

காய்கறி விலைகள் நெக்கை கட்டிப் பறக்கிற சீஸனில்கூட... மலிவான விலையில் மனம் போல கிடைப்பது 'தளதள' தக்காளி மட்டும்தான்!தொக்கு, சட்னி என்று குறிப்பிட்ட அளவில் மட்டுமே தனியாக ருசிதந்து. மற்றபடி குழம்பு வகைகளில் கரைந்து போகிற தக்காளியை.இங்கே வெரைட்டியான ஐட்டங்களாகப் படைத்து சப்புக் கொட்டி ருசிக்க வாங்க! இன்று என்ன சமையல் பகுதியில்

தக்காளி & சின்ன வெங்காய தொக்கு

தேவையானவை: பழுத்த தக்காளி & அரை கிலோ, சின்ன வெங்காயம் & 150 கிராம், மிளகாய்தூள் & ஒன்றரை டீஸ்பூன், தனியாதூள் & ஒரு டீஸ்பூன், பூண்டு & 8 பல், புளி விழுது & ஒரு டேபிள்ஸ்பூன், கறிவேப்பிலை & சிறிது, உப்பு & தேவையான அளவு.

தாளிக்க: கடுகு & அரை டீஸ்பூன், சோம்பு & அரை டீஸ்பூன், எண்ணெய் & கால் கப்.

செய்முறை: தக்காளியை அரைத்து சாறு எடுத்துக்கொள்ளுங்கள். சின்ன வெங்காயத்தை தோல் உரித்து தனியாக அரைத்துக் கொள்ளுங்கள். எண்ணெயை காயவைத்து கடுகு, சோம்பு தாளித்து பூண்டு சேர்த்து நன்றாக பொரிந்ததும் அரைத்த வெங்காய விழுது, புளி விழுதை சேருங்கள். மிதமான தீயில் பச்சை வாசனை போகும் வரை கிளறி, தக்காளி சாறு சேருங்கள். அதனுடன் உப்பு, மிளகாய்தூள், தனியாதூள், கறிவேப்பிலை சேர்த்து சுருள வரும் வரை கிளறி இறக்குங்கள். சப்பாத்திக்கு ஏற்ற சூப்பர் சைட் டிஷ்!

குறிப்பு: பூண்டை சிறு துண்டுகளாக நறுக்கியும் போடலாம்.

தக்காளி இனிப்பு பச்சடி

தேவையானவை: பழுத்த சிவப்பான தக்காளி & 4, சின்ன பீட்ரூட் & 1, பொடியாக நறுக்கிய பைனாப்பிள் & கால் கப், ரோஸ் எசன்ஸ் & ஒரு டீஸ்பூன் (அ) ஏலக்காய்தூள் & அரை டீஸ்பூன்,சர்க்கரை & முக்கால் கப். ரோஸ் கலரிங் பவுடர் & ஒரு சிட்டிகை.

செய்முறை: பீட்ரூட்டின் தோலைச் சீவி துருவிக் கொள்ளுங்கள். ஒரு தக்காளியைக் கொதிக்கும் வெந்நீரில் போட்டுத் தோலை நீக்கி, பொடியாக நறுக்கிக் கொள்ளுங்கள். மீதம் உள்ள 3 தக்காளிகளை மிக்ஸியில் அரைத்து அதனுடன் பீட்ரூட் துருவலைச் சேர்த்து அரைத்துக் கொள்ளுங்கள். இந்த விழுதை அடுப்பில் வைத்து சர்க்கரை சேர்த்து கொதிக்கவிடுங்கள். குழம்பு பதத்தில் வரும்போது பொடியாக நறுக்கிய தக்காளி, பைனாப்பிள், கலரிங் பவுடர் சேர்த்து 2 நிமிடம் கொதிக்கவிட்டு இறக்குங்கள். கடைசியில் எசன்ஸ் (அ) ஏலத்தூள் சேருங்கள். பிரெட், சப்பாத்திக்கு பிரமாத ருசிகூட்டும் இந்த பச்சடி. விசேஷ நாட்களில் செய்து விருந்து படையுங்கள்

ஸ்பெஷல் தக்காளி சட்னி

தேவையானவை: நன்கு பழுத்த தக்காளி & 3, சின்ன வெங்காயம் & 10, பூண்டு & 4 பல், புளி & சிறிய நெல்லிக்காய் அளவு, உப்பு & தேவையான அளவு. தாளிக்க: கடுகு & ஒரு டீஸ்பூன், உளுத்தம்பருப்பு & 2 டீஸ்பூன், காய்ந்த மிளகாய் & 6, பெருங்காய்தூள் & அரை டீஸ்பூன், எண்ணெய் & ஒரு டேபிள்ஸ்பூன்.

