பருப்பு போளி

தேவை: மைதா 1 கப், உப்பு ஒரு சிட்டிகை, எண்ணெய் 1 டேபிள் ஸ்பூன், அரிசி மாவு தேவைக்கு. பூரணத்துக்கு: கடலைப் பருப்பு அரை கப், தேங்காய்த் துருவல் 2 டேபிள் ஸ்பூன், வெல்லம் அரை கப், ஏலத்தூள் கால் டீஸ்பூன், ஜாதிக்காய்த் தூள் ஒரு சிட்டிகை, முந்திரி 8, நெய் தேவைக்கு.

செய்முறை: மைதாவை உப்பு, எண்ணெய், தேவையான தண்ணீர் சேர்த்து சற்று இளக்கமாகப் பிசைந்து, எண்ணெய் தடவி மூடி வையுங்கள். கடலைப் பருப்பை வேகவைத்து நீரை வடித்துவிட்டு முந்திரி, தேங்காய் சேர்த்து அரையுங்கள். வெல்லத்தில் ஒரு டேபிள் ஸ்பூன் தண்ணீர் விட்டு சூடாக்குங்கள். கரைந்ததும் வடிகட்டி, அரைத்த விழுது சேர்த்து அடுப்பில் வைத்து கிளறி இறக்குங்கள். அதனுடன் ஏலத்தூள், ஜாதிக்காய்த்தூள் சேர்த்துக் கிளறி, ஆறியதும் சிறு சிறு உருண்டை களாக உருட்டி வையுங்கள். பிசைந்து வைத்துள்ள மாவிலிருந்து சிறிதளவு எடுத்து கிண்ணம் போல செய்து அதனுள் பூரண உருண்டையை வைத்து உருட்டி, அரிசி மாவை தொட்டு அப்பளம் போல தேயுங்கள். சூடான தோசைக் கல்லில் போட்டு, நெய்விட்டு, இருபுறமும் திருப்பிப் போட்டு சுட்டெடுங்கள்.

மாங்காய் பச்சடி

தேவை: சற்று புளிப்பான மாங்காய் துருவல், துருவிய வெல்லம் தலா1 கப், பச்சை மிளகாய் 1, வேப்பம்பூ 2 டீஸ்பூன், கடுகு அரை டீஸ்பூன், மிளகாய் வற்றல் 2, உப்பு 1 சிட்டிகை, முந்திரி 5, திராட்சை 6, எண்ணெய் 2 டீஸ்பூன்.

செய்முறை: மாங்காய் துருவலை ஒரு கப் தண்ணீர் சேர்த்து வேகவையுங்கள். வெல்லத்தில் கால் கப் தண்ணீர் சேர்த்து சூடாக்கி, கரைந்ததும் வடிகட்டுங்கள். வேப்பம்பூவை வெறும் வாணலியில் மொறு மொறுப்பாக வறுத்தெடுங்கள். மாங்காய், வெல்லக்கரைசல், வேப்பம்பூ இவற்றுடன் இரண்டாகக் கீறிய மிளகாய், உப்பு ஆகியவற்றைச் சேர்த்து கெட்டியாக கிளறி இறக்குங்கள். எண்ணெயில் கடுகு தாளித்து, மிளகாய், முந்திரி, திராட்சையை வதக்கி மாங்காய் கலவையோடு சேர்த்துக் கிளறுங்கள்.

சித்திரை – சித்ராபவுர்ணமி

கிரகங்களில் அரசனான சந்திரனின் அருள் வேண்டும் நாள்

ஐந்துவகை சாதம் – ஐயங்கார் புளியோதரை

தேவை: பச்சரிசி 2 கப், புளி எலுமிச்சை அளவு, மஞ்சள் தூள் அரை டீஸ்பூன், பெருங்காயம் சிறு துண்டு, உப்பு தேவைக்கு, கறிவேப்பிலை கைப்பிடி அளவு, நல்லெண்ணெய் கால் கப், கடுகு 1 டீஸ்பூன், உளுந்து, கடலைப் பருப்பு தலா 2 டீஸ்பூன், மிளகாய் வற்றல் 5.

பொடிக்க: தனியா 1 டேபிள் ஸ்பூன், விரலி மஞ்சள் 2 (சிறியதாக), மிளகு 2 டீஸ்பூன்.

செய்முறை: அரிசியை உதிராக வேக வைத்து ஆற வையுங்கள். புளியை ஒன்றரை கப் தண்ணீரில் கரைத்து வடிகட்டுங்கள். எண்ணெயில் கடுகு, உளுந்து, மிளகாய், கடலைப் பருப்பு ஆகியவற்றை தாளித்து புளி கரைசல், தேவையான அளவு உப்பு, மஞ்சள் தூள், பெருங்காயம் சேர்த்து பச்சை வாடை போக கொதிக்க வைத்து இறக்கி, கறிவேப்பிலை சேர்த்து மூடி வையுங்கள். பொடிக்க கூறியுள்ளவற்றை வெறும் வாணலியில் வறுத்து நைஸாக பொடியுங்கள்.

சாதத்தில் புளி கலவை, பொடித்த தூள் சேர்த்து நன்கு கிளறுங்கள்.

சர்க்கரைப் பொங்கல்

தேவை: பச்சரிசி 1 கப், வெல்லம் ஒன்றரை கப், நெய் 3 டேபிள் ஸ்பூன், முந்திரி 8, திராட்சை 12, ஜாதிபத்ரி 1 சிட்டிகை, ஏலத்தூள் கால் டீஸ்பூன், பால்கோவா 100

கிராம்.

செய்முறை: அரிசியை மூன்று கப் தண்ணீர் சேர்த்து குழைய வேக வையுங்கள். வெல்லத்துடன் கால் கப் தண்ணீர் சேர்த்து சூடாக்கி, கரைந்ததும் வடிகட்டி வெந்த சாதத்துடன் கலக்குங்கள். இந்த சாத கலவையை மீண்டும் அடுப்பில் வைத்து, அத்துடன் பால்கோவாவை உதிர்த்து சேர்த்துக் கிளறுங்கள்.

நெய்யில் பாதியளவை காயவைத்து முந்திரி, திராட்சையை தாளித்து சாத கலவையோடு சேருங்கள். அதனுடன் மீதமுள்ள நெய், ஏலப் பொடி, ஜாதிபத்ரி சேர்த்து கிளறி இறக்குங்கள்.

எலுமிச்சை சாதம்

தேவை: பச்சரிசி 2 கப், எலுமிச்சம் பழம் 4, இஞ்சி 1 துண்டு, பச்சை மிளகாய் 3, மஞ்சள் கால் டீஸ்பூன், உப்பு தேவைக்கு, வறுத்த வேர்க்கடலை கால் கப், கடுகு அரை டீஸ்பூன், உளுந்து, கடலைப் பருப்பு தலா 2 டீஸ்பூன், எண்ணெய் 3 டேபிள் ஸ்பூன், பெருங்காயம் 1 டீஸ்பூன், கறிவேப்பிலை சிறிதளவு, மிளகாய் வற்றல் 3.

செய்முறை: அரிசியை உதிராக வேக வையுங்கள். எலுமிச்சம் பழத்தின் சாறை பிழிந்து அதில் மஞ்சள் தூள், பெருங்காயம், உப்பு ஆகியவற்றை சேர்த்துக் கரைத்து வையுங்கள். இஞ்சி, பச்சை மிளகாயை நசுக்கி வையுங்கள். வேர்க்கடலையை கரகரப்பாக பொடித்து வையுங்கள்.

எண்ணெயில் கடுகு, உளுந்து, கடலைப் பருப்பு, மிளகாய் வற்றலை தாளித்து, இஞ்சி பச்சை மிளகாயை சேர்த்து வதக்குங்கள். வதங்கியதும் அதில் எலுமிச்சை கரைசலை ஊற்றி அடுப்பை அணைத்து விடுங்கள். இந்த கலவையில் சாதத்தை சேர்த்துக் கிளறி, கடைசியில் வேர்க் கடலை பொடியைத் தூவிக் கிளறுங்கள்.

தேங்காய் சாதம்

தேவை: பச்சரிசி 2 கப், தேங்காய் 1, கடுகு அரை டீஸ்பூன், உளுந்து, கடலைப் பருப்பு தலா 2 டீஸ்பூன், மிளகாய் வற்றல் 2, பச்சை மிளகாய் 2, இஞ்சி 1 துண்டு, கறிவேப்பிலை கைப்பிடி அளவு, தேங்காய் எண்ணெய் 2 டேபிள் ஸ்பூன், நெய் 1 டேபிள் ஸ்பூன். பொடிக்க: தனியா 2 டேபிள் ஸ்பூன், உளுந்து, கடலைப் பருப்பு தலா 2 டீஸ்பூன், சீரகம் அரை டீஸ்பூன்.

செய்முறை: சாதத்தை உதிராக வேக வையுங்கள். தேங்காயை வெள்ளைப் பகுதியை மட்டும் துருவுங்கள். பொடிக்கக் கூறப்பட்டுள்ள பொருட்களை வெறும் வாணலியில் வறுத்துப் பொடியுங்கள். இஞ்சியை பொடியாக நறுக்குங்கள். பச்சை மிளகாயை கீறி வையுங்கள்.

