- ஆன்மிகம் (48)
- இனைய செய்திகள் (43)
- கருத்துரைகள் (41)
- கவிதைகள் (21)
- சமையல் டிப்ஸ் (62)
- ஹெல்த் டிப்ஸ் (98)

முதல் பக்கம் E BOOK ஆன்மிகம் சமையல் டிப்ஸ்

Translate

Select Language

Powered by Translate

என் இனிய நண்பர்களே!

Tuesday, January 28, 2014

புளிச்சாதம்

Convert webpages or entire websites to PDF - Use PDFmyURL!

அன்பு ஒரு முதலீடு. எவ்வளவு போட்டாலும் அது மீண்டும் நம்மை வந்தடைந்துவிடும்.அன்பு, நேர்மை, பொறுமை ஆகியவற்றைத் தவிர வேறொன்றும் நமக்கு தேவையில்லை. அன்பு தான் வாழ்க்கையின் அடிப்படை ஆதாரம்.
சுவாமி விவேகானந்தர்,,,

*யாமறிந்த மொழிகளிலே தமிழ்மொழி போல்
இனிதாவது எங்கும் காணோம் ,
பாமரராய் ,விலங்குகளாய் ,உலகனைத்தும்
இகல்சிசொலப் பான்மை கெட்டு நாமமது
தமிழரேனக்கொண்டு இங்கு வால்திடுதல் நன்றோ ?
சொல்லீர் ! தேமதுரத் தமிழோசை உலகமெல்லாம்
பரவும்வகை செய்தல் வேண்டும்.*
சுப்ரமணிய பாரதியார், (1882-1921)

எனது பதிவுகள் (கிறுக்கல்கள்)

- ► 2017 (1)
- ► 2016 (3)
- ► 2015 (13)
- ▼ 2014 (31)
  - ► July (1)
  - ► March (2)
  - ► February (19)
  - ▼ January (9)
    - லட்டு செய்வது எப்பெடி
    - புதினா சாதம்
    - எலுமிச்சம்பழ சாதம்
    - புளிச்சாதம்
    - உருளைக்கிழங்கு பட்டாணி குருமா
    - நமது உடலில் உள்ள கலோரியை குறைக்க சில குறிப்புகள்
    - சுவாமி விவேகானந்தரின் வாழ்க்கை ! (சிறு பார்வை)
    - தினமும் தேன் பருகினால் என்றும் இளைமையாக இருக்கலாம்...
    - வாழைத்தண்டு சூப்
- ► 2013 (40)
- ► 2012 (83)
- ► 2011 (141)

பிரபலமான இடுக்கைகள்

சிக்கன் பிரியாணி செய்முறை

தேவையானப்பொருட்கள்:

பச்சரிசி - 2 கப்
புளி - எலுமிச்சம் பழ அளவு
காய்ந்த மிளகாய் - 4
கடலைப்பருப்பு - 1 டீஸ்பூன்
வெந்தயம் - 1/4 டீஸ்பூன்
பெருங்காய்த்தூள் - 1/4 டீஸ்பூன்
மஞ்சள் தூள் - 1/4 டீஸ்பூன்
வேர்க்கடலை - 1 டேபிள்ஸ்பூன்
கொத்துமல்லி விதை - 1 டீஸ்பூன்
நல்லெண்ணை - 4 அல்லது 5 டேபிள்ஸ்பூன்
கடுகு - 1/2 டீஸ்பூன்
கறிவேப்பிலை - சிறிது
உப்பு - 1 டீஸ்பூன் அல்லது தேவைக்கேற்றவாறு

செய்முறை:

அரிசியைக் கழுவி குழையாமல், பொல பொலவென்று சாதமாக வேக வைத்தெடுத்து, ஒரு தட்டில் கொட்டி பரப்பி விடவும். அதன் மேல் ஓரிரு டீஸ்பூன் எண்ணையை தெளித்து விடவும்.

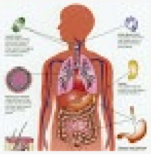
புளியையும் உப்பையும் ஊறவைத்து, திக்காக பிழிந்தெடுக்கவும். 2 கப் புளித்தண்ணீர் கிடைக்கும்.

Convert webpages or entire websites to PDF - **Use PDFmyURL!**
PDFmyURL

சிக்கன் பிரியாணி தேவையான பொருட்கள்:- பாசுமதி அரிசி - 2 கப், கோழிக்கறி - 1/2 கிலோ, இஞ்சி - பெரிய துண்டு, பூண்டு - 15 பற்கள், மிளகாய், தக்...

மீன் குழம்பு செய்முறை

மீன் குழம்பு தேவையானவை : மீன் - 1/4 கிலோ தக்காளி - இரண்டு சாம்பார் வெங்காயம் - ஒரு கைப்பிடி புளி - எலுமிச்சையளவு மிளகாய்த் தூள் - 4...



ஹெல்த் டிப்ஸ்

உடல்நலம் தொடர்பான தகவல்கள் வாந்தி, பேதி வராமல் தடுப்பூசி போடுங்க மூலிகை மருத்துவம் - தீராத விளையாட்டுப் பிள்ளை- முடவாட்டுக்கால் ஆ...

