

முந்திரிப்பருப்பு வடை



தேவையானவை:

முந்திரிப் பருப்பு - ஒரு கப்,
டால்டா - ஒரு கப், உப்பு -
தேவையான அளவு.

செய்முறை: முந்திரிப்பருப்பை தண்ணீரில் இரண்டு மணி நேரம் ஊற வைக்கவும். நன்றாக ஊறியதும், அரைத்து உப்பு சேர்த்து மேலும் நைஸாக அரைக்கவும். கடாயில் டால்டாவை ஊற்றி, காய்ந்ததும் அரைத்த மாவை சிறு சிறு உருண்டைகளாகத் தட்டிப் போட்டு இருபுறமும் சிவக்க வேகவிட்டு எடுக்கவும். ருசிப்பதற்கு செம சாஃப்ட்.. செம டேஸ்ட்!

பீட்ரூட் வடை



தேவையானவை: பீட்ரூட் துருவல் -
ஒரு கப், உளுத்தம்பருப்பு - ஒரு
கப், பச்சைமிளகாய் - 3, இஞ்சி -
சிறிய துண்டு, பெரிய வெங்காயம் -
2, கறிவேப்பிலை - சிறிது, உப்பு,
எண்ணெய் - தேவையான அளவு.

செய்முறை: உளுத்தம்பருப்பைக் கழுவி அரைமணி நேரம் ஊற வைத்து அதிகம் தண்ணீர் ஊற்றாமல் நன்றாக அரைக்கவும். கடைசியில் சிறிது உப்பு சேர்த்து மேலும் ஒருமுறை அரைக்கவும். வெங்காயம், பச்சைமிளகாய், இஞ்சியைப் பொடியாக நறுக்கிக் கொள்ளவும். மாவில் பீட்ரூட் துருவல், வெங்காயம், பச்சைமிளகாய், இஞ்சி, கறிவேப்பிலை சேர்த்துப் பிசையவும். எண்ணெய் காய்ந்ததும் மாவுக் கலவையை எடுத்து வடைகளாக தட்டி, நடுவில் துவாரமிட்டு எண்ணெயில் போட்டுப் பொரித்தெடுக்கவும். சுவையான பீட்ரூட் வடை ரெடி!

வாழைப்பழ வடை



தேவையானவை: மைதாமாவு - கால் கப், வாழைப்பழம் - 4, பச்சைமிளகாய் - 4, மஞ்சள்தூள் - ஒரு சிட்டிகை, கடுகு - கால் டீஸ்பூன், தேங்காய் எண்ணெய் - சிறிதளவு, காய்ந்த மிளகாய் - 2, இஞ்சி - சிறிய துண்டு, உப்பு, எண்ணெய் - தேவையான அளவு,

செய்முறை: பச்சைமிளகாய், இஞ்சியைப் பொடியாக நறுக்கிக் கொள்ளவும். வாழைப்பழத்தைத் துண்டுகளாக்கி மஞ்சள்தூள் சேர்த்து சிறிதளவு தண்ணீரில் வேகவைக்கவும். வேகவைத்த வாழைப்பழத்தை நன்றாகப் பிசைந்து கொள்ளவும். தேங்காய் எண்ணெயில் கடுகு, காய்ந்த மிளகாய் தாளித்து இஞ்சி, பச்சைமிளகாய், வாழைப்பழ விழுதை சேர்த்து நன்றாகக் கலக்கவும். இதை சிறு உருண்டைகளாக செய்து வைத்துக் கொள்ளவும். மைதாமாவில் தேவையான உப்பு கலந்து, சிறிதளவு எண்ணெயைக் காய்ச்சி ஊற்றி நன்றாக கலந்து கொள்ளவும். உருண்டைகளை வடைகளாக தட்டி, மைதாமாவில் புரட்டி எடுத்து வைத்துக் கொள்ளவும். எண்ணெய் காய்ந்ததும் வடைகளைத் தட்டிப் போட்டு, பொன்னிறமாக பொரித்தெடுக்கவும்.

