

അണ്ടിപ്പരിപ്പ് - മുളക്രഷ്യാം

വേണ്ട സാധനങ്ങൾ

നാടൻ പാചകം
സാവിത്രി അന്തർജ്ജനം

ഇവരപ്പരിപ്പ് 50 ഗ്രാം

കയ്യുവണ്ടിയും ചക്കക്കുരുവും 10 എണ്ണം

നാളികേരം അരമുറി

3 പച്ചമുളക്

കറിവേപ്പില 3 തണ്ട്

ഒരുന്നള്ളി മഞ്ഞൾപ്പൊടി

മുളക്പൊടി കാൽ ടീസ്പൂൺ

വെളിച്ചെണ്ണ ഒരു കഴുതൽ

ഒരുന്നള്ളി കടുക്

കാൽ ടീസ്പൂൺ ഉപ്പ്

പാചകം ചെയ്യുന്ന വിധം

പരിപ്പ് കഴുകി വെള്ളമൊഴിച്ച് വെക്കുക. അണ്ടിപൊളിച്ച് അതിന്റെ പരിപ്പ് എടുക്കുക ചക്കക്കുരു നാലായിപൊളിച്ച് തൊലികളുണത് ഇടുക മുളക്പൊടിയും മഞ്ഞൾപ്പൊടിയും ഇട്ട് സ്വല്പം വെളിച്ചെണ്ണയും ഒഴിച്ച് വേവിക്കുക.

നാളികേരം ചിരകി പച്ചമുളകും ജീരകവും ചേർത്ത് അരച്ചെടുക്കുക. വെന്ത് പാകമാകുമ്പോൾ ഉപ്പിട്ട് അരപ്പ് ചേർത്ത് വാങ്ങുക. ചീന ചൂട്ടിവെച്ച് വെളിച്ചെണ്ണ ഒഴിച്ച് കടുക് കറിവേപ്പിലയും ഇട്ട് കടുക് പൊട്ടുമ്പോൾ കറിയിൽ ഒഴിച്ച് വാങ്ങുക. കഷ്ണം അധികം ഉടയരുത്.