செய்முறை: வெங்காயம், தக்காளியைப் பொடியாக நறுக்கிக்கொள்ளுங்கள். பூண்டை உரித்துக் கொள்ளுங்கள். எண்ணெயைக் காய வைத்து, கடுகு, உளுத்தம்பருப்பு, காய்ந்த மிளகாய், பெருங்காயம் தாளித்து நன்றாக வறுபட்டு பொன்னிறமானதும், வெங்காயம், பூண்டு சேருங்கள். வெங்காயம் நிறம் மாறும் வரை வதக்குங்கள். கடைசியில் தக்காளி சேர்த்து தேவையான உப்பு, புளி சேர்த்து தக்காளி வெந்து, நன்றாக கரைந்ததும் இறக்கி ஆற வைத்து அரைத்து பரிமாறுங்கள்.

தக்காளி & பட்டாணி உருளைக்கிழங்கு பச்சடி

தேவையானவை: துவரம்பருப்பு & அரை கப், சின்ன உருளைக்கிழங்கு & 1, பட்டாணி & கால் கப், பெரிய வெங்காயம் & 1, பழுத்த தக்காளி & 3, பச்சை மிளகாய் & 2, மிளகாய்தூள் & அரை டீஸ்பூன், மஞ்சள்தூள் & ஒரு டீஸ்பூன், புளி & நெல்லிக்காய் அளவு, உப்பு & தேவையான அளவு.

தாளிக்க: கடுகு & அரை டீஸ்பூன், சீரகம் & கால் டீஸ்பூன், உளுத்தம்பருப்பு & அரை டீஸ்பூன், சோம்பு & ஒரு சிட்டிகை, எண்ணெய் & 2 டீஸ்பூன், கறிவேப்பிலை & சிறிது.

செய்முறை: பருப்பைக் குழையாமல் வேக வையுங்கள். உருளைக்கிழங்கின் தோலைச் சீவிப்பொடியாக நறுக்கிக் கொள்ளுங்கள். வெங்காயம், தக்காளியையும் பொடியாக நறுக்குங்கள். மிளகாயைக் கீறிக் கொள்ளுங்கள். வெந்த பருப்பில் பொடியாக நறுக்கிய உருளைக்கிழங்கு, வெங்காயம், தக்காளி, பச்சைமிளகாய், பட்டாணி சேர்த்து வெந்ததும், புளியைக் கரைத்துஊற்றுங்கள். மிதமான தீயில் 5 நிமிடம் கொதித்த பின் தாளிக்கும் பொருட்களைத் தாளித்துஊற்றுங்கள். எல்லா டிபனுக்கும் ஏற்ற சைட் டிஷ்.

தக்காளி தயிர் பச்சடி

தேவையானவை: நன்கு பழுத்த கெட்டியான தக்காளி & 2, தேங்காய் துருவல் & அரை கப். புளிக்காத தயிர் & ஒரு கப், பொடியாக நறுக்கிய பச்சைமிளகாய் & 2, பொடியாக நறுக்கிய மல்லித்தழை & ஒரு டேபிள்ஸ்பூன், உப்பு & தேவையான அளவு. விருப்பப்பட்டால் தாளிக்க: கடுகு & அரை டீஸ்பூன், எண்ணெய் & ஒரு டீஸ்பூன்.

செய்முறை: நறுக்கிய தக்காளி, மல்லித்தழை, பச்சைமிளகாய், தேங்காய் துருவலை தயிரில் கலந்து கொள்ளுங்கள். கடுகு தாளித்து கொட்டுங்கள். இதில் மாதுளை முத்துக்களை சேர்த்துக் கொள்ளலாம். பிரியாணிக்கும், சப்பாத்திக்கும் ருசிகூட்டும் கலர்ஃபுல் பச்சடி.