எண்ணெய், நெய் இரண்டையும் ஒன்றாகச் சேர்த்து சூடாக்கி அதில் கடுகு, உளுந்து, கடலைப் பருப்பு, மிளகாய் வற்றல் ஆகியவற்றை தாளித்து இஞ்சி, பச்சை மிளகாய், கறிவேப்பிலை ஆகியவற்றை சேர்த்து வதக்குங்கள். பிறகு தேங்காய்த் துருவல் சேர்த்து வதக்கி, சாதம், பொடித்து வைத்துள்ள பொடி, உப்பு சேர்த்துக் கிளறுங்கள்.

தயிர் சாதம்

தேவை: அரிசி, புளித்த தயிர் தலா 1கப், பால் அரை கப், வெண்ணெய் 1 டேபிள் ஸ்பூன், உப்பு தேவைக்கு, பெருங்காயக் கரைசல் 2 டீஸ்பூன், கறிவேப்பிலை சிறிதளவு, இஞ்சி 1 துண்டு, பச்சை மிளகாய் 1, மல்லித்தழை சிறிதளவு, எண்ணெய் 2 டீஸ்பூன், கடுகு கால் டீஸ்பூன், உளுந்து 2 டீஸ்பூன், கடலைப் பருப்பு தலா 2 டீஸ்பூன், முந்திரி 5, திராட்சை 8.

செய்முறை: சாதத்தை குழைய வேக வையுங்கள். இஞ்சி, பச்சை மிளகாயை நசுக்கி வையுங்கள். மல்லித்தழையை பொடியாக நறுக்குங்கள்.

சாதம் சூடாக இருக்கும் போதே அதில் இஞ்சி, பச்சைமிளகாய், பெருங்காயக் கரைசல், வெண்ணெய் ஆகியவற்றை சேர்த்துக் கலக்குங்கள். எண்ணெயை சூடாக்கி, கடுகு, உளுந்து, கடலைப் பருப்பு,

கறிவேப்பிலை, முந்திரி, திராட்சை, ஆகியவற்றை தாளியுங்கள். சாதம் ஆறியதும், தயிர், பால், தாளித கலவை, மல்லித் தழை ஆகியவற்றை சேர்த்துக் கிளறுங்கள். ஆடி – ஆடிப்பூரம்

அம்மன் தெய்வங்களுக்கு வளைகாப்பு நாள்

காப்பரிசி

தேவை: புட்டரிசி, வெல்லம் தலா அரை கப், பொட்டுக் கடலை 1 டேபிள் ஸ்பூன், எள் 2 டீஸ்பூன், ஏலக்காய்த்தூள் அரை டீஸ்பூன், பல் பல்லாகக் கீறிய தேங்காய் 1 டேபிள் ஸ்பூன், நெய் 2 டீஸ்பூன்.

செய்முறை: புட்டரிசியை நன்றாகக் கழுவி நிழலில் உலர்த்தி, வெறும் வாணலியில் சிறிது சிறிதாகப் போட்டு மொறுமொறுப்பாக வறுத்தெடுங்கள். அதே போல எள்ளையும், நெய்யில் தேங்காயை யும் வறுத்தெடுங்கள். இவற்றுடன் ஏலத்தூள் பொட்டுக் கடலையை கலந்து எடுத்து வையுங்கள்.

வெல்லத்துடன் சிறிதளவு தண்ணீர் சேர்த்து சூடாக்குங்கள். கரைந்ததும் வடிகட்டி மீண்டும் கொதிக்க வையுங்கள். உருட்டும் பதத்திற்கு பாகானதும் அதில் அரிசி கலவையைக் கொட்டி இரண்டு நிமிடம் கிளறி இறக்குங்கள்.

ஐந்துவகை சாதம்

சித்ரா பவுர்ணமிக்கு கூறப்பட்டுள்ள ஐந்து வகை சாதங்களையே இந்த பண்டிகைக்கும் செய்துகொள்ளலாம்

ஆடி – ஆடிப்பெருக்கு

தாலி பாக்கியம் நீடிக்க வேண்டி தாலி சரடு மாற்றிக் கட்டும் நாள்

பானகம்

தேவை: வெல்லம் அரை கப், தண்ணீர் ஒன்றரை கப், எலுமிச்சை சாறு 1 டேபிள் ஸ்பூன், சுக்கு பொடி அரை டீஸ்பூன், மிளகு பொடி 1 சிட்டிகை, ஏலத்தூள் கால் டீஸ்பூன்.

செய்முறை: வெல்லத்தை தண்ணீரில் அரை மணி நேரம் ஊற வையுங்கள். வெல்லம் கரைந்ததும் வடிகட்டி அதில் சுக்குப்பொடி, ஏலப்பொடி, மிளகுப்பொடி, எலுமிச்சை சாறு ஆகியவற்றை சேர்த்துக் கலக்குங்கள்.

மாவிளக்கு

தேவை: பச்சரிசி அரை கப், வெல்லம் அரை கப், நெய் சிறிதளவு.

செய்முறை: பச்சரிசியை ஒரு மணி நேரம் தண்ணீரில் ஊற வைத்து, நீரை வடித்துவிட்டு நிழலில் காய வையுங்கள். நன்றாக உலர்ந்ததும் மிக்ஸியில் அல்லது மிஷினில் கொடுத்து நைஸாக பொடித்து, சலித்து வையுங்கள்.

சலித்த மாவுடன் பொடித்த வெல்லம் சேர்த்து மிக்ஸியிலேயே ஒரு சுற்று அரையுங்கள். இப்போது மாவு கெட்டி கலவையாக இருக்கும். இதனை ஒரு தட்டில் வைத்து நடுவில் குழிவாக்கி நெய் ஊற்றி திரியைப் போட்டு விளக்கேற்ற வேண்டும்.

சுட்ட தேங்காய்

தேவை: முற்றிய தேங்காய் 1, அவல் கால் கப், வெல்லம் அரை கப், பொட்டுக் கடலை 1 டேபிள் ஸ்பூன், வறுத்த எள் 2 டீஸ்பூன், வறுத்த பாசிப் பருப்பு 1 டேபிள் ஸ்பூன், ஏலத்தூள் கால் டீஸ்பூன், கெட்டியாக பிசைந்த கோதுமை மாவு அல்லது மைதா மாவு சிறிதளவு.

செய்முறை: தேங்காயில் உள்ள முன்று கண்களில் ஒரு கண்ணில் துளையிட்டு அதன் வழியே மற்ற பொருட்களை ஒவ்வொன்றாகப் போடுங்கள். பிறகு அந்த கண் பகுதியில் பிசைந்து வைத்துள்ள கோதுமை மாவு (அல்லது மைதா மாவு) கலவையை வைத்து அழுத்தி மூடுங்கள்.

இந்த தேங்காயை எரியும் விறகு அடுப்பினுள் போடுங்கள். அரை மணி நேரத்தில் வெந்துவிடும். பிறகு இதனை எடுத்து சூடு ஆறியதும் உரித்து உள்ளிருக்கும் தேங்காய் கலவையை எடுக்க வேண்டும்.

ஆடி அல்லது ஆவணி – வரலஷ்மி விரதம்

அஷ்ட ஐஸ்வர்யங்களும் பெருக வேண்டி, நோன்பு இருக்கும் நாள்

பச்சரிசி இட்லி

தேவை: பச்சரிசி 2 கப், உளுந்து 3 டேபிள் ஸ்பூன், அவல் அரை கப், வெந்தயம் அரை டீஸ்பூன், உப்பு தேவைக்கு.

செய்முறை: அவல், உப்பை தவிர மற்ற அனைத்தையும் ஒன்றாகச் சேர்த்து ஒரு மணி நேரம் ஊற வையுங்கள். அவலை தனியாக ஒரு மணி நேரம் ஊற வையுங்கள். ஊறிய அனைத்தையும் ஒன்றாகச் சேர்த்து நைஸாக அரைத்து உப்பு சேர்த்துக் கரைத்து எடுத்து வையுங்கள். எட்டு மணி நேரம் புளிக்கவிட்டு பிறகு இட்லிகளாக வார்த்தெடுங்கள்.

(தேங்காய் பூரண) கொழுக்கட்டை

தேவை: (மேல்மாவுக்கு) பச்சரிசி 1 கப், உப்பு கால் டீஸ்பூன், எண்ணெய் 2 டீஸ்பூன்.

பூரணத்துக்கு: தேங்காய் துருவல் (அழுத்தி அளந்தது) அரை கப், வெல்லத் தூள் அரை கப், பொடியாக நறுக்கிய முந்திரி 1 டேபிள் ஸ்பூன், வெள்ளரி விதை, பொடியாக நறுக்கிய பாதாம் தலா 2 டீஸ்பூன், ஏலத்தூள் அரை டீஸ்பூன், நெய் 2 டீஸ்பூன்.

