலை அடுக்கு -1
8. வெற்றிலை பாக்கு
9. சந்தனம்
10. கதம்பம்
11. மாங்கொத்து
12. நெல் -படி 1
13. பச்சரிசி படி -1
14. பால் உழக்கு 1/2
15. நெய் உழக்கு 1/2
16. சாந்து சட்டியில் ம ணல்
17. உமி
18. சமித்து
19. சூடம்
20. முக்காலி -2
21. சருவச்சட்டி -2
22. தாம்பாளம் -2
23. முளைப்பாரிக் கிண்ணம் -5
24. முளை திரவியம்
25. சிகப்புப்பட்டு
26. செம்பில் நீர்

“மனவறை சாமான்கள்.”

1. அரைத்த மஞ்சள்
2. தேங்காய் -3
3. வாழைப்பழம் -10
4. இலை அடுக்கு -1
5. வெற்றிலை, பாக்கு
6. சந்தனம்
7. கதம்ப புஷ்பம்
8. நெல் படி -1

9. பச்சரிசி படி -1
10. பால்
11. நெய்
12. குடம்
13. முளைத்திரவியம்
14. கிண்ணத்தில் நல்லெண்ணெய்
15. கொண்ட மாலை -2
16. சிகப்புப் பட்டு -1
17. செம்பில் நீர்
18. மாப்பிள்ளைக்கு சாப்பாடு
19. நூல்கண்டு
20. அரசன்சமித்து

அரசாணிக்கால் கட்டுவதற்கு வேண்டி சாமான்கள்

1. சிறுபவளம் அல்லது சிவப்பு
2. 25 பைசா காசு -1
3. கிஞாவைக்கம்பு -1
4. பாலைக்குச்சி- 1
5. மா இலைக்கொத்து
6. அரச இலைக்கொத்து
7. அரசாணி மேடை
8. அரசாணி அடுப்பு
9. முளைப்பாரி கிண்ணம் - 5
10. ஆட்டுப்பழுக்கை
11. சரவிளக்கு - 1
12. கொச்சைக் கயிறு முடி -3

மாப்பிள்ளை வீட்டார்

திருப்பூட்டுத் தாம்பாளத்தில் எடுத்து வைக்க வேண்டிய சாமான்கள் விபரம்

1. விரளி மஞ்சள் -2
2. எலுமிச்சம்பழம் -2
3. வெற்றிலை , பாக்கு
4. மல்லிகைப் பூ மழும் -2
5. விழுதி சிறு பிளாஸ்டிக் டப்பியில்
6. குங்குமம் சிறு பிளாஸ்டிக் டப்பியில்
7. வெற்றிலையில் அரைத்த மஞ்சள்
8. சந்தனம் சிறு பிளாஸ்டிக் டப்பியில்
9. கழுத்துரு திருமாங்கல்யம்
10. பெரிய தாவி சோடிப்பு
11. சிறு தாவி சோடிப்பு
12. கோவில் மாலை
13. திருப்பூட்டு பெரிய யானைக்கண் மாலை

14. பெண்ணிற்குக் கொடுக்கும் திருப்பூட்டு சேலை
15. மேற்படிக்கான ரவிக்கை
16. குலதேவதையின் விழுதி பிரசாதம்
17. மிட்டாய் 2

பெண் வீட்டார் மாப்பிள்ளை அழைக்க எடுத்துச் செல்லும் தாம்பாளத்தில் வைக்க வேண்டிய சாமான்கள் விபரம்.

1. விரளி மஞ்சள் -2
2. வெற்றிலை, பாக்கு
3. எலுமிச்சம்பழும் -1
4. விழுதி
5. குங்குமம்
6. சந்தனம்
7. பெரிய பூமாலை
8. கெண்டை வேஷ்டி, துண்டு
9. தங்க மௌனர் செயின்
10. மோதிரம்
11. கைக்கெட்காரம்
12. பூச்செண்டு

இரு வீட்டாரும் சர்வச்சட்டியில் எடுத்து வைக்க வேண்டியவைகள்

1. மட்டை உரித்து மஞ்சள் தடவிய தேங்காய் -2
2. வெற்றிலை பாக்கு
3. விரளி மஞ்சள் 2
4. வெள்ளி சருவச் சட்டி

நகரத்தார் திருமணங்களில் எழுதப்பெறும் இசைவுப்பிடிமான விபரம்

பவ ஆண்டு ஜூப்பாசி மாதம் 17 ம் தேதி கல்வாச நாட்டில் இளையாற்றக்குடியான குலசேகரபுரத்தில் ஒக்கூருடையான் கருப்பஞ்செட்டி, மெய்யப்பரோ, கேரளசிங்கவள் நாடாகிய பிரம்பூர் நாட்டில் மாற்றுரான வீரபாண்டிய புரத்தில் அரும்பாக்குடையான். முத்தப்பசெட்டி, கண்ணப்பரோ இவர் மகன் சுப்பிரமணியனுக்கு அவர் மகள் வள்ளியம்மையை பாணிக்கிரஹனம் பண்ணிக்கொண்டமைக்கு இவர் பூஷணம் பூட்டும் பொன் ஒன்பது ஆறுகல்லெடை; பொன் பதின் முக்கழுஞ்சி; இவர் சீதனம் கொடுக்கும் பொன்

இம்மாறு இவ்வெடை பொன் ஆறுகழஞ்ச; வெள்ளி ஆறுகழஞ்ச; வெண்கலத்தராப்பலம் அறுபத்தொன்று; வெள்ளாட்டிக்குப் பணம் முப்பது; சீராட்டுச் சக்கரம் அறுபத்தொன்று இவ்வகைப்படி செய்வோம். அவர் நன்கொடை கொடுக்கும் பொன் ஐம்பது; மோதிரம் விராகனெடை மூன்று; இவர் உகந்துடைமையாய்க் கொடுக்கும் பொன் வளைவி ஏழுகழஞ்ச இவ்வகைப்படி செய்வோம். இந்த நாள் இவரிடும் பொன் இவர் சொற்படி தெரிசனை பதின்மூக்கழஞ்ச இவ்வகைப்படி செய்வோம். இந்த இசைவுப் பிடிமானம் எழுதினேன்.

கல்வாசனாட்டில் இளையாற்றக்குடியான குலசேகரபுரத்தில் ஒக்கூருடையான் தந்தை பெயர் செட்டி

எழுதியவர் பெயர்..... செட்டி

மாப்பிள்ளை வீட்டுக்காரர் கையெழுத்து :

பெண் வீட்டுக்காரர் கையெழுத்து :

பின் குறிப்பு:

பொன் ஓன்பது	-	ஓன்பது மாற்றுள்ள பொன்
கழஞ்ச	-	1/6 அவுன்ஸ
இம்மாறு	-	இவ்விதம்
தராப்பலம்	-	செம்பு - ஈயம் 8.5 உலோகம்
வெள்ளாட்டி	-	வேலைக்காரி

1.கந்தரப்பம்

தேவையான பொருட்கள்:

ப.அரிசி : 3 ஆழாக்கு

உபருப்பு : 1/2 ஆழாக்கு (தலைதட்டி)

தேங்காய் முடி : 1

வெல்லம் : 1/2 கிலோ:

ஏலக்காய் : 4

எண்ணெய் : 1/2 லி



செய்முறை:

அரிசியை ஆழாக்கில் தலை வழிக்க எடுத்துக் கொண்டு அதற்கு மேலாக உள்நந்தம் பருப்பை கோபுரமாக வைத்து எடுத்தால் ஒரு அளவு இதை 2 மணி நேரம் ஊறவைத்து கிரைண்டரில் போட்டு சிறிதளவு தண்ணீர் விட்டு அரைக்கும் போது துருவிய தேங்காய், பொடித்த வெல்லம் ஏலக்காய் சேர்த்து நெஞ்சாக அரைத்து எடுக்கவும். இந்த மாவை 2 மணி நேரம் வைத்திருந்து வாணவியில் எண்ணெய் காயவைத்து சிறிது ஆழமான கரண்டியில் ஊற்றி சிவந்தவுடன் எடுக்க வேண்டும். சுவையான கந்தரப்பம் ரெடி!

2.பால் பணியாரம்

தேவையான பொருட்கள்:

ப.அரிசி : 1 ஆழாக்கு

உபருப்பு : 3/4 ஆழாக்கு

சர்க்கரை : 100 கிராம்

எண்ணெய் : 1/2 லிட்டர்

உப்பு : 1 சிட்டிகை

தேங்காய் : 1



செய்முறை:

பருப்பையும் அரிசியையும் ஊறவைத்து. ஊறியவுடன் தண்ணீர் ரொம்ப ஊற்றாமல் உள்ந்து வடைக்கு அரைப்பது போல் நன்றாய் ஆட்ட வேண்டும். (கொஞ்சம் கூட அதில் குருணை இருக்கக் கூடாது. இருந்தால் வெடிக்கும். நெஞ்சாக வந்தவுடன் எடுத்து சிறு உருண்டைகளாக எண்ணெயில் போட்டு வெந்தவுடன் எடுக்கவும் தேங்காய் துருவி பால் எடுத்து வைத்துக் கொள்ளவேண்டும். அதில் ஜீனி, ஏலக்காய் போட்டுக் கலக்கி, உருண்டையாக உள்ள பணியாரத்தைப் போட்டு ஊறவைக்க வேண்டும். ஊறியவுடன், எடுத்துச் சாப்பிட்டால் ரொம்பச் சுவையாக இருக்கும். பணியாரம் உள்ளே கூடு போல் இருக்க வேண்டும். பால் பணியாரம் சுவைக்க ரெடி.

3.கல்கண்டு வடை

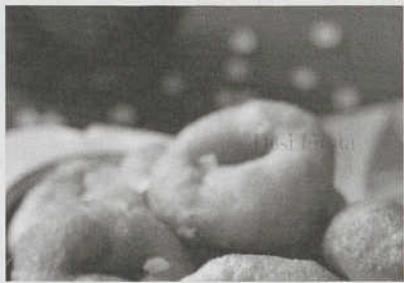
தேவையான பொருட்கள்:

உளுத்தம் பருப்பு : 2 ஆழாக்கு

பச்சரிசி : 1/4 ஆழாக்கு

கல்கண்டு : 1 1/2 ஆழாக்கு

எண்ணெய் : 1/2 லிட்டர்



செய்முறை:

முதலில் அரிசி, பருப்பு இரண்டையும் நன்றாக ஊறவைத்து பின் நெசாக கெட்டியாக அரைக்கவும். கொஞ்சம் நெறு நெறுவென வந்தவுடன் கல்கண்டு சிறிது சிறிதாகப் போட்டு நெசாக அரைத்து எடுக்க வேண்டும். பின் அடுப்பில் வாணவியை வைத்து எண்ணெய் ஊற்றி, நன்றாக காய்ந்தவுடன் வடை மாதிரி தட்டிப் போடவும். மாவு கையில் ஒட்டாத பதந்தில் இருக்க வேண்டும். பொன் நிறமாக வந்ததும் எடுக்கவும். இதுவே கல்கண்டு வடை.