சிம்பிள் தக்காளி சட்னி

தேவையானவை: தக்காளி & 6, புளி & நெல்லிக்காய் அளவு, மிளகாய்தூள் & ஒரு டீஸ்பூன், சின்ன வெங்காயம் & 12, பூண்டு (விருப்பப்பட்டால்) & 4, உப்பு & தேவையான அளவு.

தாளிக்க: கடுகு & அரை டீஸ்பூன், உளுத்தம்பருப்பு & ஒரு டீஸ்பூன், எண்ணெய் & 2 டேபிள்ஸ்பூன், கறிவேப்பிலை & சிறிது.

செய்முறை: வெங்காயத்தை தோல் உரித்து, தக்காளி, புளி, உப்பு, மிளகாய்தூள் சேர்த்து அரைத்துக் கொள்ளுங்கள். எண்ணெயைக் காய வைத்து கடுகு, உளுத்தம்பருப்பு, கறிவேப்பிலை தாளித்து அரைத்த விழுதைச் சேர்த்து மிதமான தீயில் பச்சைவாசனை போக சுருள வதக்குங்கள்.

தக்காளி & முருங்கைக்கீரை கடையல்

தேவையானவை: நாட்டு தக்காளிக்காய் & 3, பச்சை மிளகாய் & 3, பூண்டு & 4 பல், முருங்கைக்கீரை உருவியது & 2 கப்துவரம்பருப்பு & அரை கப், மஞ்சள்தூள் & ஒரு சிட்டிகை, உப்பு & தேவையான அளவு.

தாளிக்க: கடுகு & அரை டீஸ்பூன், உளுத்தம்பருப்பு & ஒரு டீஸ்பூன், காய்ந்த மிளகாய் & 1, நசுக்கிய பூண்டு & 3 பல், எண்ணெய் & ஒரு டேபிள்ஸ்பூன்.

செய்முறை: குக்கரில் பருப்புடன் மஞ்சள்தூள் சேர்த்து வேக வையுங்கள். வெந்த பருப்பில் கீரை, தக்காளிக்காய், உரித்த பூண்டு, பச்சை மிளகாய் சேர்த்து குக்கரில் 1 விசில் வரும்வரை வைத்து இறக்கி, மெதுவாக பிரஷரை எடுத்துவிட்டு, தக்காளிக்காய், கீரையை நன்கு மசித்துக் கொள்ளுங்கள். எண்ணெயைக் காய வைத்து, கடுகு, உளுத்தம் பருப்பு, காய்ந்த மிளகாய் சேர்த்து வதங்கியதும், பூண்டை சேர்த்து பொன்னிறமாக வறுத்து, கீரையைச் சேர்த்து மேலும் சிறிது மசித்து எடுங்கள். சாதத்துடன் பிசைந்து சாப்பிடலாம்.

குறிப்பு: பெங்களூர் தக்காளி யாக இருந்தால், சிறிது புளி சேர்க்கவேண்டும்.

தக்காளி இக்ரூ

தேவையானவை: வெங்காயம் & 2, நன்கு பழுத்த தக்காளி & 5, கறிவேப்பிலை & சிறிது, மஞ்சள்தூள் & ஒரு சிட்டிகை, பச்சை மிளகாய் & 3, உப்பு & தேவையான அளவு, அரைத்துக்கொள்ள: கசகசா & 3 டேபிள்ஸ்பூன், சீரகம் & ஒரு டீஸ்பூன், தனியா & 2 டீஸ்பூன், பூண்டு & 8 பல், மிளகாய்தூள் & ஒரு டீஸ்பூன்.

தாளிக்க: எண்ணெய் & கால் கப், கறிவேப்பிலை & சிறிது.