செய்முறை: அரிசியை ஒரு மணி நேரம் தண்ணீரில் ஊற வையுங்கள். பிறகு நீரை வடித்துவிட்டு நிழலில் காய வைத்து, நைஸாக பொடித்து, சலித்து வையுங்கள். ஒண்ணே கால் கப் அளவுக்கு தண்ணீரை எடுத்து, உப்பு, எண்ணெய் சேர்த்து கொதிக்க வையுங்கள். பிறகு தீயை மிதமாக்கி, கொதி நீரில் மாவைக் கொட்டி, கட்டி தட்டாமல் கிளறி இறக்குங்கள். ஆறியதும், கைகளில் எண்ணெயை தொட்டுக்கொண்டு மாவை பிசைந்து, ஈரத்துணியால் மூடி வையுங்கள்.

பாதாம், முந்திரியை நெய்யில் வறுத்தெடுங்கள். வெல்லத்தை ஒரு டேபிள் ஸ்பூன் தண்ணீர்விட்டு சூடாக்குங்கள். கரைந்ததும் வடிகட்டி தேங்காயோடு சேருங்கள். அதில் வறுத்த முந்திரி, வெள்ளரிவிதை, பாதாம், ஏலத்தூள் சேர்த்து சுருளக் கிளறி இறக்குங்கள்.

பிசைந்து வைத்துள்ள மாவை சிறிது சிறிதாக எடுத்து சொப்புபோல செய்து நடுவில் பூரணத்தை வைத்து மடித்து ஆவியில் வேக வையுங்கள்.

ஆவணி – கிருஷ்ண ஜெயந்தி

கோகுல கிருஷ்ணன் அவதரித்த தினம்

இனிப்பு சீடை

தேவை: பச்சரிசி 1 கப், வெல்லம் 100 கிராம், வறுத்த எள் 2 டீஸ்பூன், வறுத்த தேங்காய் துருவல் 1

டேபிள் ஸ்பூன், நெய் 2 டேபிள் ஸ்பூன், எண்ணெய் தேவைக்கு.

செய்முறை: அரிசியை ஊறவைத்து நிழலில் உலர்த்தி நைஸாக அரையுங்கள். வெல்லத்தை 1 டேபிள் ஸ்பூன் தண்ணீர் விட்டு சூடாக்குங்கள். கரைந்ததும் வடிகட்டி மீண்டும் அடுப்பில் வைத்து, மிதமான தீயில் கொதிக்க வையுங்கள். கொதித்த கரைசலை சிறிதளவு எடுத்து தண்ணீரில் விட்டால் உருட்ட வரவேண்டும். அதுதான் சரியான பதம். அந்த பதம் வந்ததும் உடனே இறக்கி மாவைக் கொட்டி தேங்காய், எள், நெய் ஆகியவற்றைச் சேர்த்துக் கிளறி இறக்குங்கள். இந்தக் கலவையை சிறிது சிறிதாக எடுத்து உருட்டி வையுங்கள்.

மிதமான தீயில் எண்ணெயை காய வைத்து உருட்டி வைத்துள்ள உருண்டைகளை கொஞ்சம் கொஞ்சமாகப் போட்டு பொரித்தெடுங்கள்.

ஆவணி – கிருஷ்ண ஜெயந்தி

கார சீடை

தேவை: புழுங்கல் அரிசி 2 கப், பொட்டுக்கடலை அரை கப், வறுத்து அரைத்த உளுந்து மாவு 1 டேபிள் ஸ்பூன், பச்சைமிளகாய் 3, பெருங்காயத்தூள் கால் டீஸ்பூன், உப்பு அரை ஸ்பூன், வெண்ணெய் 2 டீஸ்பூன், எண்ணெய் தேவைக்கு.

செய்முறை: புழுங்கல் அரிசியை இரண்டு மணி நேரம் ஊறவைத்து பிறகு நீரை வடித்துவிட்டு பச்சை மிளகாய், உப்பு சேர்த்து நைஸாக அரையுங்கள். பொட்டுக் கடலையை நைஸாகப் பொடித்து சலித்து வையுங்கள். அரிசிமாவுடன் பொட்டுக்கடலை மாவு, பெருங்காயம், வெண்ணெய் ஆகியவற்றைச் சேர்த்துப் பிசைந்து, சிறுசிறு உருண்டைகளாக உருட்டுங்கள். சூடான எண்ணெயில் இந்த உருண்டைகளைப் போட்டுப் பொரித்தெடுங்கள்.

எள்ளுருண்டை

தேவை: வெள்ளை அல்லது கருப்பு எள் அரை கப், வெல்லம் கால் கப், நெய் 1 டேபிள் ஸ்பூன்.

செய்முறை: எள்ளை வெறும் வாணலியில் மொறுமொறுப்பாக வறுத்தெடுங்கள். வெல்லத்தை சிறிதளவு தண்ணீர் விட்டு சூடாக்குங்கள். கரைந்ததும் வடிகட்டி மீண்டும் கொதிக்க வையுங்கள்.

ஒரு தட்டில் தண்ணீர் ஊற்றி கொதிக்கும் பாகில் இருந்து சிறிதளவு எடுத்து அதில் போட்டால் பாகு நன்றாக உருட்ட வரவேண்டும். அதனை ஒரு பாத்திரத்தில் போட்டால் சப்தம் வரவேண்டும். அதுதான் சரியான பதம். அந்த சமயத்தில் பாகை இறக்கி அதில் வறுத்த எள்ளைக் கொட்டி வேகமாகக் கிளறுங்கள்.

நெய்யை தொட்டுக்கொண்டு சிறு சிறு உருண்டைகளாக உருட்டி வையுங்கள்.

மிளகு வெல்ல உருண்டை

தேவை: சுக்கு 2 துண்டு, பெருங்காயத்தூள் கால் டீஸ்பூன், மிளகுத் தூள் கால் டீஸ்பூன், வெல்லம் 1 டேபிள் ஸ்பூன், ஏலத்தூள் ஒரு சிட்டிகை.

செய்முறை: சுக்கு, வெல்லம் இரண்டையும் பொடி செய்து அவற்றுடன் மிளகுத்தூள், ஏலத்தூள், பெருங்காயத்தூள் ஆகியவற்றைச் சேர்த்து பிசைந்து சுண்டைக்காய் அளவு உருண்டைகளாக உருட்டுங்கள்.

ஆவணி அல்லது புரட்டாசி – விநாயகர் சதுர்த்தி பிள்ளையார் பிறந்த நாள்

(பாசிப்பருப்பு பூரண) கொழுக்கட்டை

தேவை: (பூரணத்திற்கு) பாசிப் பருப்பு, தேங்காய் துருவல் தலா கால் கப், வெல்லம் அரை கப், பொடியாக நறுக்கி, வறுத்த முந்திரி 1 டேபிள் ஸ்பூன், ஏலத்தூள் கால் டீஸ்பூன்

செய்முறை: மேல் மாவை தயார் செய்யும் முறை தேங்காய் பூரண கொழுக்கட்டை குறிப்பில் உள்ளபடி (பக்கம் 94)

பாசிப்பருப்பை குழையாமல் மலர வேக வைத்து, நீரை வடித்துவிட்டு வையுங்கள். வெல்லத்தைப் பொடித்து ஒரு டேபிள் ஸ்பூன் தண்ணீர் விட்டு சூடாக்குங்கள். கரைந்ததும் வடிகட்டி தேங்காய்த் துறுவல், பாசிப்பருப்பு, வறுத்த முந்திரி சேர்த்து கிளறுங்கள். சற்று சுருண்டு வந்ததும் இறக்கி ஆற வையுங்கள். பிசைந்து வைத்துள்ள மாவை சிறிது சிறிதாக எடுத்து சொப்புபோல செய்து நடுவில் பூரணத்தை வைத்து மடித்து ஆவியில் வேக வையுங்கள்.

உப்பு கொழுக்கட்டை

தேவை (பூரணத்துக்கு): உளுந்து கால் கப், பச்சை மிளகாய் 1, பெருங்காயத்தூள் கால் டீஸ்பூன், உப்பு தேவைக்கு, எண்ணெய் 1 டேபிள் ஸ்பூன், கடுகு கால் டீஸ்பூன், கறிவேப்பிலை 5.

செய்முறை: மேல் மாவை தயார் செய்யும் முறை தேங்காய் பூரண கொழுக்கட்டை குறிப்பில் உள்ளபடி (பக்கம் 94)

பூரணத்துக்கு: உளுந்தை தண்ணீரில் அரை மணி நேரம் ஊற வைத்து, பிறகு நீரை வடித்துவிட்டு பச்சை மிளகாய், பெருங்காயம், உப்பு சேர்த்து நைஸாக அரைத்து ஆவியில் வேக வையுங்கள். வெந்ததும் இறக்கி, ஆறியதும் உதிர்த்து வையுங்கள்.

எண்ணெயில் கடுகு கறிவேப்பிலையை தாளித்து உதிர்த்து வைத்துள்ள உளுந்துக் கலவையை சேர்த்துக் கிளறுங்கள்.