4.கும்மாயம்

மாவு தயாரிக்கும் விதம்

தேவையான பொருட்கள் :

உளுந்து : 8 உழக்கு

பாசிப்பருப்பு : 2 உழக்கு

பச்சரிசி : 1/2 உழக்கு

வெறும் இருப்புச்சட்டியில் இவை எல்லாவற்றையும் தனித்தனியாக பொன்றிறமாக வறுத்து. திரித்து சலித்து வைத்துக் கொள்ள வேண்டும்.

தேவையான பொருட்கள்:

கும்மாய மாவு : 1/2 உழக்கு

அச்சு வெல்லம் : சிறிதனவு

கருப்பட்டி : 3/4 உழக்கு

நெய் : 200 கிராம் (அ) 1 உழக்கு

செய்முறை:

இருப்புச் சட்டியில் ஒரு ஸ்பூன் நெய்விட்டு மாவை சேர்த்து வாசம் வரும் வரை வறுக்கவும். வெல்லம், கருப்பட்டி 1/2 மீளர் தண்ணீர் விட்டு அடுப்பில் வைத்து கரைந்த பின்பு வடிகட்டி கொள்ள வேண்டும். பின்பு ஆறின பாகில் வறுத்த மாவை சேர்த்து கட்டி இல்லாமல் கரைத்து கொள்ள வேண்டும். இந்த கலவையை மிதமான தீபில் வைத்து கிளரிக் கொண்டே இருக்க வேண்டும். மொத்த நெய்யையும் சிறிது மாவில் சேர்த்து கிளரி கெட்டியானவுடன் இருக்கி வைத்து அதன் மேல் சிறிது நெய் தடவவும் அது 1 1/2 ஆழாக்கு இருக்கும்.

5. திரட்டுப் பால்

தேவையான பொருட்கள்:

ஆவின் பால் : 1 லிட்டர்

கருப்பட்டி : 1/4 கிலோ

தண்ணீர் : 1/4 டம்ளர்



செய்முறை:

கருப்பட்டியை தட்டி, தண்ணீரில் கொதிக்க வைத்து வடிகட்டி கொள்ளவும். பாலை தனியாக வற்றகாய்ச்சவும். அதில் பாகு காய்ச்சியதை ஊற்றவும் பால் முறிந்து விடும். கொஞ்ச நேரம் கொதித்தவுடன் வடிகட்டவும். பாகு தண்ணீரை மட்டும் அடுப்பில் சிம்மில் வைத்து வற்றவைக்கவும். பிறகு பால் திரிந்ததை கொஞ்சம் கொஞ்சமாக இதில் போட்டு சிறிது நேரம் கொதிக்க விட்டு இறக்கி வைக்கவும். (அடி பிடிக்காமல் கிளரி கெட்டியானவுடன் இறக்கவும்) ஆறியவுடன் பரிமாறவும்.

6. பாச்சோறு (படைப்புக்கு)



தேவையான பொருட்கள்:

சக்கரி பெரிய படி : 1 படி

கருப்பட்டி : 1.400 gr

தண்ணீர் : 4 படி

பால் : 1 உழக்கு

நெய் : 1 உழக்கு

தேங்காய் : 1

செய்முறை:

பித்தளை சட்டியில் 1 படி தண்ணீர் ஊற்றி சூடு வந்ததும், கருப்பட்டியை நெந்ததுப் போட்டு உருகியவுடன் இறக்கி வடி கட்டவும். திரும்ப அதே சட்டியை நன்றாக கழுப்பிய பிள் அடுப்பில் வைத்து கொஞ்சம் நெய் போட்டு, பாகு வடிகட்டி வைத்திருப்பதை ஊற்றி மீதி உள்ள தண்ணீரை ஊற்றி மூடவும். தேங்காயை உடைத்து சிறிதாக நறுக்கி வைத்துக் கொள்ளவும். கொதி வந்தவுடன் அரிசியை போட்டு மர துடுப்பால் கிண்டி விடவும். அது வேக சுமார் 1 மணி நேரம் ஆகலாம். அரிசி போட்டவுடன் தீ மிதமாக எரியலாம். பிறகு தணவில் கொஞ்ச நேரம் வேகலாம். அரிசி போட்டவுடன் ரொம்ப கிண்டாமல் 2,3 தடவை கிண்டினால் போதும். பிறகு கெட்டியாக வந்தவுடன் அடிக்கடி கிண்டவும். பாதி வெந்தவுடன் நறுக்கி வைத்துள்ள தேங்காயைப் போடவும். நன்கு வெந்தவுடன் பால் ஊற்றி, பிறகு நெய் ஊற்றி கிண்டி விடவும். தணவில் (சிம்மில்) சிறிது நேரம் வைத்திருந்தால் பாச்சோறு மலர்ந்தது போல் வரும். உடனே இறக்கி வைக்க வேண்டும். குறிப்பு: பதம் பார்க்க துடுப்பை உதற்னால் சாதம் பொல பொலவென்று விழுகும். பாச்சோறு நன்றாகயிருக்கும்.

7. கருப்பட்டிப் பணியாரம்

தேவையான பொருட்கள்:

சி.ஆர் பச்சரிசி : 1 பெரிய படி

கருப்பட்டி : 1 கிலோ

அச்சு வெல்லம் : 1

தண்ணீர் : 1 டம்ளர்

செய்முறை:

பச்சரிசியை 1 மணி நேரம் ஊறவைத்து, ஈர அரிசியை மிடினில் அரைக்கவும். மாவை இடியப்பமாவு சல்லடையிலும், புட்டு மாவு சல்லடையிலும் கலந்து சலித்துக் கொள்ளவும். பாகு காய்ச்சுவதற்கு 1 அச்சு வெல்லத்தையும், கருப்பட்டியையும் தட்டி வைத்துக் கொண்டு 1 டம்ளர் தண்ணீரில் பாகு காய்ச்சு வேண்டும். கட்டியில்லாமல் கரைந்ததும், இறக்கி வடிகட்டி மீண்டும் நன்றாக கொதிக்க வைத்து பின்பு பேளினில் ஊற்றி ஆறவைக்க வேண்டும். (நன்றாக கொதி வந்தவுடன் வடிகட்டினால் பாகு இறங்காது) பிறகு பாகு இளஞ்சுடாக இருக்கும் போது மாவை கொட்டி கரைத்து வைக்கவும். 1 மணி நேரத்திற்கு பிறகு மாவை இட்லி மாவு பதத்துக்குக் கரைத்து எண்ணெய்யில் அல்லது நெய்யில் பணியாரமாக ஊற்றவும். குறிப்பு: மாவு உறவு சேரும் பணியாரம் நன்றாக வரும். பணியாரம் உருண்டையாக வந்தால் மாவில் சிறிது தண்ணீர் சேர்த்துக் கொள்ளவேண்டும்.



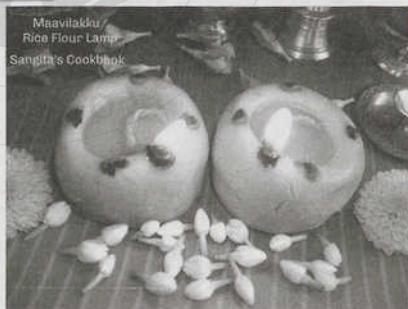
8. கோவில் மாவிளக்கு

தேவையான பொருட்கள்:

பச்சரிசி : 2 உழக்கு

வெல்லம் நுணிக்கியது : 1/4 கிலோ

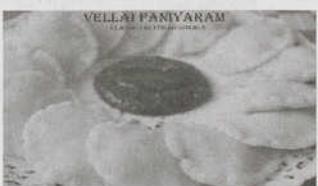
ஏலக்காய் : 1



செய்முறை:

பச்சரிசியை நன்றாக கழுவி 1/2 மணி நேரம் ஊறவைக்க வேண்டும். ஊறிய பச்சரிசியை நன்றாக தண்ணீரை வடியவிட்டு துணியிலோ அல்லது பேப்பிலோ போட்டு உலர் விடவும். அதை மிக்கியில் ஏலக்காய்டன் சேர்த்து நெஞ்சாக அரைத்து சலித்து கொள்ளவும். பிறகு வெல்லம் கொஞ்சம் மாவு கொஞ்சமாக மிக்கியில் போட்டு (மிக்கியில் குடாகாமல் பார்த்துக் கொள்ளவும்) இரண்டு சுற்று சுற்றிய பின் பேளினில் கொட்டவும். பிறகு எல்லாவற்றையும் நன்றாக சேர்த்து உருண்டையாக உருட்டிக் கொள்ளவும்.

9. வெள்ளைப் பணியாரம்



பச்சரிசி : 4 ஆழாக்கு

உஞ்சதம் பருப்பு : 3/4 ஆழாக்கு

உப்பு : தேவையான அளவு

கடலை எண்ணெய் : அரை லிட்டர்

நெய் : 100 கிராம்

சீனி : 1 மூலை

செய்முறை:

பச்சரிசியை உழக்கில் அளந்து மட்டமாக அதன் மேல் உஞ்சது வைத்து கோபுரமாக அளந்து போடவும். இதனை 2 மணி நேரம் ஊற்றைக்க வேண்டும். பின்பு இத்துடன், உப்பு சேர்த்து நெசாக அரைக்கவும். வேண்டுமானால் கல் கழுவிய தண்ணீரை சேர்த்துக் கொள்ளலாம். மாவில் சீனி சேர்த்து 1 மணி நேரம் கழித்து வாணவியில் எண்ணை விட்டு ஏந்தல் கரண்டியில் பணியாரம் ஊற்றவும். நன்கு கரை கூடிவந்தவுடன் திருப்பி விட்டு உடனே எடுக்கவும். பணியாரம் மெதுவாக வரவில்லையென்றால் இட்லி மாவில் மேலாக ஒரு கரண்டி எடுத்து இந்த மாவுடன் சேர்த்து ஊற்றலாம். ஒரு வேளை மாவு தண்ணீராகி விட்டால் பச்சரிசி மாவு பிசைந்து சேர்த்துக் கொள்ளலாம். பணியாரம் ஊற்ற ஊற்ற சரியாக வந்து விடும்.

10. குழிப்பணியாரம் (உப்பு)

பச்சரிசி : 2 ஆழாக்கு

புழுங்கலரிசி : 2 ஆழாக்கு

உஞ்சதம் பருப்பு : முக்கால் ஆழாக்கு

வெந்தயம் : 2 ஸ்பூன்

வெங்காயம் : கால் கிலோ (பெரியது)

கடுகு, கருவேப்பிலை : தாளித்து எடுக்க

உஞ்சதம் பருப்பு : தேவையான அளவு

உப்பு : தேவையான அளவு

கடலை எண்ணெய் : கால் லிட்டர்



செய்முறை:

பச்சரிசி, புழுங்கலரிசி, உபருப்பு, வெந்தயம் இவற்றைச்தத்தம் செய்து ஒன்றாக

ஊற்றைத்துத் தேவையான அளவு உப்பையும் சேர்த்து

அரைத்துக்கொள்ளவும், மறுநாள் காலை, பொடியாக நறுக்கிய வெங்காயம்,

கருவேப்பிலை, கடுகு, உஞ்சதம் பருப்பு இவைகளைத் தாளித்து மாவில்

கலக்கவும். குழிப்பணியாரச் சட்டியில், சிறிதளவு எண்ணெய் சேர்த்து மாவு

ஊற்றி வெந்தவுடன் திருப்பிப்போட்டு எடுக்கவும்.

