

കോവയ്ക്കി തോരൻ

(കോവയ്ക്കി പൊടിയുവൽ എന്നും പറയും.)

ആവശ്യമായവ:

കോവയ്ക്കി 15 എണ്ണം

പച്ചമുളക് 5 എണ്ണം

കടുക് കാൽസൂൺ

മഞ്ഞൾപ്പൊടി ഒരു നുള്ളി

വെളിച്ചെണ്ണ വലിയ ഒരു

സൂൺ

ഉപ്പ്

ഉള്ളി അഞ്ച് ചുള

നാളികേരം കാൽ മുറി

ഉഴുന്ന് പരിപ്പ് കാൽ

സൂൺ

കറിവേപ്പില

കോവയ്ക്കി കഴുകി ചെറുതായി

അറിയുക. നാളികേരം ചിരകി പ

ച്ചമുളകും ഉള്ളിയും ചേർത്ത് നല്ല
പോലെ ചതച്ചു വെക്കുക. ചിനച്ച
ട്ടി അടുപ്പത്ത് വെച്ച് വെളിച്ചെണ്ണ
ഒഴിച്ച് ചൂടാക്കുമ്പോൾ കടുക്
പൊട്ടിക്കുക. ഉഴുന്ന് പരിപ്പ് ഇട്ട്
കരിയാതെ ചൂടാക്കുമ്പോൾ കറി
വേപ്പിലയും അരിഞ്ഞ കോവയ്ക്കി
യും മഞ്ഞൾപ്പൊടിയും ഉപ്പും ചേർ

**നാടൻ പാചകം
സാവിത്രി അന്തർജ്ജനം**

ത്ത് ഇളക്കി തീ
താഴ്ന്നി 10 മിനി
ട്ട് കഴിയുമ്പോൾ
വീണ്ടും ഇളക്കുക.

വെള്ളം നല്ലപോലെ വലിയ
മ്പോൾ നാളികേരം / ഉള്ളി / പ
ച്ചമുളക് ചതച്ചത് അതിൽ ചേർ
ത്ത് ഇളക്കി വാങ്ങിവെക്കുക.