மேல் மாவை தயார் செய்து நடுவில் இந்த பூரணத்தை வைத்து கொழுக்கட்டையை ஆவியில் வேக வைத்தெடுங்கள்.

புரட்டாசி – மஹாளய அமாவாசை

<u>உயிர் நீத்த மூத்தோரை நினைத்து வழிபடும் தினம்.</u>

ஆமை வடை

தேவை: கடலைப் பருப்பு, துவரம் பருப்பு தலா கால் கப், பச்சரிசி 2 டீஸ்பூன், மிளகாய் வற்றல் 2, பெருங்காயத்தூள் கால் டீஸ்பூன், கறிவேப்பிலை 10 இலை, மல்லித்தழை கைப்பிடி அளவு, உப்பு, எண்ணெய் தேவைக்கு.

செய்முறை: அரிசி, பருப்புகளை ஒன்றாகச் சேர்த்து ஒரு மணி நேரம் ஊற வையுங்கள். பிறகு நீரை வடித்துவிட்டு மிளகாய், பெருங்காயம் சேர்த்து கரகரப்பாக அரைத்தெடுங்கள். கறிவேப்பிலை, மல்லித்தழையை பொடியாக நறுக்குங்கள். அரைத்த விழுதில் நறுக்கிய மல்லித்தழை, கறிவேப்பிலை உப்பு சேர்த்து பிசையுங்கள்.

எண்ணெயை சூடாக்கி மாவை சிறு சிறு வடைகளாக தட்டிப் போட்டு மிதமான தீயில் மொறு மொறுப்பாக வேகவைத்து எடுங்கள்.

பருப்பு பாயசம்

தேவை: பாசிப் பருப்பு 2 கப், வெல்லம் இரண்டரை கப், நெய் 2 டேபிள் ஸ்பூன், தேங்காய்ப்பால் 2 கப், முந்திரி 15, ஏலப்பொடி 1 டீஸ்பூன்.

செய்முறை: பாசிப்பருப்பை மிதமான தீயில் வாசனை வர வறுத்தெடுத்து மலர வேக வையுங்கள். வெல்லத்தை பொடித்து கால் கப் தண்ணீர் சேர்த்து சூடாக்கிக் கரைந்ததும் வடிகட்டி வெந்த பருப்போடு சேருங்கள்.

இந்தக் கலவை நன்கு கொதித்ததும் தேங்காய்ப் பால் சேர்த்துக் கிளறி மேலும் ஐந்து நிமிடங்கள் அடுப்பில் வைத்து, கடைசியில் ஏலப்பொடி நெய்யில் வறுத்த முந்திரி ஆகியவற்றை சேருங்கள். புரட்டாசி – சனிக்கிழமை

பெருமாளுக்கு உகந்த நாள்

எள் சாதம்

தேவை: பச்சரிசி 1 கப், உப்பு தேவைக்கு, கடுகு கால் டீஸ்பூன், மிளகாய் வற்றல் 2, கறிவேப்பிலை சிறிதளவு, எண்ணெய், நெய் தலா 1 டேபிள் ஸ்பூன்.

பொடிக்க: கருப்பு எள் கால் கப், தேங்காய் துருவல் 1 டேபிள் ஸ்பூன், கடலைப் பருப்பு 2 டீஸ்பூன், உளு ந்து 1 டேபிள் ஸ்பூன், மிளகாய் வற்றல் 2.

செய்முறை: அரிசியை உப்பு சேர்த்து உதிர் உதிராக வடித்து வையுங்கள். வெறும் வாணலியில் எள்ளை மொறுமொறுப்பாக பொரித்தெடுங்கள். அதேபோல தேங்காய், கடலைப் பருப்பு, உளுந்து, மிளகாய் வற்றல் ஆகியவற்றையும் வெறும் வாணலியில் தனித்தனியாக மொறுமொறுப்பாக வறுத்தெடுங்கள்.

வறுபட்ட பொருட்கள் அனைத்தையும் ஒன்றாகச் சேர்த்து பொடித்து வையுங்கள். எண்ணெய் மற்றும் நெய்யை ஒன்றாகச் சேர்த்து காயவைத்து கடுகு, கறிவேப்பிலை, மிளகாய் ஆகியவற்றை தாளித்து சாதத்தில் கொட்டுங்கள். அதனுடன் பொடியையும் தூவிக் கிளறுங்கள்.

புரட்டாசி- சனிக்கிழமை

கோதுமை பொங்கல்

தேவை: கோதுமை ரவை அரை கப், பால் ஒன்றரை கப், வெல்லம் முக்கால் கப், ஏலத்தூள் அரை டீஸ்பூன், கிராம்பு 1, முந்திரி 6, திராட்சை 8, நெய் 3 டேபிள் ஸ்பூன்.

செய்முறை: ரவையை ஒரு டீஸ்பூன் நெய்யில் வாசனை வர வறுத்து, ஒரு கப் தண்ணீர் சேர்த்து வேக வையுங்கள். நன்றாக வெந்ததும் அதில் பால் சேர்த்து, பால் வற்றும் வரை கிளறுங்கள்.

வெல்லத்தை ஒரு டேபிள் ஸ்பூன் தண்ணீர் சேர்த்து சூடாக்குங்கள். கரைந்ததும் வடிகட்டி ரவைக் கலவையோடு கலக்குங்கள். அதனுடன் பாதியளவு நெய், ஏலத்தூள், கிராம்புதூள் சேர்த்துக் கிளறி இறக்குங்கள்.

மீதமுள்ள நெய்யில் முந்திரி, திராட்சை ஆகியவற்றை வறுத்து ரவை கலவையோடு சேர்த்துக் கிளறுங்கள்.

கதம்ப சாதம்

தேவை: பச்சரிசி 1 கப், துவரம் பருப்பு அரை கப், கேரட் 1, பீன்ஸ் 6, முருங்கைக்காய் 1, கத்திரிக்காய் 2, வாழைக்காய் பாதியளவு, உருளைக்கிழங்கு 1, தக்காளி 3, சாம்பார் பொடி 3 டீஸ்பூன், புளி ஒரு சிறிய உருண்டை, பெருங்காயத்தூள் அரை டீஸ்பூன், மஞ்சள்தூள் கால் டீஸ்பூன், கறிவேப்பிலை சிறிதளவு, மல்லித்தழை சிறிதளவு, நெய் 2 டீஸ்பூன், கடுகு அரை டீஸ்பூன், உளுந்து 2 டீஸ்பூன், எண்ணெய் ஒரு டீஸ்பூன், உப்பு தேவைக்கு.

செய்முறை: அரிசி, பருப்புடன் மஞ்சள்தூள், உப்பு, பெருங்காயம் சேர்த்து, 5 கப் தண்ணீர் சேர்த்து குக்கரில் வேக வைத்தெடுங்கள். காய்கறிகளைச் சிறு துண்டுகளாக நறுக்குங்கள். புளியை 1 கப் தண்ணீரில் கரைத்து வையுங்கள்.

எண்ணெயில் கடுகு, உளுந்து தாளித்து, காய்கறிகள், தக்காளி சேர்த்து வதக்குங்கள். பிறகு சாம்பார்த்தூள், உப்பு, புளிக் கரைசல் சேர்த்து மிதமான தீயில் வேக வையுங்கள். காய்கறிகள் நன்றாக வெந்ததும் அதனுடன் சாதக் கலவை, நெய், கறிவேப்பிலை, கொத்துமல்லி ஆகியவற்றைச் சேர்த்துக் கிளறி இறக்குங்கள்.

மிளகு சீரகம் சாதம்

தேவை: பச்சரிசி 1 கப், நெய் 1 டேபிள் ஸ்பூன், உப்பு தேவைக்கு, கடுகு அரை டீஸ்பூன், முந்திரி 6, கறிவேப்பிலை சிறிதளவு.

பொடிக்க: மிளகு, சீரகம், துவரம் பருப்பு தலா 2 டீஸ்பூன், மிளகாய் வற்றல்1, கறிவேப்பிலை சிறிதளவு.

செய்முறை: அரிசியை உப்பு சேர்த்து உதிர் உதிராக வேகவைத்தெடுங்கள். பொடிக்கக் கூறப்பட்டுள்ள பொருட்களை வெறும் வாணலியில் சிவக்க வறுத்துப் பொடித்து வையுங்கள்.

ஒரு டீஸ்பூன் நெய்யில் கடுகு, முந்திரி, கறிவேப்பிலை ஆகியவற்றை தாளியுங்கள். சாதத்தோடு தாளித கலவை, பொடித்து வைத்துள்ள பொடி மீதமுள்ள நெய், தேவையான உப்பு ஆகியவற்றை சேர்த்துக் கிளறுங்கள்.

கல்கண்டு சாதம்

தேவை: பச்சரிசி 1 கப், பால் 1 லிட்டர், கல்கண்டு 2 கப், நெய் அரை கப், முந்திரி 10, திராட்சை 15, ஏலப்பொடி 1 டீஸ்பூன், குங்குமப்பூ ஒரு சிட்டிகை.

