**பூண்டு ஊறுகாய்**

**தேவையான‌ பொருட்க‌ள்**:

|  |  |
| --- | --- |
| பூண்டு | 1/2 கி |
| எலுமிச்சை சாறு | 1/2 உளக்கு |
| வ‌ றுத்து அரைத்த‌ பெருங்காயப் ப‌வுட‌ர் | 1 தேக்க‌ர‌ண்டி |
| வ‌ றுத்து அரைத்த வெந்தய‌ப் ப‌வுட‌ர் | 2 தேக்கரண்டி |
| ந‌ல்லெண்ணெய் | 100 மில்லி |
| க‌டுகு | 1 தேக்க‌ர‌ண்டி |
| த‌னி மிள‌‌காய் தூள் | 2 மேஜைக் க‌ர‌ண்டி |
| உப்பு | தேவையான‌ அ ளவு |

**செய் முறை:**

பூண்டை தோலை உரித்து நீள‌வாக்கில் மெலிதாக‌ ந‌றுக்கி வைத்துக் கொள்ள‌வும்.வான‌லியை

அடுப்பில் வைத்து ந‌ல்லெண்ணெயை ஊற்றி, எண்ணெய் காய்ந்த‌தும் க‌டுகைப் போட‌வும்.

க‌டுகு பொரிந்த‌தும் நறுக்கி வைத்த‌ பூண்டை போட்டு ந‌ன்கு வ‌ த‌க்க‌வும்.பிற‌கு எலுமிச்சை சாறு, உப்பு சேர்த்து வ ‌த‌க்க‌வும்.பூண்டு ந‌ன்கு வ‌ த‌ங்கியவுட‌ன் மிள‌‌காய்தூள்,வெந்த‌ய‌ப் ப‌வுட‌ர் ம ‌ற்றும் பெருங்காய‌ப் ப‌வுட‌ர் சேர்த்து ந‌ன்கு கிண்டவும்.தீயைக் குறைத்து வைத்து சிறுது நேரம் வேக‌வைத்து, பிற‌கு சிறிது வெல்ல‌ம் சேர்த்து இ ற‌க்க‌வும்.