11. பொதினா குழிப்பணியாரம்

புழுங்கல் அரிசி : 2 உழக்கு

காய்ந்த மிளகாய் : 6

தனியா : 1 டேபிள் ஸ்பூன்

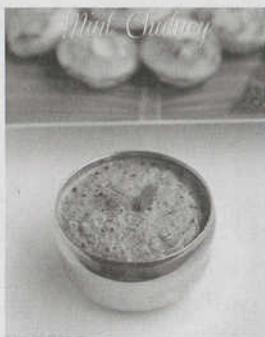
இஞ்சி : 1 சின்ன துண்டு

பட்டை : 1 இலவங்கம்:1

சின்ன வெங்காயம் நெசாக நறுக்கியது : 1/2 கப்

உப்பு : தேவையான அளவு

பொதினா : 1 கட்டு



செய்முறை: புழுங்கல் அரிசி, தனியா, மிளகாய், பட்டை, இலவங்கம், இஞ்சி அனைத்தையும் 4 மணி நேரம் ஊறவைக்கவும். பிறகு, மிக்சி அல்லது கிரைண்டரில் அரைக்கவும். நெசாக நறுக்கிய சின்ன வெங்காயம், (தன்னீரில் அலசி வைத்த) பொதினாவை நெசாக நறுக்கிக் கொண்டு இரண்டையும் அரைத்த மாவுடன் கலக்கவும். குழிப் பணியாரச் சட்டியில் ஊற்றி எடுக்கவும். இது குடாக சாப்பிட்டால் மிகவும் ருசியாக இருக்கும். பொதினாவுக்குப் பதில் மல்லி சேர்த்து கொத்தமல்லி குழிப்பணியாரமாகவும் செய்யலாம்.

12. மசாலா சீயம்



தேவையான பொருட்கள்:

பச்சரிசி : 1 ஆழாக்கு

உஞ்சதம் பருப்பு : 1 ஆழாக்கு

சின்ன வெங்காயம் : 1/4 கிலோ

தேங்காய் : 1/2 முடி தாருவியது

பச்சைமிளகாய் : 2 சிறிதாக நறுக்கியது

கடுகு : 1 மஸ்பூன்

உப்பு : தேவையான அளவு

கறிவேப்பிலை : தேவையான அளவு

கொத்தமல்லி ; தேவையான அளவு

செய்முறை:

பச்சரிசி உஞ்சதம்பருப்பு இரண்டையும் ஒரு மணி நேரம் ஊறவைத்து உப்பையும் சேர்த்து நெசாக அரைத்துக் கொள்ளவும். கெட்டியாக இருக்க வேண்டும்.

இவற்றுடன் பச்சைமிளகாய் சேர்த்து அரைக்க வேண்டும். பிறகு வெங்காயம்,

கொத்தமல்லி, கறிவேப்பிலை பொடியாக அரிந்து கொள்ளவும். அடுப்பில்

வாணலியை வைத்து சிறிது என்னையை விட்டு கடுகு தாரித்து நறுக்கிய

வெங்காயம் கறிவேப்பிலை அனைத்தையும் சிறிது வதக்கி மாவில் சேர்த்துப்

பிசையவும். பின்பு சிறுசிறு உருண்டைகளாக உருட்டி எண்ணையில் போட்டு

பொன் நிறமாக வந்ததும் எடுக்கவும். நிறைய தன்னீர் சேர்க்க கூடாது.

வடைமாவு மாதிரி இருக்க வேண்டும்.

13. வாழைப்பு வடை

தேவையான பொருட்கள்:

வாழைப்பு : 1

துவரம் பருப்பு : 200 கிராம்

கடலைப் பருப்பு : 100 கிராம்

பெரிய வெங்காயம் : 3

மிளகாய்தூள் : 4 ஸ்பூன்

சோம்பு : 1 ஸ்பூன்

எண்ணெய் : 1/2 லிட்டர்

உப்பு : தேவையானது

செய்முறை:

கடலைப் பருப்பு, துவரம் பருப்பு இரண்டையும் முதலில் ஊறவைக்க வேண்டும். ஊறியபின் கொர, கொரவென அரைக்க வேண்டும். வாழைப்புவை நரம்பு நீக்கி பொடியாக நறுக்கிக் கொள்ள வேண்டும். அதை மிக்கியில் போட்டு ஒரு சுற்று சுற்றவிட்டு எடுக்கவும். தண்ணீர் சேர்த்து பூவைப் பிழிந்து எடுத்துக் கொள்ளவும். தண்ணீரைக் கொட்டி விடவும். அதிக துவரப்பு போய் விடும். வெங்காயத்தை பொடியாக நறுக்கி மாவில் சேர்த்து, பிழிந்த பூ, சோம்பு எல்லாவற்றையும் கெட்டியாகப் பிசைந்து உப்பு மிளகாய்தூள் சேர்க்கவும். அடுப்பில் வாணவியை போட்டு எண்ணெய் ஊற்றி காய்ந்ததும் சிறிய வடைகளாக தட்டிப்போட்டு சிவப்பாக வந்ததும் எடுக்கவும்.



Vazhaiipee Vadaai

14. தக்கானி காரச் சட்னி

தேவையான பொருட்கள்:

காய்ந்த மிளகாய் : 10

வெங்காயம் பெரியது : 2

தக்காளிப் பழம் : 2

கடுகு : 1 மஸ்பூன்

உபருப்பு : 1 மஸ்பூன்

பெருங்காயம் : சிறிதளவு

எண்ணெய் : 5 மஸ்பூன்

கறிவேப்பிலை : கொஞ்சம்

புளி : சிறு துண்டு

உப்பு : தேவைக்கேற்ப



செய்முறை:

மிளகாய், உப்பு, புளி வெங்காயம், தக்காளி எல்லாவற்றையும் போட்டு அரைக்க வேண்டும். நெலாக வந்தவுடன் சட்டியை அடுப்பில் வைத்து எண்ணெயை ஊற்றிக் காய்ந்ததும் கடுகு, உபருப்பு, பெருங்காயம் எல்லாம் போட்டு. சிவந்ததும் கறிவேப்பிலையையும் போட்டு, தாளித்து அரைத்து வைத்துள்ள சட்னியை அதில் ஊற்றிக் கொதிக்க விடவும். 10 நிமிடம் கொதிக்க வேண்டும். பச்சை வாடை போய் விடும். கெட்டியாக இருந்தால் நன்றாக இருக்கும்.

15. கத்தரிக்காய் கோசுமல்லி



செய்முறை:

கத்தரிக்காயைக் கழுவி நான்காய் நறுக்கி, உருளைக்கிழங்கு இரண்டாக நறுக்கி கொஞ்சம் முத்தலாக இருந்தால் நல்லது) குக்கரில் வேகவிடவும். வெந்ததும், அதை எடுத்து தோல் உரித்து, நன்றாய் பிசைந்து கொழு கொழுவென்று வைத்துக் கொள்ளவேண்டும். அதில் புளியைக் கரைத்து உப்பையும் போட்டு கலக்கி வைத்துக் கொண்டு, சட்டியை அடுப்பில் வைத்து, எண்ணெயை ஊற்றிக் காய்ந்தவுடன் கடுகு, உளுத்தம் பருப்பு, மிளகாய் வற்றல் எல்லாம் போட்டு சிவந்தவுடன் (வெங்காயத்தை நெசாகவும், பச்சை மிளகாயை இரண்டு கீற்றாகவும் நறுக்கவும்) நறுக்கிய வெங்காயம் பச்சைமிளகாயையும் அதில் போட்டு நன்றாய் வதக்க வேண்டும். சிறிது நேரம் வதக்கியவுடன் கரைத்து வைத்துள்ளதை அதில் ஊற்றி வேண்டிய அளவு தண்ணீர் ஊற்றிக் கொதிக்க விட வேண்டும்.

10 நிமிடம் கொதித்தால் போதும், இறக்கி விடலாம். கோசுமல்லி ரெடி!

16. வெங்காய கோசு

பெரிய வெங்காயம் : 5

உருளைக் கிழங்கு : 1

தேங்காய் : 1/2 மூடி

தக்காளி : 2

பொட்டுக் கடலை : 2 டேபின் ஸ்பூன்

சோம்பு : 1 மஸ்பூன்

சீரகம் : 1 மஸ்பூன்

காய்ந்த மிளகாய் : 10

பூண்டு : 4 பல்

உளுத்தம் பருப்பு : 1/2 மஸ்பூன்

கடுகு : 1/2 மஸ்பூன்

பட்டை, இலை: சிறிதளவு

எண்ணெய் : 4 ஸ்பூன்

உப்பு : தேவையானது

தேவையான பொருட்கள்:

கத்தரிக்காய் : 1/4 கிலோ

பெரிய வெங்காயம் : 2

உருளைக்கிழங்கு : 1

பச்சமிளகாய் : 5

காய்ந்த மிளகாய் : 2

கடுகு, உபருப்பு : 1 மஸ்பூன்

எண்ணெய் : சிறிதளவு

புளி : நெல்லிக்காய் அளவு

உப்பு : தேவையானது

செய்முறை: வெங்காயம், உருளைக்

கிழங்கு, தக்காளி எல்லாவற்றையும் கொஞ்சம் நெசாகவும், நீளவாக்கிலும் நறுக்கி கொள்ளவும்.

தேங்காய், சோம்பு, சீரகம், பொட்டுக் கடலை,

மிளகாய், பூண்டு எல்லாவற்றையும் நன்றாய்

அரைத்துக் கொள்ள வேண்டும். பிறகு, சட்டி அடுப்பில் வைத்து 4 மஸ்பூன் எண்ணெயை ஊற்றி

அது காய்ந்ததும் கடுகு, உளுத்தம் பருப்பு பட்டை,

இலை போட்டு சிவந்தவுடன், நறுக்கி வைத்துள்ள வெங்காயம், தக்காளி, உகிழங்கு எல்லாவற்றையும்

அதில் போட்டு கிண்ட வேண்டும். வதங்கியவுடன் அரைத்து வைத்துள்ள விழுது, உப்பு சேர்த்து

தேவையான அளவு தண்ணீர் சேர்த்து வேகவிட வேண்டும். நன்றாக வெந்ததும் இறக்கி விட வெங்காய கோசு ரெடி.

17. தக்காளி கெட்டிக் குழம்பு



செய்முறை:

முதலில் தக்காளி வெங்காயம் பூண்டு எல்லாவற்றையும் கழுவி சிறு சிறு துண்டுகளாக நறுக்கி வைத்துக் கொள்ளவும். தேங்காய், சோம்பு, கசக்கா, பொட்டுக் கடலை எல்லாவற்றையும் சேர்த்து அரைத்து வைத்துக் கொள்ளவும். சட்டியை அடிப்பில் வைத்து என்னெனையை ஊற்றி காய்ந்தவுடன், சோம்பு பட்டை சாமான்களையும் போட்டு சிவந்தவுடன், நறுக்கி வைத்துள்ள வெங்காயம், பூண்டு தக்காளி எல்லாவற்றையும் போட்டு நன்றாக வதக்க வேண்டும். வதங்கியவுடன், மிளகாய்த் தூள், மல்லித்தூள் போட்டு உப்புப் போடவும். அதில் தேவையான அளவு தண்ணீர் ஊற்றி நன்றாகக் கொதிக்க விடவும். கெட்டியாக வந்தவுடன் எடுத்து வைக்கவும். இதுவே தக்காளி கெட்டிக்குழம்பு.