ரெடிமிக்ஸ் வடை



தேவையானவை:

உளுத்தம்பருப்பு - ஒரு கப், தயிர் - தேவையான அளவு, சோடா உப்பு - 1 சிட்டிகை, நறுக்கிய வெங்காயம் - அரை கப், பச்சைமிளகாய், கறிவேப்பிலை, மல்லித்தழை - சிறிதளவு, உப்பு, எண்ணெய் - தேவையான அளவு.

செய்முறை: உளுத்தம்பருப்பை ஒரு மணி நேரம் வெயிலில் காய வைத்து நைஸாக அரைத்துக் கொள்ளவும். ஒரு கிண்ணத்தில் கை அளவு மாவைப் போட்டு அரைக் கரண்டி புளிக்காத தயிர், ஒரு சிட்டிகை சோடா உப்பு, தேவையான உப்பு சேர்த்து தண்ணீர் விட்டு வடை மாவு பதத்தில் கலந்து கொள்ளவும். 10 நிமிடம் ஊறவிட்டு, அதில், வெங்காயம், பச்சைமிளகாய், மல்லித்தழை, கறிவேப்பிலை போட்டு பிசைந்து கொள்ளவும். நறுக்கியவைகளை சேர்ப்பதால் கெட்டியான மாவு இளகும். மெதுவடை தட்டுவது போல தட்டி எண்ணெயில் பொரித்தெடுக்கவும்.

உருளைக்கிழங்கு வடை



தேவையானவை: தோல் சீவி துருவிய உருளைக்கிழங்கு - அரை கப், உளுத்தம்பருப்பு - ஒரு கப், பச்சரிசி - கால் கப், காய்ந்த மிளகாய் - 8, பெருங்காயத்தூள் - ஒரு சிட்டிகை, பச்சைமிளகாய் - 5, கறிவேப்பிலை, மல்லித்தழை - சிறிதளவு, இஞ்சி - ஒரு துண்டு, உப்பு, எண்ணெய் - தேவையான அளவு.

செய்முறை: அரிசி, உளுத்தம்பருப்பை ஊற வைத்து, தண்ணீரை வடித்து, காய்ந்த மிளகாய், பெருங்காயத்தூள் சேர்த்து அரைத்துக் கொள்ளவும். இஞ்சி, பச்சை மிளகாய், கறிவேப்பிலை, மல்லித்தழையைப் பொடியாக நறுக்கி மாவுடன் சேர்த்து, துருவிய உருளைக்கிழங்கு, உப்பு போட்டு கலந்து கொள்ளவும். எண்ணெயைக் காய வைத்து கனமான வடைகளாக தட்டி பொரித்து எடுக்கவும்.

மக்காச்சோள வடை



தேவையானவை:

மக்காச்சோள ரவை - ஒரு கப்,
பச்சரிசி - அரை கப்,
உளுத்தம்பருப்பு - ஒரு டீஸ்பூன்,
வெங்காயம், இஞ்சி, பச்சைமிளகாய்,
கறிவேப்பிலை, உப்பு, எண்ணெய் -
தேவையான அளவு.

செய்முறை: மக்காச்சோள ரவை, அரிசி, உளுத்தம்பருப்பு மூன்றையும் தனித்தனியே ஊற வைத்து தண்ணீரை வடித்து உப்பு சேர்த்து கெட்டியாக வடை பதத்தில் அரைக்கவும். கறிவேப்பிலை, இஞ்சி, வெங்காயம், பச்சை மிளகாய் எல்லாவற்றையும் பொடியாக நறுக்கி சேர்த்து கலக்கவும். எண்ணெய் காய்ந்ததும் வடையாக தட்டி பொன்னிறமாக பொரித்தெடுக்கவும். மொறுமொறுப்பாகவும் சுவையாகவும் இருக்கும்.

சிப்ஸ் வடை



தேவையானவை: நேந்திரங்காய்,
உருளைக்கிழங்கு, சேனைக்கிழங்கு,
பலாக்காய், மரவள்ளிக்கிழங்கு
இவற்றில் ஏதாவது ஒரு சிப்ஸ் -
ஒரு கப், தேங்காய் எண்ணெய் -
அரை டேபிள் ஸ்பூன், எள் - அரை
டேபிள் ஸ்பூன், காய்ந்த மிளகாய் -
2, பெருங்காயம், சோடா உப்பு -
சிறிதளவு, கடலைமாவு, உப்பு,
எண்ணெய் - தேவையான அளவு.