- வினிகரை எப்படி எல்லாம் பயன்படுத்தலாம் என பார்க்கலாம்

உங்கள் வீட்டுக் கிச்சனில்எவர்சில்வர் காஸ் அடுப்புக்கள், கண்ணாடி பொருட்கள் மற்றும் டைல்ஸ்கள் ஆகியவற்றை வினிகர் மூலம் சுத்தம் செய்தால் அனைத்...

தேங்காய் சாதம் செய்முறை

தேவையானப் பொருட்கள்: அரிசி - 1 கப் தேங்காய்த்துருவல் - 1 கப் காய்ந்த மிளகாய் - 2 பச்சை மிளகாய் - 4 கடலைப்பருப்பு - 1 டீஸ்பூன் பெருங்...

ஆழ்மனதின் அற்புத சக்திகள் 8 யோகாவின் எட்டு நிலைகள்

ஆழ்மனதின் அற்புத சக்திகள் 8 யோகாவின் எட்டு நிலைகள் ஆழ்மனதின் அற்புத சக்திகள் 8 தியானம் பல்லாயிரம் ஆண்டுகளுக்கு முன்பே நம் முன்னோர்கள...

விபாசனா தியான முறை - செய்முறை பயிற்சி

விபாசனா தியான முறை: 1) மற்ற தியானங்களைப் போலவே விபாசனா தியானத் திற்கும் அதிக குறுக்கீடுகள் இல்லாத அமைதியான இடத்தைத் தேர்ந்தெடுங்கள். ...

- தொப்பை குறைய உடற்பயிற்சி

பாயில் படுத்துக்கொண்டு உள்ளங்கைகளை உங்கள் உடலோடு இணைந்து வைக்கவும். உங்கள் கால்கள் நீட்டிக் கொள்ளவும். உங்கள் கால்களை மெதுவாக தரையில் ...

மீன் வகைகள் பட்டியல்

அறுக்குளா அவுரி - CHANNA MARULIUS அம்புட்டன் வாழ - CHITALA CHITALA அனுவ மீன் - DIPLOPRION BIFASCIATUM அத்வாணி திருக்கை - GYMNURA POECILURA...

பத்திரபதிவு-பட்டா- விளக்கங்கள் மற்றும் பத்திரபதிவு ஆவணங்கள் ஒரு பார்வை !!!

ஒரு வாணலியில் எண்ணை விட்டு, காய்ந்ததும் கடுகு போடவும். கடுகு வெடிக்க ஆரம்பித்ததும், கடலைப்பருப்பைப் போட்டு சற்று சிவக்க வறுக்கவும். பின் அதில் வேர்க்கடலை, மிளகாய் (மிளகாயை 4 அல்லது 5 துண்டுகளாகக் கிள்ளிப் போடவும்), கறிவேப்பிலைச் சேர்த்து சற்று வதக்கி அத்துடன் புளித்தண்ணீரை ஊற்றவும். அதில் மஞ்சள் தூள், பெருங்காய்த்தூள் ஆகியவற்றையும் சேர்த்துக் கலக்கி, மிதமான தீயில் கொதிக்க விடவும்.

இதனிடையே, இன்னொரு வாணலியில் ஒரு டீஸ்பூன் எண்ணை விட்டு அதில் ஒரு காய்ந்த மிளகாய், கொத்துமல்லி விதை மற்றும் வெந்தயத்தை வறுத்தெடுத்து, ஆறியவுடன் நன்றாகப் பொடித்துக் கொள்ளவும்.

புளிக்கரைசல் நன்றாகக் கொதித்து சற்று திக்கானதும், பொடித்து வைத்துள்ள வெந்தய-தனியாப் பொடியைச் சேர்த்துக் கிளறி விடவும். புளிக்காய்ச்சல் கெட்டியாகி, எண்ணை மேலே மிதந்து வரும் பொழுது, இறக்கி விடவும்.

இந்தப் புளிக்காய்ச்சலை சாதத்தின் மேல் சிறிது சிறிதாகச் சேர்த்து கலந்து விடவும். கலக்கும் பொழுது தேவைப்பட்டால் மேலும் சிறிது எண்ணை விட்டுக் கொள்ளலாம்.

குறிப்பு: இதில் மற்ற எண்ணையையும் உபயோகிக்கலாம். ஆனால் புளிச்சாதத்திற்கு நல்லெண்ணை சேர்த்தால்தான் வாசமாக இருக்கும். இதில் வேக வைத்த கறுப்பு கொண்டைக்கடலையையும் புளிக்காய்ச்சல் கொதிக்கும் பொழுது சேர்த்து செய்யலாம்.

நன்றி அடுப்பங்கரை இணையம் ....

Download As PDF

Posted in எனது பார்வையில் (சிவசுகு) at 28.1.14

Labels: சமையல் டிப்ஸ்

Reactions: funny (0) interesting (0) cool (0) very nice (0)

No comments:

Post a Comment

Convert webpages or entire websites to PDF - **Use PDFmyURL!**

பத்திரபதிவுக்கு தேவையான ஆவணங்கள்: 1) மூலபத்திரங்கள் 2) அதற்கு முன் ஆவணங்கள் நகல் 3) பட்டா (அ) 10 (1) 4) எழுதி கொடுப்ப...