தேவையான பொருட்கள்:

தக்காளிப் பழம் : 10

பெரிய வெங்காயம் : 3

பூண்டு : 5 பல்

தனி மிளகாய்தூள் : 4 மெஸ்பூன் மல்லித்தூள் : 1 மெஸ்பூன்

சோம்பு : 2 மெஸ்பூன்

இலை பட்டை பூ : கொஞ்சம் கசக்கா : 1 ஸ்பூன்

பொட்டுக் கடலை : 1 மெஸ்பூன் எண்ணெய் : 4 மெஸ்பூன்

உப்பு : தேவையானது

18. கத்தரி வற்றல் குழம்பு



தேவையான பொருட்கள்:

கத்தரி வற்றல் : 15

சிறிய வெங்காயம் : 10

தக்காளி : 1 பெரியது

பூண்டு : 5 பல்

மிளகாய்த் தூள்,

மல்லித் தூள் : தலா 3 ஸ்பூன்

கடுகு : 1 ஸ்பூன்

வெந்தயம் : 1/2 ஸ்பூன்

சோம்பு : 1 ஸ்பூன்

எண்ணெய் : 7 ஸ்பூன்

புளி, உப்பு : தேவையானது

செய்முறை:

முதலில் வெங்காயம், பூண்டு தோல் நீக்கி, நறுக்கிக் கொள்ளவும். பிறகு அடிப்பில் பாத்திரத்தை வைத்து என்னெனையை ஊற்றி காய்ந்ததும் கடுகு, சோம்பு, வெந்தயம் தாளித்து, கத்தரி வத்தலை நன்றாக வதக்கி, வெங்காயம், தக்காளி, பூண்டு அதில் கொட்டி கிண்டவும். நன்றாக வதங்கியதும் மிளகாய்தூள், மல்லித்தூள், உப்பு போட்டு கிண்டி புளி கரைத்து ஊற்றிக் கொதிக்க விடவும். நன்றாகக் கொதித்துக் கெட்டியாக வந்தவுடன் இருக்கவும். கத்திரி வத்தலை வெந்தீரில் 10 நிமிடம் ஊறவைத்து பிறகு வதக்கி சேர்த்தால் மிக நன்றாக இருக்கும்.

19. எண்ணெய்க் கத்தரிக்காய் குழம்பு

செய்முறை:

தேவையான பொருட்கள்:

கத்தரிக்காய்: 1/4 கிலோ

தக்காளி: 2

சிறிய வெங்காயம்: 10

பூண்டு: 10 பல்

மிளகாய்த் தூள்: 5 ஸ்பூன்

தாளிக்க:

சோம்பு: 1/4 ஸ்பூன்

வெந்தயம்: 1/4 ஸ்பூன்

கடுகு: 1/4 ஸ்பூன்

எண்ணெய்: 10 டெஸ்பூன்

புளி: ஒரு நெல்க்காய் அளவு

உப்பு: தேவையானது



முதல் கத்தரிக்காயை நன்றாகக் கழுவி முழுசாக இரண்டு பக்கமும் வகிர்ந்து கொள்ளவும். வெங்காயம், தக்காளியை நறுக்கிக் கொள்ளவும். பூண்டு தோல் உரித்துக் கொள்ளவும். அடுப்பில் வாணையே போட்டு எண்ணெய் ஊற்றி காய்ந்தவுடன் சோம்பு, வெந்தயம் கடுகு போட்டு தாளித்து தக்காளி, பூண்டு, கத்தரிக்காய் போட்டு நன்றாய் வதக்கவும். வதங்கியபின், மிளகாய்த் தூள் போட்டு கிண்டவும். அதன் பின் புளி, உப்பு கரைத்து ஊற்றவும். காய் வெந்து கெட்டியாக வந்தவுடன் இறக்கவும். எண்ணெய் நிறைய ஊற்றினால் மேலாக எண்ணெய் மிதக்க கத்திரிக்காய் குழம்பு சுவையாக இருக்கும்.

20. பருப்பு உருண்டைக் குழம்பு

தேவையான பொருட்கள்:

துபருப்பு : 1/2 ஆழாக்கு

கபருப்பு : 1/2 ஆழாக்கு

தேங்காய் : 1/2 மூடி

சாம்பார் பொடி : 5 டேபிள் ஸ்பூன்

தனி மிளகாய்த்தூள் : 2 டெஸ்பூன்

பெரிய வெங்காயம் : 2

தக்காளி : 1

சோம்பு : 2 மூலைகள்

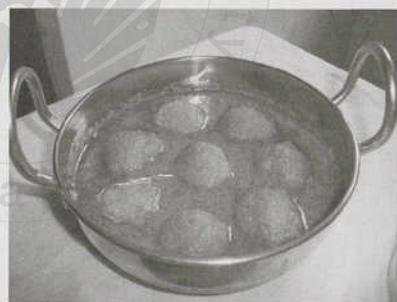
பட்டை : சிறுதுண்டு

பூண்டு : 15 பல்

எண்ணெய் : 4 டேபிள் ஸ்பூன்

புளி : நெல்லிக்காய் அளவு

உப்பு : தேவையான அளவு



செய்முறை:

துவரம் பருப்பையும், கடலைப் பருப்பையும்

ஒன்றாய் ஊறப் போடவும். ஊறிய பின்

மிக்ளியில் வைத்து கொர கொரவென்று

அரைத்துக் கொள்ள வேண்டும். தேங்காய்

துருவி, பூண்டு 10 பல், ஒரு வெங்காயத்தை

பொடிப் பொடியாக நறுக்கிக் கொள்ளவும்.

அரைத்து வைத்துள்ள பருப்புக் கலவையில்

வெங்காயம் தேங்காய் துருவல் பூண்டு

20. பருப்பு உருண்டைக் குழம்பு

நறுக்கியது, மிளகாய்த் தூள் உப்பு எல்லாம் சேர்த்து நன்றாகப் பிசைந்து சிறிய உருண்டைகளாக ஒரு தட்டில் உருட்டி வைத்துக் கொள்ளவும். மீதமுள்ள ஒரு வெங்காயத்தையும், தக்காளியையும் சிறு துண்டங்களாக நறுக்கி அத்துடன் 5 பூண்டு பல்லையும் உரித்து வைத்துக் கொள்ளவும். சட்டியை அடுப்பில் வைத்து என்னென்றை ஊற்றி, காய்ந்த உடன் சோம்பையும், பட்டையையும் போட்டு வெடித்தவுடன், அரிந்து வைத்துள்ள வெங்காயம், பூண்டு, தக்காளி எல்லாவற்றையும் போட்டு வதக்க வேண்டும். வதக்கியவுடன் சாம்பார் பொடியை போட்டு, புளி, உப்புக் கரைத்து அதில் ஊற்றவும். அரைச் சட்டி குழம்பு வைக்க வேண்டும். குழம்பு கொதித்தவுடன் உருட்டி வைத்துள்ள உருண்டைகளைப் நாலு நாலாக சிறிது நேரம் விட்டுப் போட்டு கொதிக்க விடவும். உருண்டை வெந்தவுடன் இறக்கி வைக்க வேண்டும். கெட்டிக் குழம்பாக இருக்கும் எனவே சுவையாக இருக்கும்.

21. கறிவேப்பிலை குழம்பு:



தேவையான பொருட்கள்

வரமிளகாய் : 8

கறிவேப்பிலை : (கொழுந்து) 2 கப்

புளி : நெல்லிக்காய் அளவு

கல் உப்பு : தேவையான அளவு

தேங்காய் : 1/2 கப்

கடலை பருப்பு : 2 டேபிள் ஸ்பூன்

உஞ்சத்தம் பருப்பு : 2 டேபிள் ஸ்பூன்

கடுகு : 1 சஸ்பூன்

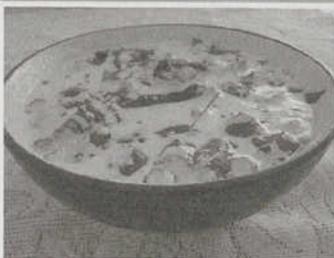
வெந்தயம் : 1/2 சஸ்பூன்

நல்லென்னென்ய : 2 சஸ்பூன்

செய்முறை:

வெந்தயம், கடலை பருப்பு, உஞ்சத்தம் பருப்பு ஆகியவற்றை என்னென்ய விடாமல் வானவியில் தனித்தனியாக வறுத்துக் கொள்ளவும். வானவியில் சிறிது என்னென்ய விட்டு கறிவேப்பிலை, தேங்காய், வரமிளகாய் வதக்கிக் கொள்ளவும். புளியை ஊறவைக்கவும். வறுத்த சாமான்களையும் தேங்காய், வரமிளகாய், கறிவேப்பிலை ஆகிய அனைத்தையும் ஒன்றாக அரைத்துக் கொள்ளவும். வானவியில் என்னென்ய ஊற்றி, கடுகு தாளித்து, புளி கரைசலை ஊற்றி, அரைத்த விழுதையும் ஊற்றி, போதிய அளவு தன்னீர் சேர்த்து நன்றாக கொதிக்க விடவும். சன்னிய பின் இறக்கவும். இது இட்லி, தோசைக்கு தொட்டுக் கொள்ளவும் செய்யலாம். இரும்புச் சத்து உள்ளது.

22. வெண்டைக்காய்ப் பச்சடி



வெண்டைக்காய் : 1/4 கிலோ
பெரிய வெங்காயம் : 2
பச்சைமிளகாய் : 4
மிளகாய்த்துள் : 2 மஸ்பூன்
கடுகு, உபருப்பு : தாளிக்க தேவையானது
எண்ணெய் : 2 மஸ்பூன்
புளி, உப்பு : தேவையான அளவு

செய்முறை: வெண்டைக்காயைக் கழுவி சிறிது சிறிதாக நறுக்கிக் கொள்ளவும். வெங்காயம் பச்சைமிளகாயையும் பொடியாக நறுக்கிக் கொள்ளவும். சட்டியை அடுப்பில் வைத்து எண்ணெயை ஊற்றி கடுகு, உபருப்பை போட்டு சிவந்ததும், நறுக்கி வைத்த வெண்டைக்காய், வெங்காயம் எல்லாவற்றையும் போட்டு வதக்க வேண்டும். நன்றாய் வதக்கியவுடன், நறுக்கிய பச்சை மிளகாய்களையும் உப்பையும் போட்டு வேண்டிய அளவு புளியைக் கரைத்து ஊற்றி வெந்தவுடன் கூட்டுக்கறி, பக்குவத்தில் வந்ததும் இறக்கி வைக்கவும். சுவையான வெண்டைக்காய் பச்சடி தயார்.