செய்முறை: காய்ந்த மிளகாய், பெருங்காயம், உப்பு சேர்த்து விழுதாக அரைத்துக் கொள்ளவும். இதனுடன், கடலைமாவு, எள், சோடா உப்பு சேர்த்து நன்றாக கலக்கவும். தேங்காய் எண்ணெயை சூடாக்கி அதில் ஊற்றி கலக்கவும். தேவையான தண்ணீர் சேர்த்து வடை பதத்துக்கு பிசைந்து கொள்ளவும். சிப்ஸை பொடித்து வடை மாவுடன் சேர்த்து கலந்து எண்ணெயில் பொரித்தெடுக்கவும்.

உப்பல் வடை

தேவையானவை: பச்சரிசி மாவு -
இரண்டேகால் கப், கடலைப்பருப்பு - 2
டேபிள்ஸ்பூன், தேங்காய் துருவல் - ஒரு
கப், உப்பு, எண்ணெய் - தேவையான
அளவு.



செய்முறை: கடலைப்பருப்பை தண்ணீரில்
ஊற வைக்கவும். அரிசி மாவில் துருவிய
தேங்காயைப் போட்டு, உப்பு, தண்ணீர்
சேர்த்துக் கெட்டியாகப் பிசைந்து கொள்ளவும். அதனுடன் ஊற வைத்த
பருப்பைப் போட்டு பிசையவும். எண்ணெய் காய்ந்ததும், வடை போல் தட்டி
இருபுறமும் வெந்ததும் எடுக்கவும்.

டேஸ்டி வடை



தேவையானவை: உளுத்தம்பருப்பு - இரண்டேகால் கப், கடலைப்பருப்பு -
ஒன்றேகால் கப், முந்திரிப் பருப்பு, முலாம்பழ விதை, தர்பூஸ்பழ விதை - ஒரு
கப், உப்பு, எண்ணெய் - தேவையான அளவு.

செய்முறை: உளுத்தம்பருப்பையும், கடலைப்பருப்பையும் தனித்தனியே ஊற
வைக்கவும். உளுத்தம்பருப்பை நைஸாக அரைத்து, அதில் உப்புடன், ஊற
வைத்த கடலைப்பருப்பை சேர்க்கவும். முந்திரி, தர்பூஸ், முலாம்பழ
விதைகளைப் போட்டு கலந்து கொள்ளவும். எண்ணெய் காய்ந்ததும்
வடைகளைத் தட்டிப் போட்டு எடுக்கவும்.

அவசர ரவா வடை



தேவையானவை: ரவை - ஒரு கப், புளித்த தயிர் - தேவையான அளவு, பொடியாக நறுக்கிய பச்சைமிளகாய், இஞ்சி, கறிவேப்பிலை, மல்லித்தழை, உப்பு, எண்ணெய் - தேவையான அளவு.

செய்முறை: ரவையைத் தயிரில் ஊற வைக்கவும். அதனுடன், பச்சைமிளகாய், இஞ்சி, கறிவேப்பிலை, மல்லித்தழை, உப்பு சேர்த்து கெட்டியாக பிசைந்து கொள்ளவும். எண்ணெய் காய்ந்ததும் வடையாக தட்டி வேக விட்டு எடுக்கவும். ஐந்தே நிமிடத்தில் அசத்தல் வடை ரெடி.

சேமியா வடை



தேவையானவை: சேமியா - ஒரு கப், கரம் மசாலா - ஒரு டீஸ்பூன், வெங்காயம் - 1, கேரட் - 1, கடலை மாவு - அரை கப், மல்லித்தழை, கறிவேப்பிலை, உப்பு, எண்ணெய் - தேவையான அளவு.

செய்முறை: சேமியாவை 15 நிமிடம் தண்ணீரில் ஊற வைக்கவும். வெங்காயம், கேரட்டைப் பொடியாக நறுக்கிக் கொள்ளவும். பிறகு கடலை மாவு, கரம் மசாலா, உப்பு, மல்லித்தழை, கறிவேப்பிலை, வெங்காயம், கேரட்டை சேமியாவுடன் சேர்த்து நன்றாக கலந்து கொள்ளவும். எண்ணெய் காய்ந்ததும் வடையைத் தட்டிப்போட்டு வேக விட்டு எடுக்கவும்.

