



எனது பார்வையில் (சிவசுகு)



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

எழுந்திருங்கள்!, விழித்திருங்கள்!, நீங்களும் விழித்திருங்கள்,,

மற்றவர்களையும் விழிக்கச்செயுங்கள்!!!,,

-
-
-
-
-
-

- [ஆன்மிகம் \(47\)](#)
- [இனைய செய்திகள் \(43\)](#)
- [கருத்துரைகள் \(41\)](#)
- [கவிதைகள் \(21\)](#)
- [சமையல் டிப்ஸ் \(62\)](#)
- [ஹெல்த் டிப்ஸ் \(98\)](#)

[முகல் பக்கம்](#) [E BOOK](#) [ஆன்மிகம்](#) [சமையல் டிப்ஸ்](#)

Translate

Select Language ▾

Powered by [Google Translate](#)

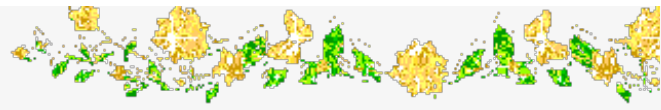
என் இனிய நண்பர்களே!



Saturday, February 01, 2014

தக்காளி சாதம் - இரண்டாம் வகை





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

எனது பதிவுகள் (கிறுக்கல்கள்)

- ▶ 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

தக்காளி சாதம் - முதல் வகை

பூண்டு சாதம்



இந்த சாதம், பூண்டு, வெங்காயம் சேர்க்காமல், அதிக காரமில்லாமல், விரைவில் செய்யக்கூடிய ஒன்று. விரதம் மற்றும் பண்டிகை நாட்களுக்கு ஏற்றது.

தேவையானப்பொருட்கள்:

அரிசி - 1 கப்

துவரம் பருப்பு - 1/4 கப்

தக்காளி (நடுத்தர அளவு) - 4

இஞ்சி - ஒரு சிறு துண்டு

பச்சை மிளகாய் - 2

பெருங்காய்த்தூள் - ஒரு சிட்டிகை

மஞ்சள் தூள் - சிறிது

உப்பு - 1 டீஸ்பூன் அல்லது தேவைக்கேற்றவாறு

தாளிக்க:

நெய் அல்லது எண்ணை - 2 டேபிள்ஸ்பூன்

கடுகு - 1/2 டீஸ்பூன்

சீரகம் - 1 டீஸ்பூன்

காய்ந்த மிளகாய் - 4

கறிவேப்பிலை - சிறிது

முந்திரிப்பருப்பு - 5 அல்லது 6

- ▶ 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...



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 கிச்சனில்எவார்சில்வர் 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 யோகாவின எட்டு நிலைகள்

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

முன்னோர்கள்...



விபாசனா தியான முறை - செய்முறை பயிற்சி

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

தேர்ந்தெடுங்கள். ...

- தொப்பை குறைய உடற்பயிற்சி

செய்முறை:

தக்காளியைப் பொடியாக நறுக்கிக் கொள்ளவும். பச்சை மிளகாயை இரண்டாகக் கீறிக் கொள்ளவும். இஞ்சியையும் பொடியாக நறுக்கிக் கொள்ளவும்.

அரிசி, பருப்பு இரண்டையும் நன்றாகக் கழுவி, குக்கரில் போட்டு மூன்றரைக் கப் தண்ணீரைச் சேர்க்கவும். அத்துடன் நறுக்கிய இஞ்சி, பச்சை மிளகாய், தக்காளி, மஞ்சள் தூள், பெருங்காய்த்தூள், உப்பு சேர்த்து குக்கரை மூடி 5 முதல் 6 விசில் வரும் வரை வேக விடவும்.

சிறிது நேரம் கழித்து, குக்கரைத் திறந்து, நன்றாகக் கிளறி விடவும்.

ஒரு சிறு வாணலியில் நெய் அல்லது எண்ணையை விட்டு காய்ந்ததும் கடுகு போடவும். கடுகு வெடிக்க ஆரம்பித்ததும், சீரகம், கறிவேப்பிலை, முந்திரிப்பருப்பு, காய்ந்த மிளகாய் ஆகியவற்றைச் சேர்த்து வறுத்து சாதத்தில் கொட்டிக் கிளறவும்.

குடாக அப்பளம், சிப்ஸ் போன்றவற்றுடன் பரிமாறவும்.

[Download As PDF](#)

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



Recommend this on Google

Labels: சமையல் டிப்ஸ்

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

No comments:

Post a Comment

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 !!!

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

எனக்கு பிடித்த பிளாக்கர்

- THENU'S RECIPES**
34. க்ரீன் ஆப்பிள் ஃப்ரிட்டர்ஸ். GREEN APPLE FRITTERS.
4 days ago
- விவசாயி**
காலப் போக்கில் அழிந்து போகும் சில
1 month 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** 


view ed "sivasugu(சிவசுகு): தக்காளி சாதம் - இரண்டாம் வகை" 5 secs ago

A visitor from **Mumbai, Maharashtra** 

arrived from yessugumaran.blogspot.in and view ed "sivasugu(சிவசுகு): பத்திரபதிவு-பட்டா- விளக்கங்கள் மற்றும் பத்திரபதிவு ஆவணங்கள் ஒரு பார்வை !!!" 15 hrs 8 mins ago

A visitor from **Gelsenkirchen, Nordrhein-Westfalen** 


arrived from google.de and view ed "sivasugu(சிவசுகு): பழமொழியும் அதன் அர்த்தங்களும்" 22 hrs 13 mins ago

A visitor from **Sri Lanka** 

arrived from google.lk and view ed "sivasugu(சிவசுகு): பழமொழியும் அதன் அர்த்தங்களும்" 1 day 5 hours ago

A visitor from **Kuwait, Al Kuwait** 


arrived from google.com.kw and view ed "sivasugu(சிவசுகு): பாட்டி வைத்தியம்" 1 day 10 hours ago

A visitor from **Japan** 

arrived from google.co.jp and view ed "sivasugu(சிவசுகு): February 2015" 1 day 11 hours ago

A visitor from **Jakarta, Jakarta Raya** 


arrived from google.co.in and view ed "sivasugu(சிவசுகு): வினிகரை எப்படி எல்லாம் பயன்படுத்தலாம் என பார்க்கலாம்" 2 days 9 hours ago

A visitor from **Bangalore, Karnataka** 

arrived from google.co.in and view ed "sivasugu(சிவசுகு): February 2014" 3 days 3 hours ago

A visitor from **Jakarta, Jakarta Raya** 

arrived from google.co.in and view ed "sivasugu(சிவசுகு): பழமொழியும் அதன் அர்த்தங்களும்" 3 days 6 hours ago

A visitor from **Chennai, Tamil Nadu** 

arrived from google.co.in and view ed
"sivasugu(சிவசுகு): சுவாமி
விவேகானந்தரின் வாழ்க்கை ! (சிறு
பார்வை)" 3 days 10 hours ago

Real-time view · Get Feedjit

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