23. மிளகாய் மண்டி



தேவையான பொருட்கள்:

பச்சை மிளகாய் : 100 கிராம்

சின்ன வெங்காயம் : 12

வற்றல் மிளகாய் : 3, 4

கடுகு : 1/2 மஸ்பூன்

உபருப்பு : சிறிதளவு

பூண்டு : 10 பல்

பெருங்காயம் : கொஞ்சம்

எண்ணெய் : தாளிக்க சிறிதளவு

புளி, உப்பு : தேவையான அளவு

செய்முறை: பச்சை மிளகாயை லேசாக கீறிவைத்துக் கொண்டு வெங்காயம், பூண்டு எல்லாவற்றையும் உரித்து பெரிது பெரிதாக நறுக்கி வைத்துக் கொள்ளவும். சட்டியை அடுப்பில் வைத்து எண்ணெயை ஊற்றி, அதில் கடுகு, உபருப்பு, மிளகாய் வற்றல், பெருங்காயம் எல்லாம் போட்டு வெடித்தவுடன், நறுக்கி வைத்துள்ள பமிளகாய், வெங்காயம், பூண்டு எல்லாவற்றையும் போட்டு நன்றாய் வதக்க வேண்டும். அது பொன்னிறமாக வந்தவுடன், புளியையும், உப்பையும் கரைத்து அதில் ஊற்றி தண்ணீர் சேர்த்து நன்றாய் வெந்ததும் கெட்டியாக வந்தவுடன் இறக்கி வைக்கவும். இது தயிர் சாதத்திற்கு தொட்டுச் சாப்பிட சுவையாக இருக்கும். கொண்டைக் கடலை வேகவைத்ததையும் சேர்த்துக் கொள்ளலாம். சுவை கூடும்.

24. பலாக்காய் பிரட்டல்

தேவையான பொருட்கள்:

பலாக்காய் : 1 சிறியது

வெங்காயம் : 2

தக்காளி : 2

ழுண்டு : 4 பல்

பட்டை, சோம்பு : கொஞ்சம்

என்னியை : தாளிக்க 3 மூல்யங்கள்

உப்பு : தேவையானது

அரைப்பதற்கு :

சோம்பு : 2 ஸ்பூன்

சீரகம் : 1 ஸ்பூன்

மிளகாய் : 8

தேங்காய் : 1/2 மூடி



செய்முறை: பலாக்காயைத் தோல் நீக்கி பெரிய துண்டுகளாக்கி குக்கரில் வேகவைத்துக் கொள்ளவும். சோம்பு, சீரகம், மிளகாய், தேங்காயை மிகலியில் சிறிது தண்ணீர் விட்டு அரைத்துக் கொள்ளவும். வெங்காயம், தக்காளியை வெட்டிக் கொள்ளவும். பூண்டு தோல் உரித்து நறுக்கி கொள்ளவும். அடுப்பில் வாணவியை வைத்து என்னைய் ஊற்றி, பட்டை சோம்பு போட்டு தாளித்து வெங்காயம், பூண்டு, தக்காளி போட்டு வதக்கி, அரைத்தவிழுது, வேகவைத்த பலாக்காயைப் போட்டு நன்றாகக் கிண்டி பின் தண்ணீர் வேண்டிய அளவு விட்டு வேகவிடவும். உப்புப் போடவும். தண்ணீர் கண்டி வந்தவுடன் மசாலாவாக எடுக்கவும். கெட்டியாக இருக்க வேண்டும். இதே மாதிரி கத்தரிக்காய், மசாலா செய்யலாம்.

25. கருவேப்பிலை சாதம்



செய்முறை:

சிறிது நெய்யில் கருவேப்பிலையை நன்றாக மொறு, மொறு என்று வறுக்க வேண்டும். கருவேப்பிலையை பொடி செய்து கொள்ளவும் வாணவியை

அடுப்பில் வைத்து மீதி நெய்யை விட்டு உளுத்தம் பருப்பு, கடுகு, சீரகம் தாளிக்க வேண்டும். பிறகு கடலைப் பருப்பு முந்திரி பருப்பு இரண்டையும் சேர்த்து நன்றாக சிவந்தவுடனே சாதம், உப்பு சேர்க்கவும். கடைசியாக கருவேப்பிலை பொடியைச் சேர்த்து கலக்க வேண்டும். இரண்டு பேர் சாப்பிடலாம்

தேவையான பொருட்கள்:

வெள்ளைச் சாதம் வடித்தது : 2 கப்

நெய் : 2 டேபிள் ஸ்பூன்

கடலைப் பருப்பு : 1 மூல்யங்கள்

முந்திரி பருப்பு : 1 மூல்யங்கள்

உப்பு : தேவைகேற்ப

கருவேப்பிலை : 1 கப்

தாளிக்க:

உளுத்தம் பருப்பு : 1/2 மூல்யங்கள்

கடுகு : 1/2 டேபிள் ஸ்பூன்

சீரகம் : 1/2 மூல்யங்கள்

26. சாம்பார் சாதம்

தேவையான பொருட்கள்:

பச்சரிசி : 200 கிராம்

துவரம் பருப்பு : 100 கிராம்

பொடிக்கு தேவையான பொருட்கள்:

வமிளகாய் : 10

மல்லி : 3 டேபிள் ஸ்பூன்

உளுந்தம் பருப்பு : 1 மஸ்பூன்

கடலைப்பருப்பு : 1 மஸ்பூன்

சோம்பு : 1 மஸ்பூன்

சீரகம் : 1 மஸ்பூன்

மிளகு : 1 மஸ்பூன்

வெந்தயம் : 1/2 மஸ்பூன்

தேங்காய் துருவியது : 2 டேபிள் ஸ்பூன்

லவங்கம், பட்டை : சிறிதளவு

காய்கறி :

காரட் : 100 கிராம்

பட்டாணி : 100 கிராம்

பீனல் : 100 கிராம்

உருளைக் கிழங்கு : 100 கிராம்

சின்ன வெங்காயம் : 10/15

முருங்கைக்காய் : 3

புளி : 1 எலுமிச்சை அளவு

உப்பு : தேவையான அளவு

வெல்லம் : சிறிது

தாளிக்க தேவையான பொருட்கள்:

நெய் : 3 டேபிள் ஸ்பூன்

கடுகு : 1/2 மஸ்பூன்

எண்ணெய் : 2 டேபிள் ஸ்பூன்

உபருப்பு : 1/2 மஸ்பூன்

கடலைப்பருப்பு : 1/2 மஸ்பூன்

வெந்தயம் : 1/2 மஸ்பூன்

முந்திரிப் பருப்பு : 15

கொத்த மல்லி : சிறிது

செய்முறை:

அரிசி, துவரம் பருப்பை 6 கப் தண்ணீரில்

சிறிது மஞ்சள் தூள், பெருங்காயத் தூள்

சேர்த்து குக்கரில் வேக விட வேண்டும்.

காய்கறியை வேக வைக்க வேண்டும்.

முருங்கைக்காயை வேக வைத்து

அதிலுள்ள சதையை தனியாக எடுக்க

வேண்டும். பொடிக்கு தேவையான

பொருட்களை ஒரு கடாயில் சிறிது

எண்ணை ஊற்றி வறுத்து, சிறிது தண்ணீர்

சேர்த்து கொர கொரப்பாக அரைக்க

வேண்டும். ஒரு அடி கனமாக சட்டியில்,

2 டேபிள் ஸ்பூன் எண்ணை, 1 டேபிள்

ஸ்பூன் நெய்யை குட வைக்க வேண்டும்.

கடுகு, கடலைப் பருப்பு, உபருப்பு,

வெந்தயம் போட்டு பிறகு, சிறிது

கறிவேப்பிலையும், சின்ன வெங்காயத்தை

சேர்த்து வதக்க வேண்டும்.

தக்காளியையும் சேர்த்து நன்றாக வதக்க

வேண்டும். பிறகு அரைத்த விழுதைப்

போட்டு நன்றாக பச்சை வாசனை

போகும் வரை வதக்க வேண்டும்.வெல்லம்,

புளியை தண்ணீரில் கெட்டியாக

கரைத்து சேர்க்க வேண்டும். நன்றாக

கொதித்த பின் அடுப்பை அனைத்துவிட்டு,

அரிசி, பருப்பு கலவையை சேர்த்து

நன்றாக கிளிய பின்பு அடுப்பை

பத்த வைத்து சிம்மில் வைக்க வேண்டும்.

தேவையான அளவு உப்பு போட வேண்டும்.

ஒரு சிறிய கடாயில், சிறிது நெய் விட்டு

முந்திரிப் பருப்பை வறுக்க வேண்டும்.

முந்திரிப் பருப்பை சாதத்தில் சேர்த்து

நன்றாக கலந்து, சிறிது நெய் மேலாக

போட்டு, கொத்தமல்லி, சேர்க்கவும்.

சாம்பார் சாதம் சுவைக்கத் தயார்.

27. சாம்பார் பொடி



செய்முறை:

முதலில் மிளகாயை வெயிலில் நன்றாகக் காய வைக்கவும். அடுப்பில் வாணவியை வைத்து சூடு வந்ததும் தனியாவை லேசாக வறுத்து கொட்டிக் கொள்ளவும். பிறகு துவரம் பருப்பு, பச்சரிசி, சோம்பு, சீரகம், மிளகு, வெந்தயம், பெருங்காயம் இவற்றைதனித் தனியாக வறுத்த மிளகாய், மல்லியடன் சேர்த்து மினினில் கொடுத்து அரைக்கவும். ஆறவைத்து, சலித்து காற்றுப் புகாத டப்பாவில் போட்டு வைத்துக் கொள்ளவும்.

தேவையான பொருட்கள்:

மிளகாய் : 1/2 கிலோ

தனியா : 1 கிலோ

சோம்பு : 1/4 ஆழாக்கு

பச்சரிசி : 3/4 ஆழாக்கு

துவரம் பருப்பு : 1 ஆழாக்கு

சீரகம் : 1/4 ஆழாக்கு

மிளகு : 1/4 ஆழாக்கு

வெந்தயம் : 2 டேபிள் ஸ்பூன்

பெருங்காயம் : சிறு துண்டு

28. தோசைப் பொடி



தேவையான பொருட்கள்:

உளுத்தம் பருப்பு : 2 1/2 ஆழாக்கு

மிளகாய் : 3 ஆழாக்கு

கடலைப் பருப்பு : 1/2 ஆழாக்கு

கறிவேப்பிலை : 1 கப்

புளி : சிறிதளவு

எண்ணெய் : 5 ஸ்பூன்

பெருங்காயம் : சிறிதளவு

உப்பு : தேவையாளது

செய்முறை:

வாணவியை அடுப்பில் வைத்து 1 ஸ்பூன் எண்ணெய் விட்டு உபருப்பு, கடலைப்

பருப்பு இரண்டையும் தனித்தனியாக

பொன்றிறுமாக வறுத்துக் கொள்ளவும்.

