

எனது பார்வையில் (சிவசுகு)



வீழ்வது நாமாக இருப்பினும்!!! வாழ்வது தமிழாக இருக்கட்டும்!!!

எழுந்திருங்கள்!, விழித்திருங்கள்!, நீங்களும் விழித்திருங்கள்,,

மற்றவர்களையும் விழிக்கச்செயுங்கள்!!!,,

-
-
-
-
-
-

[ஆன்மிகம்](#) (48)
[இனைய செய்திகள்](#) (43)
[கருத்துரைகள்](#) (44)
[கவிதைகள்](#) (21)
[சமையல் டிப்ஸ்](#) (62)
[ஹெல்த் டிப்ஸ்](#) (98)

[முதல் பக்கம்](#)

[E BOOK](#)

[ஆன்மிகம்](#)

[சமையல் டிப்ஸ்](#)

Translate

Select Language ▾

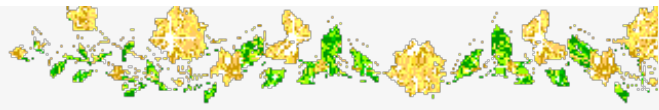
Powered by [Google Translate](#)

என் இனிய நண்பர்களே!

Saturday, February 01, 2014

தக்காளி சாதம் - முதல் வகை

வணக்கம்



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 இகல்சொலப் பான்மை கெட்டு நாமமது தமிழரேனக்கொண்டு இங்கு வால்திடுதல் நன்றோ ? சொல்லீர் ! தேமதுரத் தமிழோசை உலகமெல்லாம் பரவும்வகை செய்தல் வேண்டும். சுப்ரமணிய பாரதியார், (1882-1921)

எனது பதிவுகள் (கிறுக்கல்கள்)

- ▶ 2018 (1)
- ▶ 2017 (3)
- ▶ 2016 (3)
- ▶ 2015 (13)
- ▼ 2014 (31)
 - ▶ July (1)
 - ▶ March (2)
 - ▼ February (19)

சமையல் சமாளிப்புகள்

உங்களின் அனைத்து விசேஷத்திற்கும் நீங்களே நல்ல நாள்...

உடலை தூய்மை படுத்தும் உணவு வகைகள்

உங்கள் செல் போனின் கதிர்வீச்சு “எஸ்.ஏ.ஆர். வேல்பூ...

என்னென்ன காய்கறிகளில் என்னென்ன சத்துக்கள் இருக்க...

எண்ணெய் குளியல் எடுக்கும் போது... ஒரு பார்வை

தேங்காய் நல்லதா, கெட்டதா

உருளைக்கிழங்கு சாதம் செய்முறை

கறிவேப்பிலை சாதம் செய்முறை

தேங்காய் சாதம் செய்முறை

குடமிளகாய் சாதம்

மிளகு சாதம்

கொத்துமல்லி சாதம் செய்முறை

மாங்காய் சாதம் செய்முறை

கோவைக்காய் சாதம்

உளுந்து சாதம்

தக்காளி சாதம் - இரண்டாம் வகை



தேவையானப்பொருட்கள்:

பச்சரிசி - 2 கப்

தக்காளி - 4

பச்சை மிளகாய் - 2

பெரிய வெங்காயம் - 2

இஞ்சி - 1" துண்டு

பூண்டுப்பற்கள் - 4

பட்டை - ஒரு சிறு துண்டு

கிராம்பு - 4

ஏலக்காய் - 2

சோம்பு - 1/2 டீஸ்பூன்

பட்டை இலை - சிறிது

மஞ்சள் தூள் - 1/2 டீஸ்பூன்

மிளகாய் தூள் - 1 டீஸ்பூன்

எண்ணை - 4 டேபிள்ஸ்பூன்

உப்பு - 2 டீஸ்பூன் அல்லது தேவைக்கேற்றவாறு

எலுமிச்சை சாறு - 2 டீஸ்பூன்

செய்முறை:

அரிசியைக் கழுவி 15 முதல் 20 நிமிடங்கள் வரை ஊற விடவும்.

தக்காளி சாதம் - முதல் வகை

பூண்டு சாதம்

► January (9)

► 2013 (40)

► 2012 (83)

► 2011 (141)

பிரபலமான இடுக்கைகள்



சிக்கன் பிரியாணி செய்முறை

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...

□ வினிகரை எப்படி எல்லாம் பயன்படுத்தலாம் என பார்க்கலாம்

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



ஹெல்த் டிப்ஸ்

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



ஆழ்மனதின் அற்புத சக்திகள் 8 யோகாவின் எட்டு நிலைகள்

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

முன்னோர்கள்...