சூடாக சாப்பிட சுவையான வடை இது.

கோதுமைமாவு - கோஸ் வடை



தேவையானவை: கோதுமைமாவு - ஒரு கப், கடலைமாவு - ஒரு கப், ரவை - முக்கால் கப், துருவிய முட்டைகோஸ் - 4 கப், மிளகாய்தூள் - ஒரு டீஸ்பூன், பச்சைமிளகாய் - 6, சமையல் சோடா - கால் டீஸ்பூன், நெய் அல்லது டால்டா - 2 டீஸ்பூன், தேங்காய் துருவல் - 2 டீஸ்பூன், பெருங்காயம் - சிறிது, மஞ்சள்தூள் - ஒரு சிட்டிகை, இஞ்சி - ஒரு துண்டு, மல்லித்தழை, கறிவேப்பிலை - சிறிதளவு, உப்பு, எண்ணெய் - தேவையான அளவு.

செய்முறை: வாய் அகன்ற பாத்திரத்தில் மாவுகளையும் ரவையையும் போட்டு, துருவிய முட்டைகோஸ், மிளகாய்தூள், உப்பு, சமையல் சோடா, தேங்காய் துருவல், பெருங்காயம், நெய், நறுக்கிய பச்சைமிளகாய், இஞ்சி, கொத்தமல்லி, கறிவேப்பிலை எல்லாவற்றையும் சேர்த்து ஒன்றாக கலந்து தேவையான தண்ணீர் ஊற்றிக் கெட்டியாகப் பிசைந்து கொள்ளவும். ஒரு விரல் பருமனுக்கு வடை தட்டி, ஆவியில் வேக வைத்து எடுக்கவும். நன்கு ஆறியபின் எண்ணெய் காய்ந்ததும், குறைந்த தீயில் வடைகளைப் பொரித்தெடுக்கவும்.

இதற்கு கொத்துமல்லி சட்னி தொட்டு சாப்பிட சூப்பராக இருக்கும்.

புழுங்கலரிசி வடை



தேவையானவை: புழுங்கலரிசி - ஒன்றரை கப், தயிர் - ஒரு கப், சிவப்பு மிளகாய் பெரியது - 6, பெருங்காயத்தூள் - கால் டீஸ்பூன், தேங்காய் துருவல் - முக்கால் கப், உப்பு, எண்ணெய் - தேவையான அளவு.

செய்முறை: புழுங்கலரிசியைக் கல் நீக்கி, நன்றாகக் களைந்து, மிளகாய் சேர்த்து, மூன்று மணி நேரம் தயிரில் ஊற வைக்கவும். அதனுடன், தேங்காய் துருவல், உப்பு, பெருங்காயத்தூள், சேர்த்து, தண்ணீர் விடாமல் வடை பதத்துக்கு நைஸாக அரைத்துக் கொள்ளவும். வடை கலவையை மெல்லிய துணியில் தட்டி, எண்ணெய் காய்ந்ததும், அதில் வடைகளைப் போட்டு, அவை வெந்து உப்பி வந்ததும் எடுத்து விடவும்.

எள்ளு வடை



தேவையானவை: பச்சரிசி - 2 கப், எள் - 2 டேபிள்ஸ்பூன், வெல்லம் - ஒரு கப், எண்ணெய் - தேவையான அளவு.

செய்முறை: அரிசியை ஊற வைத்து வடித்து, இடித்து, சலித்துக் கொள்ளவும். எள்ளை வறுத்து மாவில் கொட்டி, வெல்லத்தைப் பொடித்துப் போடவும். பிறகு மாவில் சிறிது சிறிதாக தண்ணீர் சேர்த்து கெட்டியாகப் பிசைந்து கொள்ளவும். எண்ணெய் காய்ந்ததும் மாவு கலவையை வாழை இலையில் தட்டி எண்ணெயில் போட்டு பொரித்து எடுக்கவும்.