பெருங்காயத்தை அரை ஸ்பூன்

எண்ணெயில் வறுத்து எடுக்கவும். புளியை

அரை ஸ்பூன் எண்ணெயில் வறுக்கவும். 1

ஸ்பூன் எண்ணெய் விட்டு கறிவேப்பிலை,

மிளகாய் இரண்டையும் ஒன்றாக

வறுக்கவும். கறிவேப்பிலை மொறு

மொறுவென வந்ததும் உப்பை அதில்

போட்டு இரண்டு கிண்டுக் கிண்டி

இறக்கவும். அடுப்பை சிறிதாக வைத்து

வறுத்த பருப்பு, மிளகாய் ஆறிய பிறகு

மிக்லியில் நைசாக அரைக்கவும்.

பருப்புகளை நெறுநெறுவென அரைத்துக்

கொள்ளவும். உப்பு, பெருங்காயம், புளி,

கறிவேப்பிலை எல்லாவற்றையும் நைசாக

அரைத்ததை கொட்டி நன்றாகக் கலந்து

பாட்டில்களில் நிரப்பிக் கொள்ளவும்.

29. வெள்ளைப் பூண்டு ஊறுகாய்



தேவையான பொருட்கள்:

பூண்டு உரித்தது : 1 உழக்கு
ந.எண்ணை : 1 உழக்கு
தனி மிளகாய் பொடி : 3/4 உழக்கு
உப்பு : 1/4 உழக்கு
எலுமிச்சை சாறு : 1 1/2 உழக்கு
சீரகம் : 1 மூஸ்பூன்
மல்லி : 1 மூஸ்பூன்
வெந்தயம் : 1/2 மூஸ்பூன்
பெருங்காயம் : 1/2 மூஸ்பூன்
கடுகு : 1 மூஸ்பூன்
வெல்லம் : 1 மூஸ்பூன்

செய்முறை:

சீரகம், மல்லி, வெந்தயம் மற்றும்
பெருங்காயத்தை வெறும் வாணவியில்
வெதுப்பி பொடி செய்து கொள்ளவும்.
நல்லென்னென்றை காய வைத்து கடுகு
தாளித்து பூண்டை வதக்கவும். பின்பு
எலுமிச்சை சாறை ஊற்றி
கொதித்தவுடன் உப்பு, மிளகாய் தூள்
மற்றும் முனைக்கிய பொடியை சேர்த்து
கிளறவும். என்னென்றை கக்கும் போது
வெல்லம் சேர்த்து இறக்கவும்.

30. கும்பகோணம் ஊறுகாய்



செய்முறை:

இஞ்சியை அரைத்து சிறிது தண்ணீர் விட்டு வடிகட்டிக் கொள்ளவும். (இஞ்சி
சாறு) காய்கறிகளை சிறு துண்டுகளாக நறுக்கி நன்றாக கழுவிய பிறகு தண்ணீர்
இல்லாமல் துடைத்து வைக்கவும். எலுமிச்சை சாறு எடுத்து அதைக்
காய்கறியுடன் சேர்த்து மிளகாய் பொடி இஞ்சி சாறு ஊற்றி வைக்கவும்.
முதல் நாள் வைத்து விட்டு மறுநாள் என்னென்றை ஊற்றி கடுகு பெருங்காயம்
தாளித்து கொட்டவும்

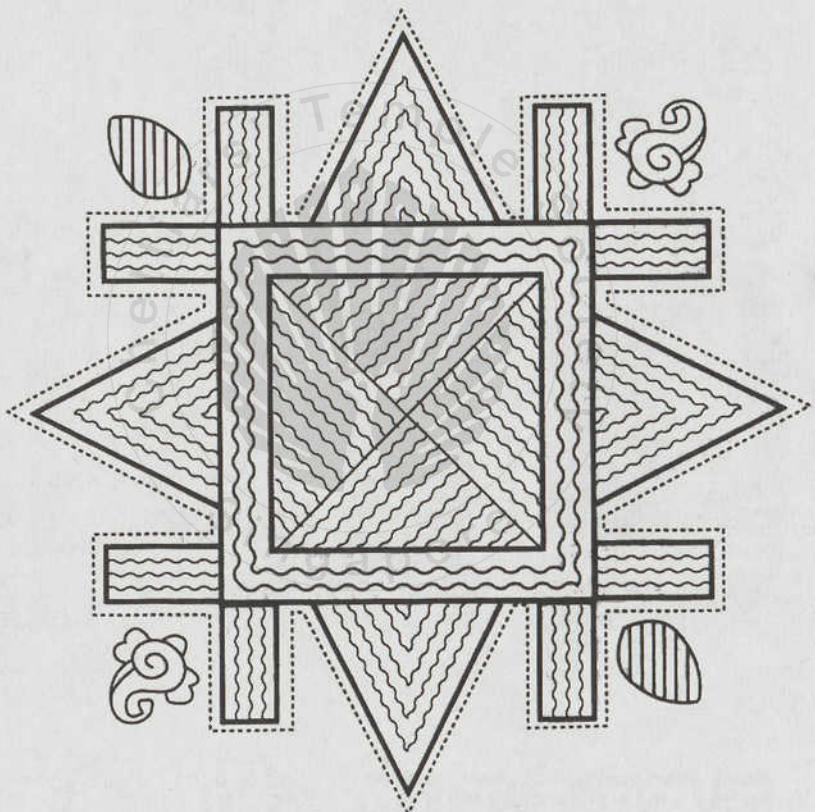
தேவையான பொருட்கள்:

காரட் : 1
ஊறுளைக்கிழங்கு : 1
பட்டாணி : 10
வெள்ளைப் பூண்டு : 5
இஞ்சி : 1
எலுமிச்சம் பழம் : 2
முருங்கை பிஞ்சு : 1
மிளகாய் பொடி : 2 மூஸ்பூன்
தாளிக்க
கடுகு : 1/2 மூஸ்பூன்
பெருங்காயம் : 1/2 மூஸ்பூன்