செய்முறை: அரிசியுடன் பால், 2 கப் தண்ணீர் சேர்த்து, மிதமான தீயில், குழைய வேக வையுங்கள். வெந்ததும் கல்கண்டைப் பொடித்து சாதத்தோடு சேர்த்துக் கிளறுங்கள். கல்கண்டு கரைந்து, சாதத்தோடு நன்றாகக் கலந்ததும் இறக்குங்கள்.

நெய்யில் பாதியளவைக் காயவைத்து முந்திரி, திராட்சையை வறுத்தெடுங்கள். இந்த தாளித கலவை, மீதமுள்ள நெய், ஏலப்பொடி, குங்குமப்பூ அனைத்தையும் கல்கண்டு சாதக் கலவையோடு சேர்த்துக் கிளறி இறக்குங்கள்.

புரட்டாசி – நவராத்திரி

கலைமகள், மலைமகள், அலைமகள் இந்த முப்பெரும் தேவியரின் அருளைப் பெறும் திருவிழா.

வேர்க்கடலை சுண்டல்

தேவை: வேர்க்கடலை 1 கப், தக்காளி 1, தேங்காய் துருவல் 2 டீஸ்பூன், எலுமிச்சம்பழச்சாறு 1 டீஸ்பூன், மல்லித்தழை, கறிவேப்பிலை சிறிதளவு, உப்பு தேவைக்கு, கடுகு 1 டீஸ்பூன், எண்ணெய் 2 டீஸ்பூன்.

செய்முறை: வேர்க்கடலையை எட்டு மணி நேரம் ஊறவைத்து, உப்பு சேர்த்து வேகவையுங்கள். தக்காளி, மல்லித்தழை, கறிவேப்பிலை ஆகியவற்றை பொடியாக நறுக்குங்கள்.

எண்ணெயில் கடுகை தாளித்து, தக்காளியை வதக்குங்கள். பச்சை வாடை போக வதங்கியதும் வேர்க்கடலை மல்லித்தழை, கறிவேப்பிலை, தேங்காய் துருவல், உப்பு ஆகியவற்றை சேர்த்துக் கிளறி, எலுமிச்சை சாறு சேர்த்துக் கிளறி இறக்குங்கள்.

கொண்டைக்கடலை சுண்டல்

தேவை: கொண்டைக்கடலை 1 கப், இஞ்சி 1 துண்டு, பச்சை மிளகாய் 2, பெருங்காயத்தூள் அரை டீஸ்பூன், கறிவேப்பிலை சிறிது, தேங்காய் துருவல் 2 டீஸ்பூன், உப்பு தேவைக்கு, எண்ணெய் 1 டீஸ்பூன், கடுகு அரை டீஸ்பூன், உளுந்து 2 டீஸ்பூன்.

செய்முறை: கொண்டைக்கடலையை எட்டு மணி நேரம் ஊற வைத்து, உப்பு சேர்த்து வேகவையுங்கள். இஞ்சி, பச்சை மிளகாய் இரண்டையும் ஒன்றிரண்டாக நசுக்கி வையுங்கள். எண்ணெயில் கடுகு, உளுந்து தாளித்து, இஞ்சி, பச்சைமிளகாய், கறிவேப்பிலை, பெருங்காயத்தூள் ஆகியவற்றைச் சேர்த்து வதக்கி அதனுடன் சுண்டலை சேர்த்துக் கிளறுங்கள். கடைசியில் தேங்காய் துருவல் சேர்த்துக் கிளறி இறக்குங்கள்.

இனிப்பு சுண்டல்

தேவை: காராமணி 1கப், வெல்லத்தூள் 1 கப், ஏலக்காய்த்தூள் 1 டீஸ்பூன், தேங்காய் துருவல் 3 டீஸ்பூன், நெய் 1 டீஸ்பூன், உப்பு சிட்டிகை.

செய்முறை: காராமணியை எட்டு மணி நேரம் ஊறவைத்து உப்பு சேர்த்து வேகவைத்தெடுங்கள். வெல்லத்தை ஒரு டேபிள் ஸ்பூன் தண்ணீர் சேர்த்து சூடாக்குங்கள். கரைந்ததும் வடிகட்டுங்கள். நெய்யில் காரமணி, வெல்லக் கரைசல், ஏலப்பொடி, தேங்காய் துருவல் அனைத்தையும் சேர்த்துக் கிளறி இறக்குங்கள்.

நவதானிய சுண்டல்

தேவை: வேர்க்கடலை, கொண்டைக் கடலை, பாசிப்பயறு, கொள்ளு, மொச்சை, வெள்ளை காராமணி, வெள்ளை சோயா, சிவப்பு காராமணி, சிவப்பு சோயா தலா 1 கைப்பிடி, உப்பு தேவைக்கு, கடுகு 1 டீஸ்பூன், உளுந்து 2 டீஸ்பூன், கறிவேப்பிலை சிறிதளவு, எண்ணெய் 2 டேபிள் ஸ்பூன்.

அரைக்க: தேங்காய் 1 மூடி, மிளகாய் வற்றல் 4, சோம்பு 1 டீஸ்பூன்.

செய்முறை: நவதானியங்களை ஒன்றாகச் சேர்த்து எட்டு மணி நேரம் தண்ணீரில் ஊற வைத்து, உப்பு சேர்த்து வேகவையுங்கள்.

அரைக்கக் கூறப்பட்டுள்ள பொருட்களை ஒன்றாகச் சேர்த்து சற்றுக் கரகரப்பாக அரைத்தெடுங்கள். எண்ணெயில் கடுகு, உளுந்து, கறிவேப்பிலையை தாளித்து, அரைத்த விழுது, சிறிதளவு உப்பு சேர்த்து, பச்சை வாசனை போக வதக்கி, சுண்டலைச் சேர்த்துக் கிளறி இறக்குங்கள்.

கடலைப் பருப்பு சுண்டல்

தேவை: கடலைப் பருப்பு 1 கப், தேங்காய் துருவல் 2 டேபிள் ஸ்பூன், கறிவேப்பிலை சிறிதளவு, பெருங்காயம் அரை டீஸ்பூன், இஞ்சி 1 துண்டு, பச்சை மிளகாய் 2, உப்பு தேவைக்கு. கடுகு அரை டீஸ்பூன், உளுந்து 2 டீஸ்பூன், எண்ணெய் 1 டீஸ்பூன். செய்முறை: கடலைப் பருப்பை உப்பு சேர்த்து வேக வையுங்கள். இஞ்சி, பச்சைமிளகாய் இரண்டையும் பொடியாக நறுக்குங்கள்.

எண்ணெயில் கடுகு, உளுந்து தாளித்து, இஞ்சி, மிளகாய், கறிவேப்பிலை, பெருங்காயம் ஆகியவற்றை சேர்த்து வதக்குங்கள். பிறகு கடலைப் பருப்பு, தேங்காய் துருவல் சேர்த்துக் கிளறி இறக்குங்கள்.

பாசிப்பயறு சுண்டல்

தேவை: பாசிப்பயறு 1 கப், உப்பு தேவைக்கு, மல்லித்தழை, கறிவேப்பிலை சிறிதளவு, எலுமிச்சம்பழச்சாறு 1 டீஸ்பூன், கடுகு அரை டீஸ்பூன், உளுந்து 2 டீஸ்பூன், எண்ணெய் 1 டேபிள் ஸ்பூன்.

அரைக்க: தேங்காய் அரை மூடி, பச்சைமிளகாய் 2, சீரகம் 1 டீஸ்பூன், மஞ்சள்தூள் அரை டீஸ்பூன்.

செய்முறை: பாசிப்பயறை வெறும் வாணலியில் வறுத்து, எட்டு மணி நேரம் தண்ணீரில் ஊற வைத்து, உப்பு சேர்த்து வேகவைத்து, நீரை வடித்துவிட்டு வையுங்கள்.

அரைக்கக் கூறப்பட்டுள்ள பொருட்களை ஒன்றாகச் சேர்த்து கரகரப்பாக அரைத்தெடுங்கள். மல்லித்தழையை பொடியாக நறுக்குங்கள். எண்ணெயில் கடுகு, உளுந்து தாளித்து அரைத்த விழுது, கறிவேப்பிலை, உப்பு ஆகியவற்றைச் சேர்த்து, பச்சை வாடை போக வதக்குங்கள். பிறகு சுண்டல், எலுமிச்சம்பழச் சாறு, மல்லித்தழை ஆகியவற்றைச் சேர்த்துக் கிளறி இறக்குங்கள்.

கொள்ளு சுண்டல்

பாசிப்பயறு சுண்டலுக்கு கூறப்பட்டுள்ள அதே முறைதான். தேவையான பொருட்களில் பாசிப்பயறுக்கு பதிலாக கொள்ளு எடுத்துக் கொள்ளுங்கள்.

சன்னா சுண்டல்

தேவை: சன்னா 1கப், தேங்காய் துருவல் 2 டேபிள் ஸ்பூன், உப்பு தேவைக்கு, கடுகு அரை டீஸ்பூன், உளுந்து 2 டீஸ்பூன், மிளகாய் வற்றல் 3, கறிவேப்பிலை சிறிதளவு, பெருங்காயத்தூள் கால் டீஸ்பூன்.