வெஜிடபிள் வடை



தேவையானவை: உளுந்து - ஒரு கப், நறுக்கிய கேரட், வெங்காயம், பீன்ஸ், கோஸ் - தலா கால் கப், நறுக்கிய பாலக்கீரை - ஒரு கப், சீரகம் - ஒரு டீஸ்பூன், மிளகுத்தூள் - அரை டீஸ்பூன், பச்சைமிளகாய் - 4, பச்சைப்பட்டாணி - கால் கப், கறிவேப்பிலை, மல்லித்தழை - சிறிதளவு, உப்பு, எண்ணெய் - தேவையான அளவு.

செய்முறை: உளுத்தம்பருப்பை ஒரு மணி நேரம் ஊறவைத்து அதிக தண்ணீர் சேர்க்காமல் உப்பு சேர்த்து ரவை பதத்தில் அரைத்து கொள்ளவும். நறுக்கிய காய்கறிகள், பச்சை மிளகாய், பச்சைப்பட்டாணி, மிளகுத்தூள், சீரகம் சேர்த்து கலக்கவும். நறுக்கிய பாலக்கீரையைச் சேர்த்துப் பிசையவும். எண்ணெய் காய்ந்ததும், பொன்னிறமாக பொரித்தெடுக்கவும்.

பச்சரிசி வடை



தேவையானவை: பச்சரிசி - ஒரு கப், தேங்காய் துருவல் - 4 டீஸ்பூன், கறிவேப்பிலை, மல்லித்தழை - சிறிதளவு, இஞ்சி - ஒரு துண்டு, பச்சை மிளகாய் - 4, உப்பு, எண்ணெய் - தேவையான அளவு.

செய்முறை: பச்சரிசியைக் கல் நீக்கி, ரவையாக உடைத்துக் கொள்ளவும். இதனுடன் பொடியாக நறுக்கிய பச்சைமிளகாய், கறிவேப்பிலை, மல்லித்தழை, தேங்காய், இஞ்சி, உப்பு சேர்த்து தண்ணீரை லேசாக சுட வைத்து அதில் ஊற்றி கெட்டியாகப் பிசைந்து கொள்ளவும். எண்ணெய் காய்ந்ததும் சின்னச் சின்ன வடைகளாக செய்து பொரித்தெடுக்கவும்.

வெங்காயத்தாள் வடை

தேவையானவை: கடலைப்பருப்பு - ஒரு கப், துவரம்பருப்பு - அரை கப், இஞ்சி, பூண்டு, பச்சைமிளகாய் விழுது - 2 டீஸ்பூன், நறுக்கிய வெங்காயத்தாள்- ஒன்றரை கப், மல்லித்தழை, கறிவேப்பிலை - சிறிதளவு, எண்ணெய், உப்பு- தேவையான அளவு.



செய்முறை: பருப்பு வகைகளை ஒரு மணி நேரம் ஊறவைத்து வடித்து, கரகரப்பாக அரைத்துக் கொள்ளவும். இஞ்சி, பூண்டு, பச்சைமிளகாய் விழுதுடன், பொடியாக நறுக்கிய வெங்காயத்தாள், மல்லித்தழை, கறிவேப்பிலை சேர்த்து அரைத்து வைத்துள்ள மாவில் போட்டுக் கலக்கவும். எண்ணெய் காய்ந்ததும் மசால் வடை மாதிரி சிறிய வடைகளாகத் தட்டி வேகவிட்டு எடுக்கவும். இந்த வெங்காயத்தாள் வடை வாசனை ஊரையே தூக்கும்.

வாழைக்காய் வடை

தேவையானவை: பெரிய துண்டுகளாக நறுக்கிய வாழைக்காய் - 2 கப், பொடியாக நறுக்கிய வெங்காயம் - அரை கப், பச்சைமிளகாய் - 6, கடலை மாவு - 2 கப், இஞ்சி- ஒரு துண்டு, கறிவேப்பிலை, மல்லித்தழை - சிறிதளவு, உப்பு, எண்ணெய் - தேவையான அளவு.