தேங்காய் சாதம் செய்முறை

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



விபாசனா தியான முறை - செய்முறை பயிற்சி

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

வெங்காயம், இஞ்சி, பூண்டு ஆகியவற்றைப் பொடியாக நறுக்கிக் கொள்ளவும். பச்சை மிளகாயை இலேசாகக் கீறி வைக்கவும்.

முழு தக்காளியை ஒரு பாத்திரத்தில் போட்டு அது மூழ்கும் அளவிற்கு தண்ணீரை விட்டு கொதிக்க விடவும். தண்ணீர் நன்றாகக் கொதிக்க ஆரம்பித்ததும், பாத்திரத்தை மூடி வைத்து, அடுப்பை அணைத்து விடவும். சற்று நேரம் கழித்து, தக்காளியை எடுத்து அதன் தோலை உரித்து விட்டு, மிக்ஸியில் போட்டு அரைத்தெடுக்கவும். அரைத்த தக்காளிச் சாற்றுடன் தேவையான அளவு தண்ணீரைச் சேர்த்து 4 கப் அளவிற்கு எடுத்து வைத்துக் கொள்ளவும்.

குக்கரை அடுப்பிலேற்றி அதில் எண்ணையை விடவும். எண்ணை காய்ந்ததும் அதில் பட்டை, கிராம்பு, ஏலக்காய், சோம்பு, பட்டை இலை ஆகியவற்றைச் சேர்த்து சற்று வறுத்து, பின்னர் அதில் வெங்காயம், பச்சை மிளகாய், இஞ்சி, பூண்டு ஆகியவற்றையும் சேர்த்து வதக்கவும். வெங்காயம் சற்று மினுமினுப்பாக வதங்கியவுடன், அதில் மஞ்சள் தூள், மிளகாய் தூள், உப்பு சேர்த்துக் கிளறி விடவும். பின்னர் அதில் ஊற வைத்துள்ள அரிசியை, தண்ணீரை ஓட்ட வடித்து விட்டு சேர்க்கவும். அரிசியைத் தொட்டால் சுடும் அளவிற்கு வரும் வரை கவனமாகக் கிளறி விடவும். பின்னர் அதில் தக்காளிச் சாற்றையும், எலுமிச்சம் சாற்றையும் சேர்த்துக் கிளறி மூடி போட்டு 2 அல்லது 3 விசில் வரும் வரை வேக விட்டு, குக்கர் ஆறியதும், திறந்து கவனமாகக் கிளறி விடவும்.

விருப்பப்பட்டால், கொத்துமல்லித்தழையைத் தூவி அலங்கரிக்கலாம்.

வறுத்த முந்திரிப்பருப்பு, வேக வைத்தப் பட்டாணி ஆகியவற்றையும் இத்துடன் கலந்துப் பரிமாறலாம்.

[Download As PDF](#)

Posted in [எனது பார்வையில் \(சிவசுகு\)](#) at 1.2.14



Labels: [சமையல் டிப்ஸ்](#)

Reactions: funny (0) interesting (0) cool (0) very nice (1)

No comments:

Post a Comment

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 - GYMNUA POECILURA...

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

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

எனக்கு பிடித்த பிளாக்கர்

□ **THENU'S RECIPES**

மாவிளக்கு.
6 months ago

□ **விவசாயி**

பேங்க் மேனேஜரும் நானும்
7 months ago

□ **தேன் கிண்ணம்**

ஓ காதல் கண்மணி - மலர்கள் கேட்டேன்
3 years ago

□ **எனக்கு பிடித்தது**

யாரிடம் எப்படி பேச வேண்டும்
4 years ago

□ **Sivasugu5's Blog | Just another WordPress.com site**

புக்ஸ்
4 years ago

□ **bharath**

உங்கலுக்கு தெரியுமா
4 years ago


□ **Muthukkumar**

காதல் ♥♥♥
6 years ago

□ **Tamil Veg Cooking**

Oats upma
6 years ago

□ **மனசே ரிலாக்ஸ்**

 Comment as: Google Account ▾

Links to this post

[Create a Link](#)

[Newer Post](#)

[Home](#)

[Older Post](#)

Subscribe to: [Post Comments \(Atom\)](#)

என் தளத்தை பார்வையிட்டவர்கள்

sivasugu(சிவசுகு)

Loading...

my songs

என் நண்பர்கள்

மொத்த பக்கங்கள்

என்னை பற்றி



[View my complete profile](#)

தமிழ்நாடு ஆன்லைன் சேவைகள்

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

உங்கள் IPaddress அறிய

sivasugu. Powered by [Blogger](#).

vedio clips

HYPERLINK