செய்முறை: சன்னாவை எட்டு மணி நேரம் ஊற வைத்து உப்பு சேர்த்து வேகவைத்து, தண்ணீரை வடித்துவிட்டு வையுங்கள். எண்ணெயில் கடுகு, உளுந்து, மிளகாய், கறிவேப்பிலை, பெருங்காயம் ஆகியவற்றை தாளித்து, சன்னா, தேங்காய் துருவல் சேர்த்துக் கிளறி இறக்குங்கள்.

மொச்சை சுண்டல்

தேவை: காய்ந்த மொச்சை 1 கப், மிளகாய்தூள் 1 டீஸ்பூன், தேங்காய் துருவல் 3 டே. ஸ்பூன், உப்பு தேவைக்கு, கடுகு, பெருங்காயம் தலா அரை டீஸ்பூன், உளுந்து 2 டீஸ்பூன், எண்ணெய் 1 டேபிள் ஸ்பூன். செய்முறை:மொச்சையை வெறும் வாணலியில் வறுத்து, தண்ணீரில் எட்டு மணி நேரம் ஊற வைத்து, உப்பு சேர்த்து வேகவையுங்கள். எண்ணெயில் கடுகு, உளுந்து, பெருங்காயம், மிளகாய்தூள் ஆகியவற்றை தாளித்து சுண்டல், தேங்காய் துருவல், உப்பு சேர்த்துக் கிளறி இறக்குங்கள்.

நவராத்திரி ஒன்பது நாட்களுக்கும் தினம் ஒன்று வீதம் ஒன்பது வகையான சாதம் செய்ய வேண்டும். அதில் இனிப்பு சாதக் குறிப்பு மட்டும் இங்குள்ளது. மீதத்தை பக்கம் 88–90, 99–100 உள்ளவற்றிலிருந்து ஏதேனும் எட்டு வகையை எடுத்துக் கொள்ளுங்கள்.

அக்கார அடிசில்

தேவை: பச்சரிசி 1 கப், பாசிப்பருப்பு கால் கப், கடலைப்பருப்பு கால் கப், பால் 1 லிட்டர், வெல்லம் 1 கப், சர்க்கரை 1 கப், தேங்காய் துருவல் 2 டேபிள் ஸ்பூன், குங்குமப்பூ கால் டீஸ்பூன், முந்திரி 12, திராட்சை 1 டேபிள் ஸ்பூன், நெய் கால் கப்.

செய்முறை: பாசிப்பருப்பை வாசனை வரும்வரை வறுத்து அரிசி, கடலைப்பருப்புடன் சேர்த்துக் கழுவுங்கள். பாலை 2 கப் தண்ணீர் சேர்த்துக் காய்ச்சுங்கள். பால் பொங்கியதும் அதில் அரிசி, பருப்பை சேர்த்து மிதமான தீயில் வேகவையுங்கள். வெல்லத்தைப் பொடித்துச் சிறிதளவு தண்ணீர் சேர்த்துச் சூடாக்குங்கள். கரைந்ததும் வடிகட்டி வெந்த பருப்பு, சாதக் கலவையோடு சேருங்கள். அத்துடன் சர்க்கரை மற்றும் பாதியளவு நெய் சேர்த்து பத்து நிமிடம் கிளறுங்கள். இந்தக் கலவை சற்றுக் கெட்டியானதும் ஏலப்பொடி, ஒரு டீஸ்பூன் பாலில் கரைத்த குங்குமப்பூ, தேங்காய் துருவல் சேர்த்து, கிளறுங்கள். மீதமுள்ள நெய்யில் முந்திரி, திராட்சையைத் தாளித்து, சாதக் கலவையோடு கலக்குங்கள்.

ஐப்பசி – தீபாவளி

நரகாசுர அரக்கன் அழிந்து சுபிட்சம் கிடைத்த திருநாள்

பால் கேசரி

தேவை: வெள்ளை ரவை அரை கப், பால் 4 கப், சர்க்கரை 2 கப், நெய் 1 கப்.

செய்முறை: ரவையை வெறும் வாணலியின் வறுத்தெடுங்கள். பிறகு, அனைத்துப் பொருட்களையும் ஒன்றாகக் கலந்து, அடுப்பில் வைத்துச் சுருளக் கிளறி இறக்குங்கள். இதற்குப் பாலைத் தனியாகக் காய்ச்ச வேண்டாம். பத்து பாதாம் பருப்புகளை வெந்நீரில் ஊறவைத்து தோலுரித்து மெல்லியதாகச் சீவி, ரவை கேசரியை இறக்கிய பிறகு சேர்த்துக் கிளறுங்கள்.

மெதுவடை

தேவை: உளுந்து 1 கப், பச்சரிசி 1 டேபிள் ஸ்பூன், இஞ்சி 1 துண்டு, பச்சை மிளகாய் 2, கறிவேப்பிலை, மல்லித்தழை சிறிதளவு, பெருங்காயத்தூள் அரை டீஸ்பூன், உப்பு, எண்ணெய் தேவைக்கு.

செய்முறை: அரிசி, உளுந்தை அரை மணி நேரம் ஊறவைத்து நைஸாக அரைத்தெடுங்கள். இஞ்சி, ப. மிளகாய், கறிவேப்பிலை, மல்லித்தழை ஆகியவற்றை பொடியாக நறுக்கி மாவோடு கலக்குங்கள். பெருங்காயத்தூள், உப்பு ஆகியவற்றையும் சேருங்கள். எண்ணெயை சூடாக்கி அதில் உளுந்து மாலை சிறுசிறு வடைகளை தட்டிப் போட்டு வேக வைத்தெடுங்கள்

ஐப்பசி – கந்த சஷ்டி

கந்தரப்பம்

தேவை: பச்சரிசி 2 கப், உளுந்து அரை கப், பாசிப்பருப்பு 1டேபிள் ஸ்பூன், கடலைப்பருப்பு 1 டேபிள் ஸ்பூன், வெந்தயம் அரை டீஸ்பூன், வெல்லம் இரண்டரை கப், ஏலப்பொடி 1 டேபிள் ஸ்பூன், எண்ணெய் தேவைக்கு, நெய் 2 டீஸ்பூன்.

செய்முறை: அரிசி, வெந்தயம் மற்றும் பருப்பு வகைகளை ஒன்றாகச் சேர்த்து அரைமணி நேரம் தண்ணீரில் ஊறவையுங்கள். பின்னர் நீரை வடித்துவிட்டு, தேங்காய் சேர்த்து நைஸாக அரைத்தெடுங்கள். வெல்லத்தை அரை கப் தண்ணீர் சேர்த்துச் சூடாக்குங்கள். கரைந்ததும் வடிகட்டி மாவில் ஊற்றுங்கள். அத்துடன் ஏலப்பொடி, நெய் சேர்த்து, தோசைமாவு பதத்துக்குக் கரைத்து வையுங்கள். எண்ணெயை சூடாக்கி கரைத்த மாவை ஒவ்வொரு கரண்டியாக ஊற்றி, இருபுறமும் திருப்பிவிட்டு வேகவைத்து எடுங்கள்.

ஐப்பசி – கேதார கவுரி நோன்பு

அனைத்து வளங்களும், நலன்களும் தழைத்தோங்க வேண்டும் நாள்

அதிரசம்

தேவை: பச்சரிசி 4 கப், வெல்லம் அரை கிலோ, பால் சிறிதளவு, சுக்குப்பொடி 2 டீஸ்பூன், நெய் அரை கப், எண்ணெய் தேவைக்கு.

செய்முறை: பச்சரியை சுத்தம் செய்து ஊறவையுங்கள். பிறகு நீரை வடித்துவிட்டு, நிழலில் உலர்த்தி, ஈரப்பதம் இருக்கும்போதே நைஸாக பவுடராக அரைத்தெடுங்கள். வெல்லத்தில் அரை கப் தண்ணீர் விட்டுச் சூடாக்குங்கள். கரைந்ததும் வடிகட்டி,

மீண்டும் அடுப்பில் வைத்துக் காய்ச்சுங்கள். பாகு பதம் வந்ததும் (வெல்லக் கரைசலில் சிறிதளவு எடுத்து, தண்ணீரில் விட்டு உருட்டினால், உருட்ட வரவேண்டும் அதுதான் சரியான பாகுபதம்) இறக்கிவிடுங்கள். இதில் ஏலப்பொடி, சுக்குப்பொடி, 2 டேபிள் ஸ்பூன் நெய் சேர்த்துக் கிளறி, அத்துடன் அரைத்து வைத்துள்ள மாவைச் சிறிது சிறிதாகத் தூவிக் கிளறுங்கள் (பாகு தயாரானதும் உடனே மாவைத் தூவிக் கிளறிவிட வேண்டும். பாகு சூட்டிலேயே மாவு வெந்துவிடும்) மாவைச் சிறிது சிறிதாக எடுத்து, வடை போல தட்டி சூடான எண்ணெயில் போட்டு, இருபுறமும் திருப்பி விட்டு வேகவைத்து எடுங்கள்.