செய்முறை: வாழைக்காயில் அளவாக தண்ணீர் ஊற்றி, நன்றாக வேக வைக்கவும். பச்சைமிளகாய், இஞ்சி, மல்லித்தழை, கறிவேப்பிலை இவற்றைச் சுத்தம் செய்து பொடியாக நறுக்கிக் கொள்ளவும். ஒரு பாத்திரத்தில் கடலைமாவு வேகவைத்து தோலுரித்த வாழைக்காய், வெங்காயம் மற்றும் நறுக்கியவற்றைப் போட்டுத் தேவையான அளவு தண்ணீர் சேர்த்து பிசைந்து கொள்ளவும். எண்ணெய் காய்ந்ததும் வாழையிலையிலோ அல்லது பால் கவரிலோ எண்ணெய் தடவி வடைகளாக தட்டி சிவந்ததும் எடுக்கவும். புதினா சட்னியுடன் சாப்பிட செம ருசி!

தோல் பருப்பு வடை

தேவையானவை: தோலுடன்கூடிய உளுத்தம்பருப்பு - ஒரு கப், வெங்காயம் - 2, பச்சைமிளகாய் - 6, இஞ்சி - ஒரு துண்டு, மல்லித்தழை, கறிவேப்பிலை - சிறிதளவு, உப்பு, எண்ணெய் - தேவையான அளவு.



செய்முறை: தோலுடன் உளுத்தம்பருப்பை ஊறவைத்து, தண்ணீர் வடித்து கெட்டியாக அரைத்துக் கொள்ளவும். உப்பு சேர்த்து மேலும் ஒருமுறை நைலாக அரைக்கவும். முதலிலேயே உப்பு போட்டால் மாவு இளகி விடும். வெங்காயம், பச்சைமிளகாய், இஞ்சி, கறிவேப்பிலை, மல்லித்தழை எல்லாவற்றையும் பொடியாக நறுக்கி மாவுடன் கலந்து கொள்ளவும். எண்ணெய் காய்ந்ததும் வடையைத் தட்டிப் போட்டு மொறுமொறுவென்று வேகவிட்டு எடுக்கவும். பருப்பை தோலுடன் அரைத்து சேர்ப்பதால் இந்த வடை செம ருசியாக இருப்பதுடன் சத்தானதும்கூட!

கோதுமை ரவை வடை



தேவையானவை: கோதுமை ரவை - ஒரு கப், கெட்டித்தயிர் - ஒரு கப், நறுக்கிய வெங்காயம் - கால் கப், பொடியாக நறுக்கிய இஞ்சி, பச்சைமிளகாய், கறிவேப்பிலை, மல்லித்தழை - சிறிதளவு, உப்பு, எண்ணெய் - தேவையான அளவு.

செய்முறை: தயிரில் கோதுமை ரவை, வெங்காயம், பச்சைமிளகாய், இஞ்சி, கறிவேப்பிலை, மல்லித்தழை, உப்பு சேர்த்து நன்கு பிசையவும். எண்ணெய் காய்ந்ததும் வடைகளைத் தட்டி பொன்னிறமாக எடுக்கவும்.

குறிப்பு: இஞ்சி, பச்சை மிளகாயை அரைத்தும் சேர்க்கலாம்.

திடீர் வடை



தேவையானவை: பொட்டுக்கடலை- ஒரு கப், வறுத்த நிலக்கடலை - அரை கப், மிளகாய்தூள், கறிவேப்பிலை - சிறிதளவு, உப்பு, எண்ணெய் - தேவையான அளவு.

செய்முறை: பொட்டுக்கடலையையும், வறுத்த நிலக்கடலையையும் கரகரப்பாக அரைத்துக் கொள்ளவும். இத்துடன் உப்பு, கறிவேப்பிலை மிளகாய்தூள் கலந்து தண்ணீர் சேர்த்து கெட்டியாகப் பிசைந்து கொள்ளவும். எண்ணெய் காய்ந்ததும் மாவை உருண்டைகளாக்கி, வடைபோல் தட்டி எண்ணெயில் போட்டு வெந்தவுடன் எடுக்கவும். அவசர தேவைக்கு அட்டகாசமான வடை இது!