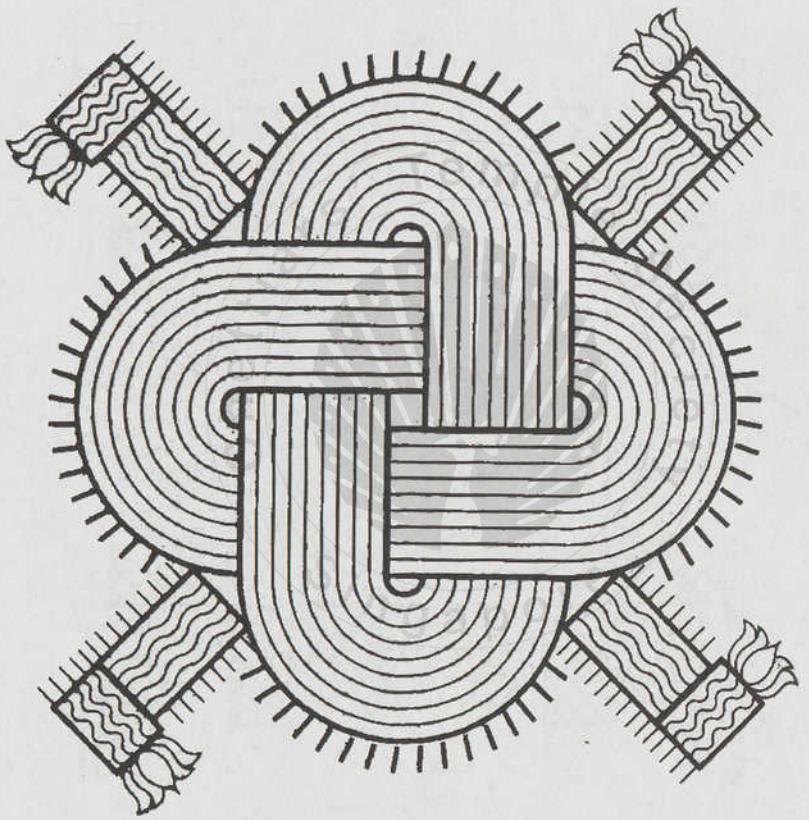


நகரத்தார் வீட்டுக் கோவங்கள்

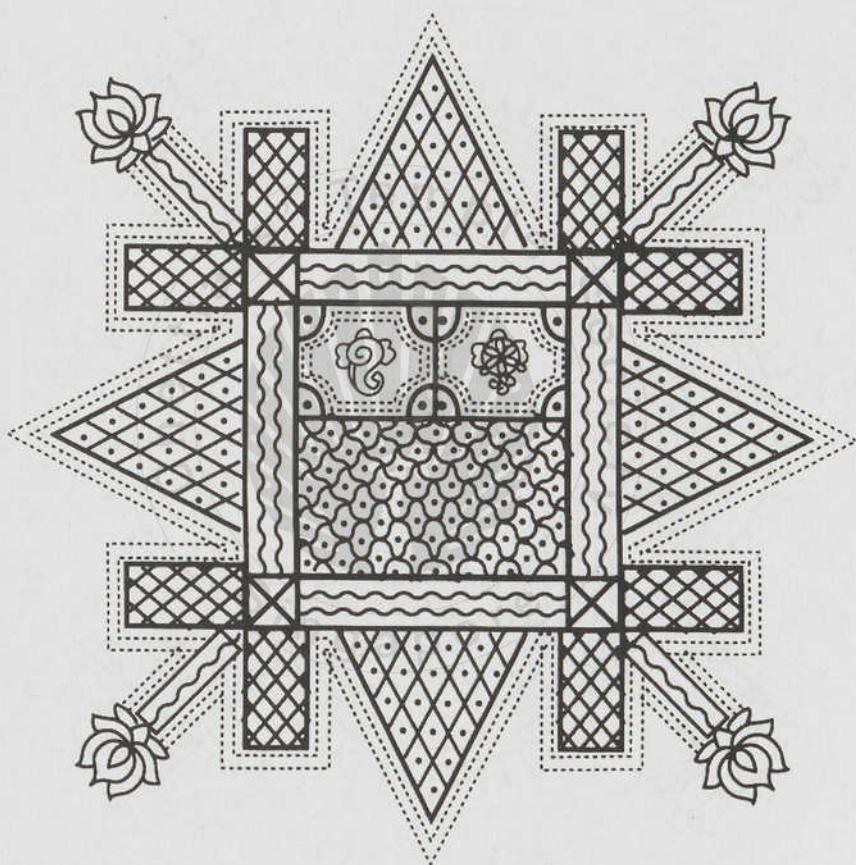
நடுவீட்டுக் கோலம்



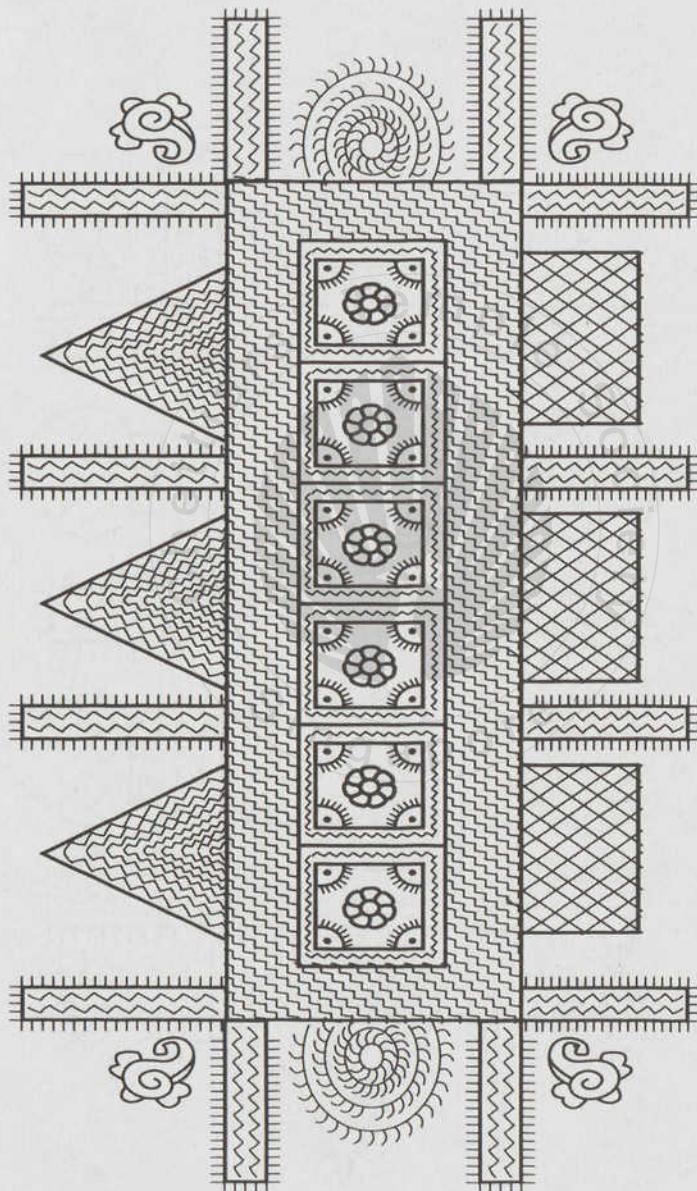
பூரம் கழிக்கும் கோலம்



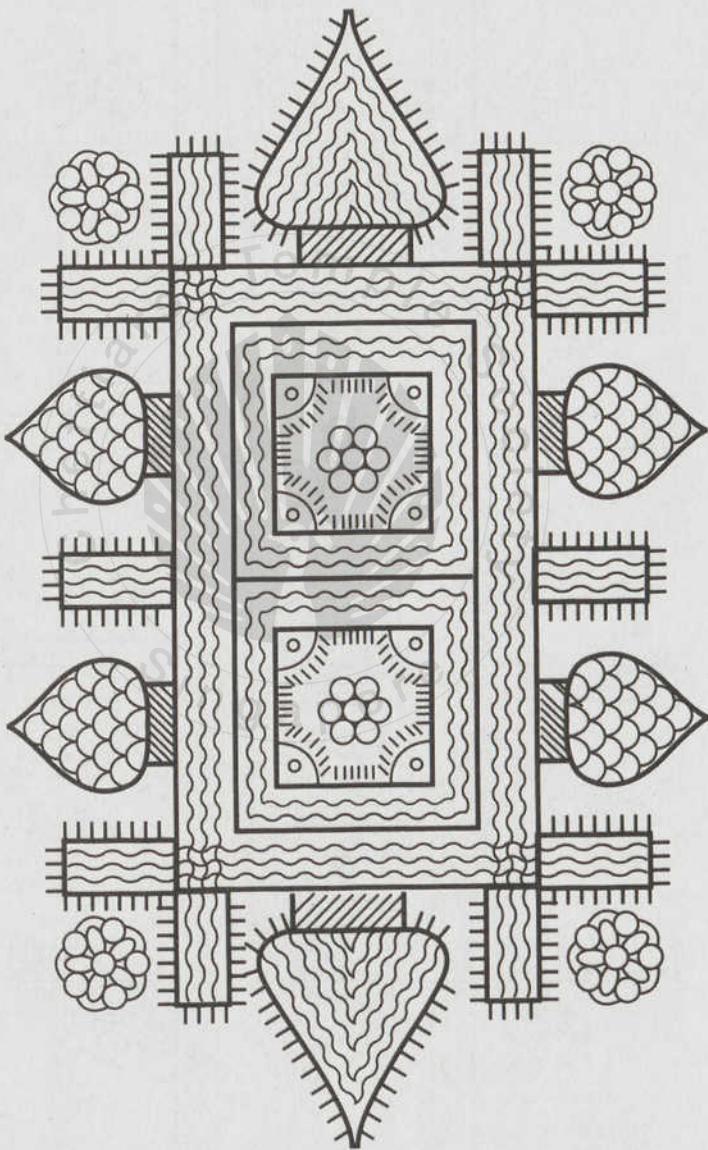
பொங்கல் கோலம்



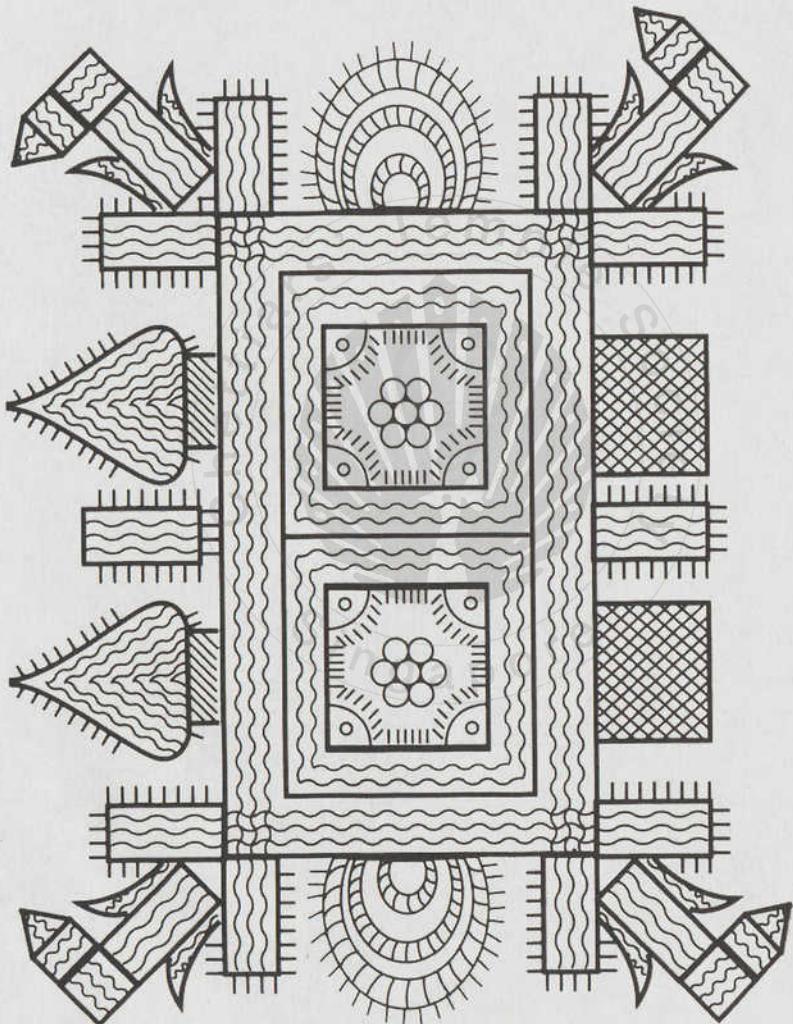
பொங்கல் கோலம்



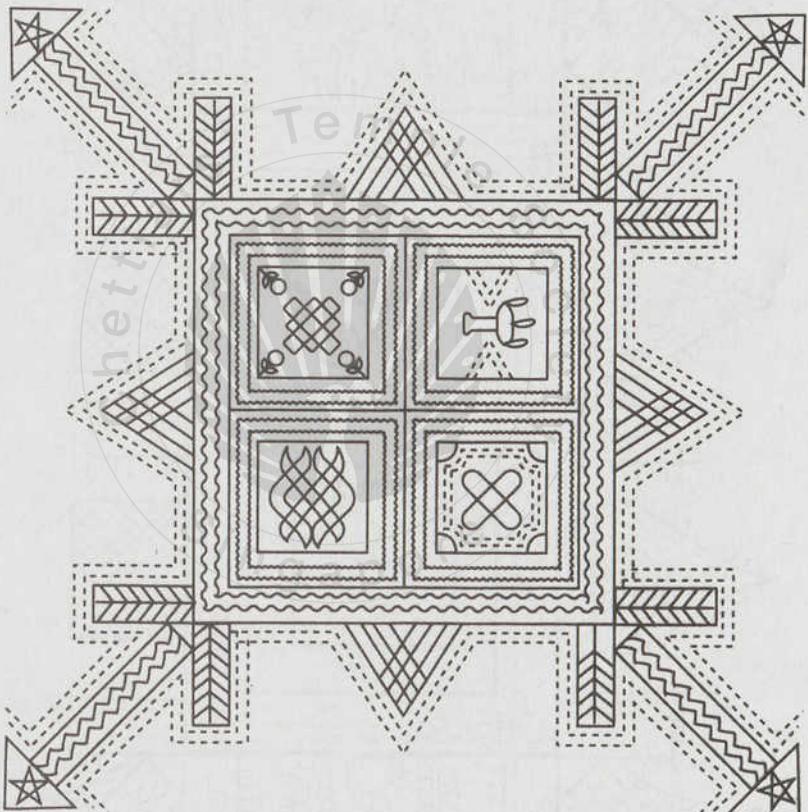
பொங்கல் கோலம்



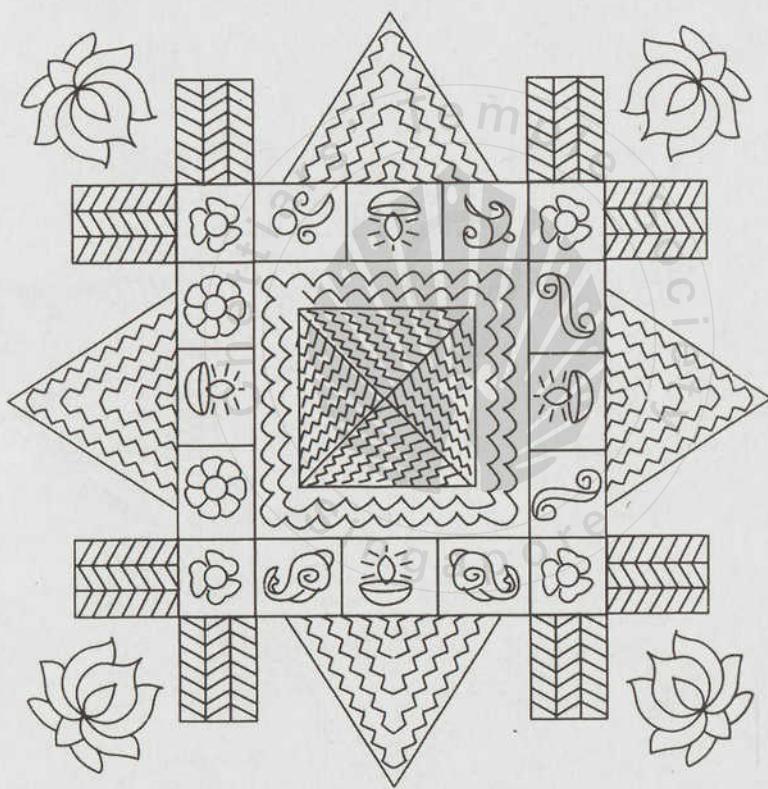
பொங்கல் கோலம்



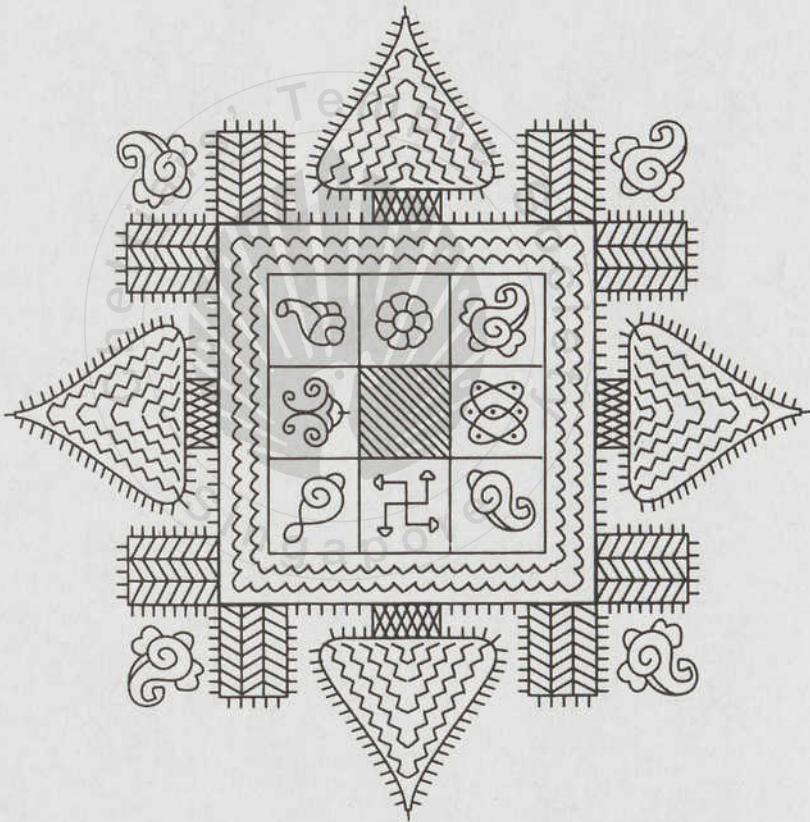
മാപ്പിൾസ് അമേരിക്കൻ കോലമ്



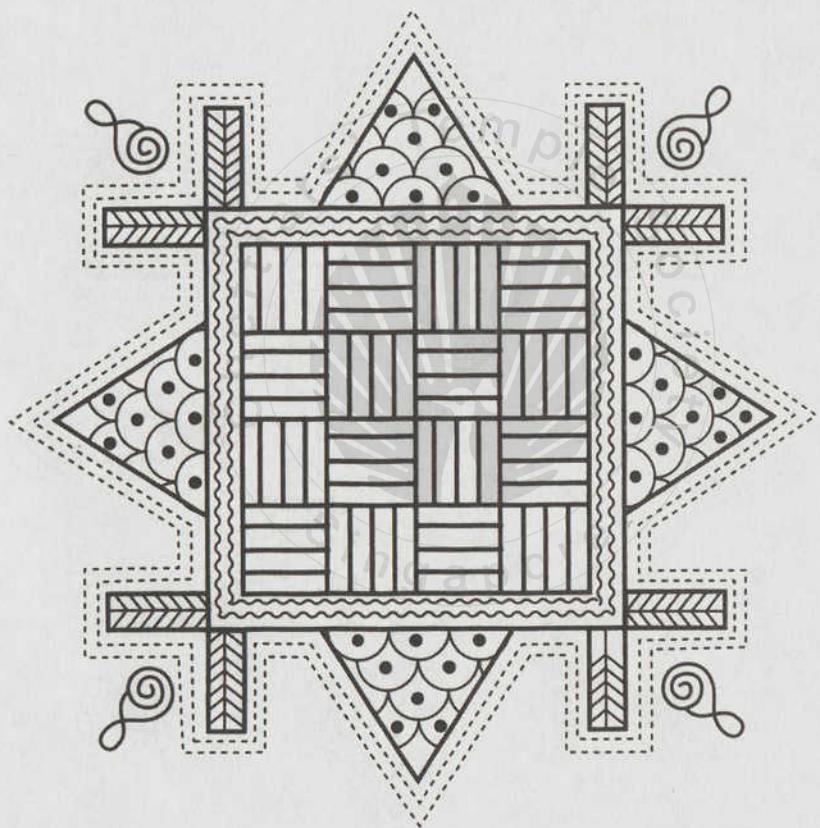
மாப்பிள்ளை அழைப்புக் கோலம்