கார்த்திகை – தீபம்

சிவபெருமான் ஒளி வடிவில் காட்சியளித்த தினம்

பொரி உருண்டை

தேவை: சுத்தம் செய்த அரிசி பொரி 4 கப், வெல்லம் அரை கப், தேங்காய் அரை மூடி, நெய் 2 டீஸ்பூன்.

செய்முறை: தேங்காயைப் பல் பல்லாக நறுக்கி, நெய்யில் வறுத்தெடுங்கள். வெல்லத்தோடு சிறிதளவு தண்ணீர் சேர்த்து சூடாக்குங்கள். கரைந்ததும் வடிகட்டி, மீண்டும் கொதிக்க வையுங்கள். முற்றிய பாகுபதம் வந்ததும் இறக்கி, வறுத்த தேங்காய், நெய், பொரி ஆகியவற்றைச் சேர்த்துக் கிளறி உருண்டைகளாகப் பிடியுங்கள்.

கலவை சூடாக இருக்கும்போதே உருண்டை பிடிக்க வேண்டும். உருண்டை பிடிக்கச் சிரமமாக இருந்தால், கைகளில் சிறிதளவு அரிசி மாவைத் தடவிக்கொள்ளலாம். சுலபமாக உருட்ட வரும்.

சர்க்கரை மாவிளக்கு

தேவை: பச்சரிசி 1 கப், சர்க்கரை அரை கப், ஏலப்பொடி அரை டீஸ்பூன், நெய் 2 டீஸ்பூன், முந்திரி 6, பல் பல்லாக நறுக்கிய தேங்காய் 3 டேபிள் ஸ்பூன்.

செய்முறை: அரிசியை சுத்தம் செய்து தண்ணீரில் ஒரு மணி நேரம் ஊறவையுங்கள். பிறகு நிழலில் உலர்த்தி, நைஸாக பொடித்து, சலித்து வையுங்கள். முந்திரியை பொடியாக நறுக்குங்கள்.

நெய்யில் முந்திரி, தேங்காய் ஆகியவற்றை சிவக்க வறுத்தெடுங்கள். இதனுடன் அரிசி மாவு, சர்க்கரை, ஏலப்பொடி ஆகியவற்றைச் சேர்த்துக் கலக்குங்கள். சர்க்கரை சேர்ப்பதால் மாவு கெட்டிக் கலவையாகும். இதனை ஒரு தட்டில் வைத்து நடுவில் குழிவாக்கி நெய் விட்டு திரி போட்டு தீபமேற்றுங்கள்.

உண்ணியப்பம்

தேவை: அரிசி மாவு 2 கப், கோதுமை மாவு அரை கப், வெல்லம் இரண்டரை கப், பல் பல்லாக நறுக்கிய தேங்காய் அரை கப், பூவன் வாழைப்பழம் 2, ஏலத்தூள் அரை டீஸ்பூன், சமையல் சோடா 1 சிட்டிகை, நெய் அரை கப், எண்ணெய் அரை கப்.

செய்முறை: அரிசி மாவு மற்றும் கோதுமை மாவை ஒன்றாகக் கலந்து அதில் வாழைப் பழத்தைச் சேர்த்து பிசையுங்கள். 2 டேபிள் ஸ்பூன் நெய்யில் தேங்காயை வறுத்தெடுத்து மாவோடு கலக்குங்கள். வெல்லத்தில் அரை கப் தண்ணீர் சேர்த்து சூடாக்கி, கரைந்ததும் வடிகட்டி மாவில் ஊற்றுங்கள். இதனுடன் சமையல் சோடா, ஏலத்தூள் ஆகியவற்றைச் சேர்த்து இட்லி மாவு பதத்துக்கு கரைத்து வையுங்கள்.

குழி பணியாரக் கல்லில் எண்ணெய் மற்றும் நெய்யை சிறிது சிறிதாக ஊற்றி அதன் மேல் மாவை (குழியின் முக்கால் பாகத்துக்கு) ஊற்றுங்கள். இருபுறமும் திருப்பிவிட்டு வேக வைத்தெடுங்கள்.

மார்கழி – திருவாதிரை

சிவன் ஆனந்த நடனம் ஆடிக் களித்த நாள்

திருவாதிரை களி

தேவை: பச்சரிசி 1 கப், பாசிப்பருப்பு கால் கப், பல் பல்லாகக் கீறிய தேங்காய் கால் கப், வெல்லம் ஒன்றரை கப், ஏலத்தூள் 1 டீஸ்பூன், நெய் 3 டேபிள் ஸ்பூன், முந்திரி 8.

செய்முறை: அரிசியை சுத்தம் செய்து ஒரு மணி நேரம் தண்ணீரில் ஊற வையுங்கள். பிறகு நீரை வடித்துவிட்டு நிழலில் உலர்த்தி சற்று சன்ன ரவையாக பொடித்து, வெறும் வாணலியில் வறுத்து வையுங்கள். பாசிப்பருப்பை வறுத்து சற்று மலர வேக வையுங்கள். வெல்லத்துடன் அரை கப் தண்ணீர் சேர்த்து சூடாக்குங்கள். கரைந்ததும் இறக்கி வடிகட்டுங்கள். ஒரு டேபிள் ஸ்பூன் நெய்யில் தேங்காய் மற்றும் முந்திரியை வறுத்து அதில் இரண்டு கப் தண்ணீர் மற்றும் வெந்த பாசிப் பருப்பை சேருங்கள். இந்தக் கலவை கொதிக்கும்போது அரிசி ரவையை சேர்த்துக் கிளறி தீயை மிதமாக்கி வேக வையுங்கள். நன்கு வெந்ததும் வெல்லக் கரைசலை சேர்த்து ஏலத்தூள், மீதமுள்ள நெய் சேர்த்து சுருளக் கிளறி இறக்குங்கள்.

பாகற்காய் இனிப்பு தொக்கு

தேவை: பாகற்காய் அரை கிலோ, சின்ன வெங்காயம் 1 கப், தக்காளி 2, புளி சிறிய எலுமிச்சை அளவு, வெல்லத்தூள் 2 டேபிள் ஸ்பூன், மிளகாய்த்தூள் 2 டீஸ்பூன், மஞ்சள் தூள் அரை டீஸ்பூன், உப்பு தேவைக்கு, கடுகு 1 டீஸ்பூன், உளுந்து 2 டீஸ்பூன், எண்ணெய் 3 டேபிள் ஸ்பூன்.

பொடிக்க: பொட்டுக்கடலை 1 டேபிள் ஸ்பூன், மிளகாய் வற்றல் 2, சீரகம் அரை டீஸ்பூன், பச்சரிசி 2 டீஸ்பூன்.

செய்முறை: பாகற்காயை கழுவி விதைகளை நீக்கி பொடியாக நறுக்குங்கள். வெங்காயம், தக்காளி ஆகியவற்றை பொடியாக நறுக்குங்கள். புளியை ஒரு கப் தண்ணீரில் கரைத்து வடிகட்டுங்கள். பொடிக்க கூறப்பட்டுள்ள பொருட்களை வெறும் வாணலியில் வறுத்துப் பொடியுங்கள். எண்ணெயை சூடாக்கி கடுகு, உளுந்து தாளித்து பாகற்காயை வதக்குங்கள். பிறகு வெங்காயம் சேர்த்து வதக்குங்கள். பிறகு தக்காளி, உப்பு ஆகியவற்றை சேர்த்து பச்சை வாடை போக வதக்குங்கள். பிறகு மிளகாய்த்தூள், மஞ்சள் தூள், புளி கரைசல் சேர்த்துக் கிளறி கொதிக்க வையுங்கள். கடைசியில் வெல்லம், பொடித்து வைத்துள்ள பொடி ஆகியவற்றைத் தூவி கிளறி இறக்குங்கள்.

மார்கழி – வைகுண்ட ஏகாதசி

<u>மோட்சம் வேண்டி விரதம் மேற்கொள்ளும் தினம்</u>

இனிப்பு அவல்

தேவை: கெட்டி அவல் 1 கப், வெல்லத்தூள் அரை கப், தேங்காய் துருவல் கால் கப், ஏலப்பொடி அரை டீஸ்பூன், பொடியாக நறுக்கி வறுத்த முந்திரி 2 டேபிள் ஸ்பூன்.

செய்முறை: அவலை சுத்தம் செய்து 1 கப் தண்ணீரில் ஊற வையுங்கள். வெல்லத்தில் ஒரு டேபிள் ஸ்பூன் தண்ணீர் ஊற்றிக் சூடாக்குங்கள். கரைந்ததும் வடிகட்டி அவலில் சேருங்கள். இதனுடன் தேங்காய் துருவல், ஏலத்தூள், முந்திரி ஆகியவற்றையும் சேர்த்துக் கிளறுங்கள்.

