

റവ വട

വേണ്ട സാധനങ്ങൾ

റവ - 250 ഗ്രാം

മൈദ - 100

ഉള്ളി - 10 ചുള

പച്ചമുളക് - 3 എണ്ണം

ഇഞ്ചി - ഒരു ചെറിയ കഷണം

കറി വേപ്പില - 2 കതിര്

ഉപ്പ് - പാകത്തിന്

വെളിച്ചെണ്ണ - വറുക്കാൻ ആവശ്യത്തിന്

പാകം ചെയ്യേണ്ടുന്ന വിധം

ചെറിയ ചൂടിൽ സ്വല്പം വെള്ളി തൊലികളുണ്ട് ചെറുപച്ചമുളക് ചെറുതായി അതൊലി കളുണ്ട് ചെറുതാ

നാടൻ പാചകം സാവിത്രി അന്തർജ്ജനം

ഉളം ചൂടാക്കുക. ഉതായി അരിയുക. രിയുക. ഇഞ്ചിയി അരിയുക. റവ

യും ഈ ചേരുവകളും ചേർത്ത് പാകത്തിന് വെള്ളം ചേർത്ത് കഴുകുക. ചീനച്ചട്ടി അടുപ്പത്ത് വെച്ച് വെളിച്ചെണ്ണ ചൂടാക്കുക. ഒരു ഇല ചീന്തെടുത്ത് വെളിച്ചെണ്ണ തടവി ചെറിയ ഉരുളകളായി ഉരുട്ടിയ മാവ് അതിൽ വെച്ച് പരത്തിവെളിച്ചെണ്ണയിലിടുക. ചെറിയ തീയിൽ മൂപ്പിച്ചെടുക്കുക. ചൂടാറിച്ച് ടിന്നിലിട്ട കാറ്റുകടക്കാതെ സൂക്ഷിച്ചുവെക്കുക. തേങ്ങ ചമ്മന്തികൂട്ടി കഴിക്കാം. ഈ റവ വടക്ക് വെളിച്ചെണ്ണ വളരെ കറച്ചെ ആവശ്യമുള്ളൂ.