வாழைப்பூ வடை

தேவையானவை: சிறிய வாழைப்பூ - 1, கடலைப்பருப்பு - இரண்டரை கப், பச்சைமிளகாய் - 6, பச்சரிசிமாவு - ஒரு டேபிள்ஸ்பூன், பெரிய வெங்காயம் - 2, இஞ்சி - ஒரு துண்டு, சோம்பு-அரை டேபிள்ஸ்பூன், மல்லித்தழை, கறிவேப்பிலை - சிறிதளவு, உப்பு, எண்ணெய் - தேவையான அளவு.



செய்முறை: கடலைப்பருப்பை ஊற வைக்கவும். வாழைப்பூவை சுத்தம் செய்து, வேக வைத்து, தண்ணீரை வடித்து விடவும். கடலைப் பருப்பிலிருந்து தண்ணீரை வடித்து வேக வைத்த வாழைப்பூ, இஞ்சி, பச்சைமிளகாய், சோம்புடன் சேர்த்து கரகரப்பாக அரைக்கவும். இதனுடன் உப்பு, நறுக்கிய வெங்காயம், கறிவேப்பிலை, மல்லித்தழை, பச்சரிசிமாவு சேர்த்துப் பிசையவும் (பச்சரிசிமாவு போடாமலும் செய்யலாம்). எண்ணெய் காய்ந்ததும், பிசைந்து வைத்துள்ள மாவை வடைகளாக தட்டி எண்ணெயில் போட்டு எடுக்கவும்.

ஸ்பெஷல் வடை



தேவையானவை: உளுத்தம்பருப்பு - ஒரு கப், கடலைப்பருப்பு - அரை கப், டால்டா - ஒரு டேபிள்ஸ்பூன், காய்கறிகள் - ஒன்றரை கப், சீரகம் - ஒரு டீஸ்பூன், பச்சைமிளகாய் - 4, இஞ்சி, கறிவேப்பிலை - சிறிதளவு, உப்பு, எண்ணெய் - தேவையான அளவு.

செய்முறை: உளுத்தம்பருப்பு, கடலைப்பருப்பு இரண்டையும் ஊறவைத்து முக்கால் பதத்தில் அரைத்துக் கொள்ளவும். இதில், பொடியாக நறுக்கிய பச்சைமிளகாய், காய்கறிகள், இஞ்சி, சீரகம், உப்பு, டால்டா சேர்த்து பிசைந்து கொள்ளவும். எண்ணெய் காய்ந்ததும், கலந்த மாவை வடைகளாக தட்டிப் போட்டு பொரித்தெடுக்கவும்.

மத்தூர் வடை



தேவையானவை: பம்பாய் ரவை - இரண்டரை கப், மைதாமாவு - அரை கப், அரிசிமாவு - முக்கால் கப், வெங்காயம் - 2 (துருவியது), மல்லித்தழை - ஒரு கப், கெட்டித்தயிர் - ஒரு கப், பச்சைமிளகாய், இஞ்சி துருவல் - ஒரு டீஸ்பூன், உப்பு, எண்ணெய் - தேவையான அளவு.

செய்முறை: ரவையை வறுத்துக் கொள்ளவும். மைதாமாவு, அரிசிமாவு, தயிர், வெங்காயம், மல்லித்தழை, பச்சை மிளகாய், இஞ்சி, உப்பு சேர்த்து வடை தட்டும் பதத்துக்கு மாவைப் பிசைந்து கொள்ளவும். எண்ணெய் காய்ந்ததும், பருமனான வடைகளாகத் தட்டி எண்ணெயில் போட்டுப் பொரித்தெடுக்கவும்.

சூடாக சாப்பிட... நாக்கு ஒன்ஸ்மோர் கேக்குமே!

மிளகு வடை

தேவையானவை: முழு உளுந்து - ஒரு கப், மிளகு - ஒரு டீஸ்பூன், சீரகம் - அரை டீஸ்பூன், பெருங்காயத்தூள் - கால் டீஸ்பூன், அரிசிமாவு - 2 டீஸ்பூன், உப்பு, எண்ணெய் - தேவையான அளவு.

