

கருப்பட்டி தோசை

தேவையானபொருட்கள்.....

கருப்பட்டி (உடைத்தது)	- தேவையான அளவுஹ
தோசைமாவு	- 2 கப் (ராகி அல்லதுகோதுமை)
உப்பு	- தேவையான அளவு

செய்முறை.....

1. சட்டியை சுடவைத்து கருப்பட்டியை காய்ச்சவேண்டும்
(கருப்பட்டி கரையும் வரை)
2. கலவையையும் தேவையான அளவு உப்பையும்
தோசைமாவுடன் சேர்க்க வேண்டும்.
3. தோசை சட்டியில் ஊற்றி சூடாகசாப்பிடவும்.

கருப்பட்டி பனியாரம்

தேவையானபொருட்கள்.....

பச்சைஅரிசி	- 3 கப்
எண்ணெய்	- தேவையான அளவு
தண்ணீர்	- தேவையான அளவு
கருப்பட்டி (உடைத்தது)	- 400 கிராம்

செய்முறை.....

1. அரிசியை 2 மணிநேரம் ஊரவைத்து காயவைக்கவும்.
2. காய்ந்தவுடன் மிக்சியில் அரைத்துசலிக்கவும்.
3. கருப்பட்டி கரையும் வரை தண்ணீரில் கொதிக்கவிடவும்.
4. அரைத்தமாவுடன் கொதிக்கவைத்த கருப்பட்டியை சேர்த்து சப்பாத்திமாவு போல் பிசையவும்.
5. எண்ணெய் சட்டியில் பனியாரம்போல் போட்டு பொன்நிறமாக வருக்கவும்.

கருப்பட்டி துவையல்

தேவையானபொருட்கள்.....

கருப்பட்டி (உடைத்தது)	- 100 கிராம்
புளி	- எழுமிச்சை அளவு
மாங்காய்	- 1 (நறுக்கியது)
உப்பு	- தேவையான அளவு
பச்சைமிளகாய்	- 2
கடுகு	- 1 டீஸ்பூண்

செய்முறை.....

1. சட்டியில் எண்ணெய்ஊற்றி சுடவைக்கவும்
2. பச்சைமிளகாய், கடுகு, மாங்காய் ஆகியவற்றை சேர்த்துவைக்கவும்.
3. வருத்தகலவையுடன் புளி உப்பு கருப்பட்டி சேர்த்து அரைக்கவும்.
4. தோசை இட்லியுடன் சேர்த்து சாப்பிடவும்.

கருப்பட்டி காப்பி

தேவையானபொருட்கள்.....

தண்ணீர்	- 2 கப்
கருப்பட்டி (உடைத்தது)	- 1/4 கப்
காப்பிதூள்	- 1 டீஸ்பூண்

செய்முறை.....

1. தண்ணீரை நன்றாக கொதிக்கவைக்கவும்.
2. கருப்பட்டியை அதனுடன் சேர்த்து கொதிக்கவிடவும்
(கருப்பட்டி கரையும் வரை).
3. காப்பிதூளைசேர்த்து 2 நிமிடம் கொதிக்கவிடவும்.
4. சூடாகபருகவும்.