எனக்கு பிடித்த பிளாக்கர்

- **விவசாயி**
  சிறுவாட்டுக்காசு
  3 weeks ago
- **THENU'S RECIPES**
  34. க்ரீன் ஆப்பிள் ஃப்ரிட்டர்ஸ். GREEN APPLE FRITTERS.
  4 weeks ago
- **தேன் கிண்ணம்**
  ஓ காதல் கண்மணி - மலர்கள் கேட்டேன்
  2 years ago
- **எனக்கு பிடித்தது**
  யாரிடம் எப்படி பேச வேண்டும்
  3 years ago
- **Sivasugu5's Blog | Just another WordPress.com site**
  புக்ஸ்
  3 years ago
- **bharath**
  உங்கலுக்கு தெரியுமா
  3 years ago
- **Muthukkumar**
  காதல் ♥♥♥
  5 years ago
- **Tamil Veg Cooking**
  Oats upma
  5 years ago
- **மனசே ரிலாக்ஸ்**

Enter your comment...

Comment as: Google Account

Publish Preview

Links to this post

Create a Link

Newer Post Home Older Post

Subscribe to: Post Comments (Atom)

என் தளத்தை பார்வையிட்டவர்கள்

Live Traffic Feed

A visitor from **Absecon, New Jersey** viewed "sivasugu(சிவசுகு): புளிச்சாதம்" 1 secs ago

A visitor from **Absecon, New**

Convert webpages or entire websites to PDF - **Use PDFmyURL!**
PDFmyURL

Jersey
viewed "sivasugu(சிவசுகு): புதினா சாதம்" 17 secs ago

A visitor from **Absecon, New Jersey**
viewed "sivasugu(சிவசுகு): லட்டு செய்வது எப்படி" 26 secs ago

A visitor from **Absecon, New Jersey**
viewed "sivasugu(சிவசுகு): பூண்டு சாதம்" 36 secs ago

A visitor from **Absecon, New Jersey**
viewed "sivasugu(சிவசுகு): தக்காளி சாதம் - முதல் வகை" 51 secs ago

A visitor from **Absecon, New Jersey**
viewed "sivasugu(சிவசுகு): எலுமிச்சம்பழ சாதம்" 1 min ago

A visitor from **New Delhi, Delhi**
arrived from google.co.in and viewed "sivasugu(சிவசுகு): மீன் வகைகள் பட்டியல்" 4 hrs 22 mins ago

A visitor from **Jakarta, Jakarta Raya**
arrived from search.yahoo.com and viewed "sivasugu(சிவசுகு): November 2013" 1 day 17 hours ago

A visitor from **Jakarta, Jakarta Raya**
arrived from google.co.in and viewed "sivasugu(சிவசுகு): பழமொழியும் அதன் அர்த்தங்களும்" 1 day 20 hours ago

A visitor from **Chennai, Tamil Nadu**
arrived from google.co.in and viewed "sivasugu(சிவசுகு): ஆழ்மனதின் அற்புத சக்திகள்(1)- வியக்கவைக்கும் ஒன்பதுவகை வெளிப்பாடுகள் !!!!" 2 days 5 hours ago

Real-time view · Get Feedjit

sivasugu(சிவசுகு)

Loading...

Convert webpages or entire websites to PDF - **Use PDFmyURL!**

my songs

என் நண்பர்கள்

மொத்த பக்கங்கள்

என்னை பற்றி

View my complete profile

தமிழ்நாடு ஆன்லைன் சேவைகள்

Convert webpages or entire websites to PDF - **Use PDFmyURL!**

SSLS,+2 பழைய கேள்வித்தாள்கள்

தமிழ்நாடு அரசு பாடப்புத்தகங்கள்

திருமண சான்றிதழ் கேட்டு விண்ணப்பம் செய்ய

மின்கட்டணம் ஆன்லைனில் செலுத்த

வாக்காளர் அட்டையில் உங்கள் பெயர்

http://minorityaffairs.gov.in/newsite/schemes/schemes.asp

www.indiapost.gov.in

http://www.consumer.tn.gov.in/ ஒரே நிமிடத்தில் ரேஷன் கார்டு புதுப்பிக்க

முக்கிய சுட்டிகள்

தமிழ் வழி ஆங்கிலம் கற்க

Write in Hindi

Free DNS,SMTP,POP,IMAP Check tools

English-Tamil Dictionary

ISD codes

Tamil TV Serials

இந்தியா PIN codes

இந்தியா STD codes

இந்தியா தொலைப்பேசி அட்டவணை

இந்தியா வரைபடங்கள்

உஙகள் IPaddress அறிய

sivasugu. Powered by Blogger.

vedio clips

Convert webpages or entire websites to PDF - **Use PDFmyURL!**

HYPERLINK

Convert webpages or entire websites to PDF - **Use PDFmyURL!**