மார்கழி – துவாதசி

<u>ஏகாதசி (மறுநாள்) விரதம் நிறைவுறும் நாள்</u>

நெல்லிக்காய் துவையல்

தேவை: பெரிய நெல்லிக்காய் 10, மிளகாய் வற்றல் 4, பச்சை மிளகாய் 2, தேங்காய் துருவல் 2 டேபிள் ஸ்பூன், பெருங்காயம் சிறு துண்டு, கடுகு 1 டீஸ்பூன், உளுந்து 1 டேபிள் ஸ்பூன், கறிவேப்பிலை, மல்லித்தழை சிறிதளவு,

உப்பு தேவைக்கு, புளி சிறு நெல்லிக்காய் அளவு, எண்ணெய்2 டேபிள் ஸ்பூன்.

செய்முறை: நெல்லிக்காயில் விதையை நீக்கிவிட்டு சதைப் பகுதியை மட்டும் எடுத்து வையுங்கள்.

எண்ணெயில் கடுகு, உளுந்து, பெருங்காயம், மிளகாய் வற்றல், பச்சை மிளகாய் வதக்கி, நெல்லிக்காய் சேர்த்து, ஐந்து நிமிடம் கிளறுங்கள். கடைசியில் உப்பு, புளி, தேங்காய் துருவல், கொத்துமல்லி, கறிவேப்பிலை சேர்த்துக் கிளறி இறக்கி, ஆறியதும் அரைத்தெடுங்கள்.

தை – பொங்கல்

சர்க்கரை பொங்கல்

சித்ரா பவுர்ணமி நாளில் செய்யக்கூடிய ஐந்து வகை சாதங்களில் ஒன்றாக சர்க்கரைப் பொங்கல் குறிப்பு கொடுக்கப்பட்டுள்ளது.

வெண் பொங்கல்

தேவை: பச்சரிசி 1 கப், பாசி பருப்பு அரை கப், பெருங்காயம் அரை டீஸ்பூன், கறிவேப்பிலை சிறிது, உப்பு தேவைக்கு, நெய் ஒரு டேபிள் ஸ்பூன், மிளகு 2 டீஸ்பூன், சீரகம் 2 டீஸ்பூன், இஞ்சி (நறுக்கியது) 1 டீஸ்பூன், முந்திரி 10, கறிவேப்பிலை சிறிது, எண்ணெய் 2 டேபிள் ஸ்பூன், நெய் 1 டேபிள் ஸ்பூன்.

செய்முறை: அரிசியுடன் பருப்பைச் சேர்த்துக்கழுவி, 8 கப் தண்ணீர் ஊற்றி வேகவையுங்கள். பாதியளவு வெந்ததும் உப்பு, பெருங்காயம், 1 டீஸ்பூன் சீரகம், கறிவேப்பிலை, நெய் சேருங்கள்.

நெய்யில் மிளகு, மீதமுள்ள சீரகம், இஞ்சி, முந்திரி, கறிவேப்பிலை ஆகியவற்றை தாளித்து வெந்த சாதக் கலவையோடு சேர்த்துக் கிளறி இறக்குங்கள்.

கூட்டுக்காய் குழம்பு

தேவை: பரங்கிக்காய் சிறு துண்டு, கொத்தவரங்காய், காராமணி தலா 10, வாழைக்காய், முருங்கைக்காய் தலா 1, கத்தரிக்காய் 2, அவரைக்காய் 6, கறிவேப்பிலை சிறிதளவு, சின்ன வெங்காயம் அரை கப், தக்காளி 3, பூண்டு கால் கப், சர்க்கரைவள்ளிக் கிழங்கு 1, பச்சை மொச்சை கால் கப், தனியாத்தூள் 2 டீஸ்பூன், மஞ்சள்தூள் கால் டீஸ்பூன், மிளகாய் தூள் 5 டீஸ்பூன், புளி சிறு உருண்டை, உப்பு தேவைக்கு, கடுகு, சோம்பு தலா அரை டீஸ்பூன், வெந்தயம் கால் டீஸ்பூன்.

செய்முறை: காய்களைச் சிறு துண்டுகளாகவும் தக்காளியைப் பொடியாகவும் நறுக்குங்கள். பூண்டு, வெங்காயத்தை தோல் நீக்கி வையுங்கள். புளியைக் கெட்டியாகக் கரைத்து வையுங்கள்.

எண்ணெயில் கடுகு, வெந்தயம், சோம்பு தாளித்து வெங்காயம், பூண்டு சேர்த்து வதக்குங்கள். பிறகு காய்கள், உப்பு சேர்த்து, மிதமான தீயில் காய்கறி முக்கால் பதம் வேகும்வரை வதக்குங்கள். பின்னர் தக்காளி, மிளகாய்தூள், தனியாதூள், மஞ்சள்தூள் சேர்த்து பச்சை வாடை போக வதக்கி, கடைசியில் புளிக் கரைசலைச் சேர்த்து நன்கு கொதிக்க வைத்து, கறிவேப்பிலை தூவி இறக்குங்கள்.

பங்குனி – காரடையான் நோன்பு

வெல்ல அடை

தேவை: பச்சரிசி 1 கப், வெல்லத்தூள் கால் கப், பொடியாக நறுக்கிய தேங்காய் 3 டேபிள் ஸ்பூன், ஏலக்காய்தூள் 1 டீஸ்பூன், காராமணி 1 கைப்பிடி, நெய் சிறிதளவு.

செய்முறை: அரிசியை கழுவி, நிழலில் உலர்த்தி, லேசான ஈரம் இருக்கும்போதே நைஸ் ரவையாக பொடித்து, ஆறியதும் வெறும் வாணலியில் வறுத்து வையுங்கள். காராமணியை வறுத்து குக்கரில் வேகவையுங்கள். வெல்லத்தில் இரண்டு கப் தண்ணீர் சேர்த்து சூடாக்குங்கள். கரைந்ததும் வடிகட்டி, மீண்டும் கொதிக்க வைத்து அதில் தேங்காய், காராமணி, ஏலத்தூள், வறுத்த மாவு ஆகியவற்றை சேர்த்து கிளறி இறக்குங்கள். ஆறியதும் சிறு அடைகளாகத் தட்டி ஆவியில் வேகவைத்தெடுங்கள்.

கார அடை

தேவை (தாளிக்க): கடுகு 1 டீஸ்பூன், உளுந்து 2 டீஸ்பூன், பொடியாக நறுக்கிய தேங்காய் 2 டேபிள் ஸ்பூன், இஞ்சி, பச்சைமிளகாய் விழுது 2 டீஸ்பூன், பெருங்காயம் அரை டீஸ்பூன், காராமணி 1 கைப்பிடி, உப்பு தேவைக்கு, எண்ணெய் 1 டேபிள் ஸ்பூன், நெய் தேவைக்கு.

செய்முறை: அரிசிமாவு தயாரிக்கும் முறை வெல்ல அடைக்கு கூறப்பட்டுள்ளது போலவே.

எண்ணெயில் கடுகு, உளுந்து தாளித்து, பச்சைமிளகாய், இஞ்சி விழுதைச் சேர்த்து வதக்கி, 2 கப் தண்ணீர் சேருங்கள். அதில் தேங்காய், வேகவைத்த காராமணி, பெருங்காயம், உப்பு, கறிவேப்பிலை சேர்த்து, கொதித்ததும் அரிசி ரவையைச் சேர்த்துக் கிளறி இறக்குங்கள். ஆறியதும் சிறு அடைகளாக தட்டி, ஆவியில் வேகவைத்தெடுங்கள்.

கத்தரிக்காய் மசியல்

பிஞ்சுக் கத்தரிக்காய் 250 கிராம் அளவுக்கு எடுத்துப் பொடியா நறுக்கித் தண்ணில போட்டு வெச்சோம்னா, நிறம் கறுக்காம இருக்கும். அப்புறம் தலா நூறு கிராம் சின்ன வெங்காயம், தக்காளியோட, ரெண்டு பச்சைமிளகாயைத் தனித்தனியா பொடியா நறுக்கிக்கங்க. குக்கர்ல வெங்காயம், தக்காளி, பச்சைமிளகாய், கத்தரிக்காய் எல்லாம் ஒண்ணாப் போட்டு ஒரு சிட்டிகை மஞ்சள்தூள், தேவையான அளவு உப்பு, அரை டம்ளர் தண்ணி ஊத்தி, குழைவா வேகவெச்சுக்குங்க. குக்கர் சூடு ஆறினதும் கத்தரிக்காய்க் கலவையை நல்லா மசிச்சுவிடுங்க. வாணலியில் 20 மி.லி. எண்ணெய் ஊத்தி, அரை டீஸ்பூன் கடுகு போட்டுத் தாளிச்சு ஒரு டீஸ்பூன் சீரகம், மூணு சிவப்புமிளகாய் போட்டு வதக்கி, கத்தரிக்காய் மசியலைக் கொட்டி ரெண்டு நிமிஷம் கிளறி இறக்குங்க. ஆஹா.. சூப்பர் மணம், குணம், ருசி கொண்ட சைடு டிஷ் ரெடி. பிரெட் டோஸ்ட்டுக்கு இது பிரமாதமான சாய்ஸ்!