செய்முறை: அரைக்க கொடுத்துள்ள பொருட்களை நன்கு மையாக அரைத்துக் கொள்ளுங்கள். வெங்காயம், தக்காளியைப் பொடியாக நறுக்கிக் கொள்ளுங்கள். மிளகாயைக் கீறிக் கொள்ளுங்கள். எண்ணெயைக் காய வைத்து கறிவேப்பிலை தாளித்து நறுக்கிய வெங்காயத்தைச் சேர்க்கவும். சிறிது உப்பு, மஞ்சள்தூள் சேர்த்து நன்றாக வதக்கி, அரைத்த மசாலாவைச் சேர்த்து, மிதமான தீயில் பச்சை வாசனை போக வதக்குங்கள். பிறகு தக்காளி, தேவையான உப்பு, சேர்த்து, நன்கு எண்ணெய் கசிந்து சுருள வதங்கும் வரை கிளறி, கடைசியாக அரை கப் தண்ணீர் சேர்த்து ஒரு நிமிடம் கொதிக்கவிட்டு இறக்குங்கள். இதை சாதத்தில் கலந்து சாப்பிட செம டேஸ்ட்!

வதக்கி செய்யும் தக்காளி சட்னி

தேவையானவை: பழுத்த தக்காளி & 4, வெங்காயம் & 2, பூண்டு (விருப்பப்பட்டால்) & 4 பல், மிளகாய்தூள் & ஒரு டீஸ்பூன், உப்பு & தேவையான அளவு.

அரைத்துக்கொள்ள: தேங்காய் துருவல் & ஒரு டேபிள்ஸ்பூன், சோம்பு & கால் டீஸ்பூன், உடைத்த பொட்டுக்கடலை & 2 டீஸ்பூன்.

தாளிக்க: எண்ணெய் & 3 டேபிள்ஸ்பூன், சோம்பு & கால் டீஸ்பூன், கடுகு & அரை டீஸ்பூன், கறிவேப்பிலை & சிறிது.

செய்முறை: வெங்காயம், தக்காளியைப் பொடியாக நறுக்கிக் கொள்ளுங்கள். தேங்காய் துருவல், சோம்பு, பொட்டுக்கடலையை அரைத்துக் கொள்ளுங்கள். எண்ணெய் காய்ந்ததும் கடுகு, சோம்பு, கறிவேப்பிலை தாளித்து வெங்காயம் சேருங்கள். அத்துடன் பொடியாக நறுக்கிய பூண்டு சேர்த்து, சிட்டிகை உப்பு சேர்த்து நன்கு வதக்கிக் கொள்ளுங்கள். வெங்காயம் நன்கு வதங்கியதும் தக்காளி, மிளகாய்தூள், தேவையான உப்பு சேர்த்து தக்காளி கரையும் வரை வதக்கி, அரைத்த விழுதில் 2 கப் தண்ணீர் சேர்த்து கரைத்து ஊற்றி, 5 நிமிடம் நன்கு கொதிக்கவிட்டு இறக்குங்கள்.

தக்காளி & பச்சைமிளகாய் மண்டி

தேவையானவை: பழுத்து சிவந்த தக்காளி & 8, காரமான பச்சைமிளகாய் & 12 முதல் 15, மிளகாய்தூள் & அரை டீஸ்பூன், புளி விழுது & 3 டேபிள்ஸ்பூன், மஞ்சள் தூள் & கால் டீஸ்பூன், கறிவேப்பிலை & சிறிது, உப்பு & தேவையான அளவு.

தாளிக்க: கடுகு & ஒரு டீஸ்பூன், எண்ணெய் & அரை கப், பெருங்காயம் & அரை டீஸ்பூன்.

செய்முறை: தக்காளியுடன் புளி விழுது, மிளகாய்தூள், உப்பு, மஞ்சள்தூள் சேர்த்து நன்கு கைகளால் கரைத்துக் கொள்ளுங்கள். பச்சைமிளகாயை சிறு துண்டுகளாக நறுக்கிக் கொள்ளுங்கள். எண்ணெயைக் காய வைத்து கடுகு, பெருங்காயம் தாளித்து பச்சைமிளகாய் சேருங்கள். பச்சை மிளகாய் நன்கு நிறம் மாறி வதங்கியதும் கரைத்த விழுதை அதில் சேருங்கள். நன்கு எண்ணெய் கசிந்து வந்து சேர்ந்தால் போல் கெட்டியானதும் இறக்குங்கள். தயிர் சாதத்துக்கு தொட்டு கொள்ள தேவாமிர்தம்!

பயணத்துக்கு ஏற்ற சட்னி இது.