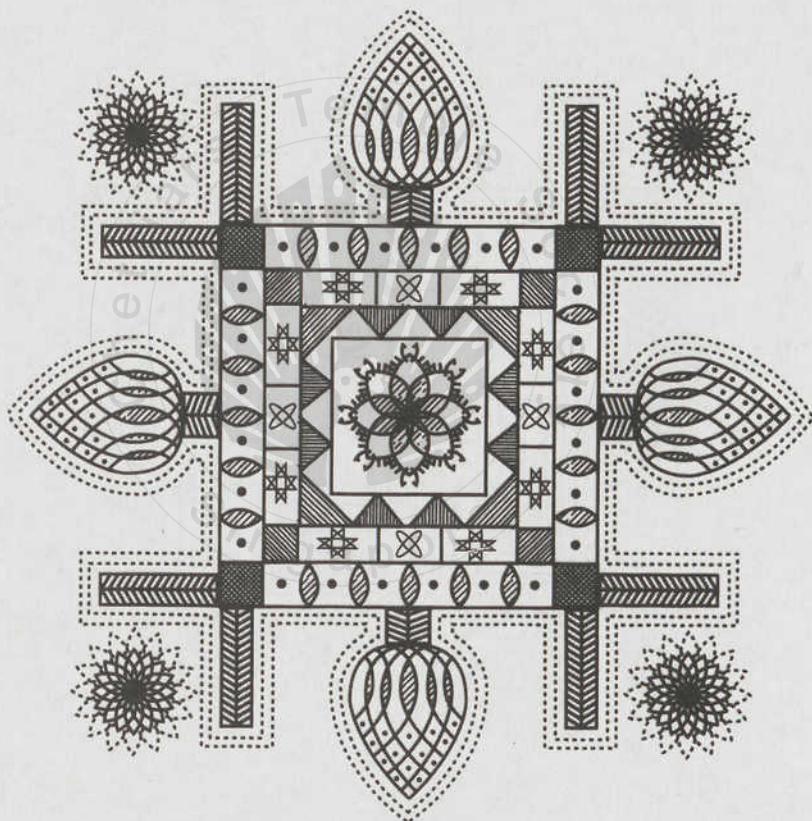
மாப்பிள்ளை அழைப்புக் கோலம்



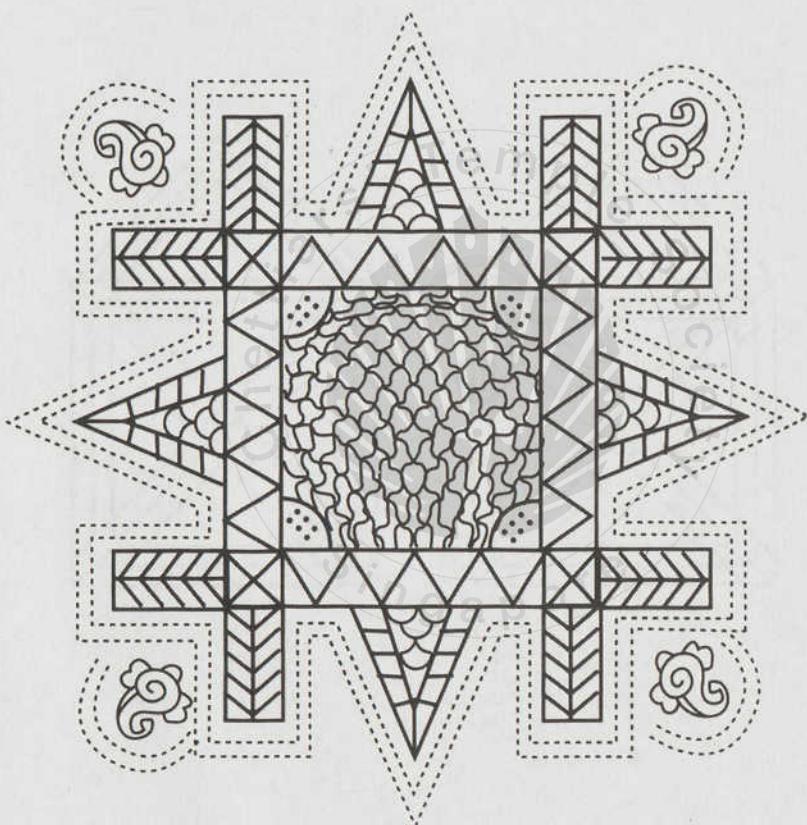
மாப்பிள்ளை அழைப்புக் கோலம்



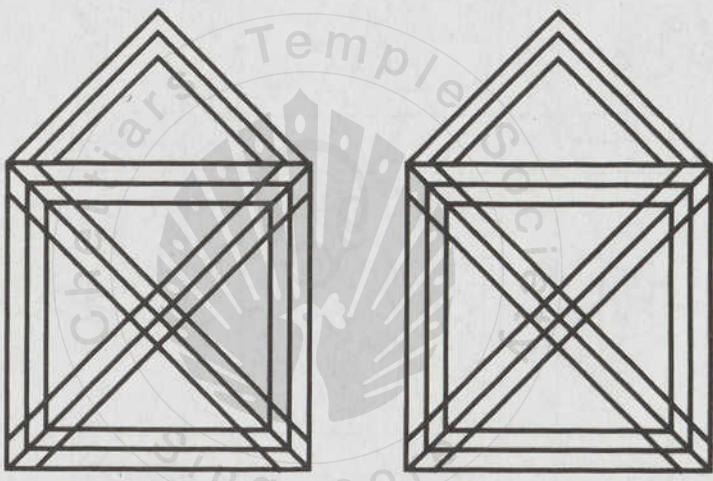
மாப்பிள்ளை அழைப்புக் கோலம்



மாப்பிள்ளை அழைப்புக் கோலம்



தும்புபிடிக்கும் கோலம்



குறிப்புகள்



குறிப்புகள்





மணமக்கள், பெற்றோர் மற்றும் சேகாதரர், சேகாதரியுடன்.

Best Wishes



**HI-TECH OFFSET
(P) LIMITED**

Excellence in Printing since 1987



11, Srinivasa Nagar Main Road, Koyambedu, Chennai - 600 107

Phone: 044 2479 3339 | Mobile : +91 90946 44455

Email : hitechoffset@gmail.com | www.hitechoffset.com

