

തകരത്തോരൻ

മാഞ്ഞുമറിഞ്ഞുകൊണ്ടിരിക്കുന്ന നാടൻ പച്ചിലകളിൽ ഒന്നാണ് തകര. താളം തകരയും തിന്നാണ് മുസ് കേരളീയർ പണ്ടത മാസം കഴിച്ചുകൂട്ടിയിരുന്നത്. ഇപ്പോഴും നാട്ടിൻപുറങ്ങളിൽ തകരച്ചെടിയും തപകരയിലയും ഉപയോഗിക്കുന്നുണ്ട്.

തകരത്തോരൻ പ്രത്യേകിച്ച് ഒന്നും വേണ്ട. വെളിച്ചെണ്ണയും നാളികേരവും മറ്റും ഉണ്ടെങ്കിൽ മാത്രം ഉപയോഗിക്കുക. നല്ല പോഷകഗുണമുള്ളതാണ് തകരയില.

വേണ്ട ഇനങ്ങൾ
 തകര 300ഗ്രാം
 നാളികേരം ചിരകിയത് കുറച്ച്
 രണ്ട് പച്ചമുളക്
 കറിവേപ്പില
 കുറച്ചു കടുക്
 ഒരു സ്പൂൺ വെളിച്ചെണ്ണ
 ഒരു നുള്ളി മഞ്ഞൾപ്പൊടി



നാടൻപാചകം
 സാവിത്രി അന്തർജനം

ഉപ്പ് പാകത്തിന് ഉള്ളിയുടെ രുചി ഇഷ്ടമുള്ളവർക്ക് 5 ചുള ഉള്ളിയുമാകാം പാകംചെയ്യേണ്ട വിധം
 തകര നുള്ളി തണ്ടു കളഞ്ഞ് കഴുകി ചെറുതായി അരിഞ്ഞ് വെയ്ക്കുക. തി കത്തിച്ച് ചിനച്ചട്ടി വെയ്ക്കുക. വെളിച്ചെണ്ണ ഒഴിച്ച് കടുക് പൊട്ടിക്കുക. (ഉള്ളി എടുത്തവർ ഉള്ളി അരിഞ്ഞതും) നാളികേരവും മഞ്ഞൾപ്പൊടിയും ഉപ്പും കൂടി യോജിപ്പിച്ച് അരിഞ്ഞ തകരയിൽ ഇട്ട് ഇളക്കി ചിനച്ചട്ടിയിൽ ഇടുക. തി താഴ്ത്തുക. 10 മിനുട്ട് കഴിഞ്ഞ് ഇളക്കി വാങ്ങി ഉപയോഗിക്കുക. തകര നുള്ളിയ കുട്ടികളുടെ കഥ കേട്ടിട്ടുണ്ടാകുമല്ലോ.