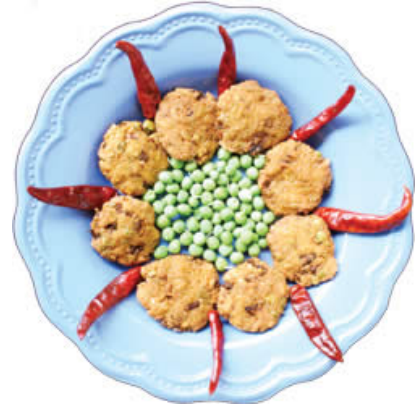
செய்முறை: முழு உளுத்தம்பருப்பை பத்து நிமிடம் ஊறவைத்து, தண்ணீரை நன்றாக வடிய வைக்கவும். அதனுடன் மிளகு, சீரகம், பெருங்காயத்தூள், உப்பு சேர்த்து தண்ணீர் ஊற்றாமல் சற்று கரகரப்பாக அரைக்கவும். மாவை சிறு உருண்டைகளாக உருட்டி வைத்துக் கொள்ளவும். ஒரு பிளாஸ்டிக் பேப்பரில் உருண்டைகளை வைத்து மெல்லிய வடைகளாக தட்டி நடுவில் ஓட்டை போட்டு எண்ணெய் காய்ந்ததும் 4, 5 வடைகளாக போடவும். பாதி வெந்ததும் எண்ணெயிலிருந்து எடுத்து விடவும். பின்னர் மற்றொரு செட் வடைகளைப் போட்டு, அது பாதி வெந்ததும் எடுத்து வைத்து விட்டு, முதலில் எடுத்து வைத்த வடைகளைப் போடவும். இதுபோல் செய்வதால் வடைகள் கரகரப்பாக இருப்பதுடன், 4, 5 நாட்கள் வரை கெடாமல் இருக்கும்.



பட்டாணிப்பருப்பு வடை

தேவையானவை: பச்சை பட்டாணிப்பருப்பு - அரை கப், உளுத்தம்பருப்பு - கால் கப், சின்ன வெங்காயம் - அரை கப், காய்ந்த மிளகாய் - 4, பச்சைமிளகாய் - 2, பொடியாக நறுக்கிய மல்லித்தழை, கறிவேப்பிலை - சிறிதளவு, உப்பு, எண்ணெய் - தேவையான அளவு.

செய்முறை: பட்டாணிப்பருப்பு, உளுத்தம்பருப்பு இரண்டையும் அரை மணிநேரம் ஊறவைக்கவும். சின்ன வெங்காயத்தைப் பொடியாக நறுக்கிக் கொள்ளவும். ஊறவைத்த பருப்புடன் பச்சைமிளகாய், காய்ந்த மிளகாய், உப்பு சேர்த்து கரகரப்பாக அரைக்கவும். இதனுடன் வெங்காயம், மல்லித்தழை, கறிவேப்பிலை சேர்த்து கெட்டியாக கலந்து வடைகளாக சுட்டெடுக்கவும்.



முப்பருப்பு வடை

தேவையானவை: துவரம்பருப்பு, கடலைப்பருப்பு, உளுத்தம்பருப்பு - தலா கால் கப், வெண்ணெய் - ஒரு டேபிள்ஸ்பூன், காய்ந்த மிளகாய் - 5, தேங்காய் துருவல் - ஒரு டேபிள்ஸ்பூன், பெருங்காயத்தூள் - கால் டீஸ்பூன், கறிவேப்பிலை - சிறிது, உப்பு, எண்ணெய் - தேவையான அளவு.



செய்முறை: மூன்றுவித பருப்பையும் ஒன்றாகச் சேர்த்து அரைமணி நேரம் ஊறவைக்கவும். ஊறியதும் காய்ந்த மிளகாய், உப்பு, பெருங் காயத்தூள் சேர்த்து சற்று கரகரப்பாக அரைக்கவும். அரைத்த மாவில் வெண் ணெய், கறிவேப்பிலை, தேங்காய் துருவல் சேர்த்து நன்றாக கலந்து வடைகளாகப் பொரித் தெடுக்கவும்.

சேனைக்கிழங்கு வடை



தேவையானவை: நறுக்கிய சேனைக்கிழங்கு - ஒரு கப், கார்ன்ஃப்ளார் மாவு - கால் கப், பொட்டுக்கடலை மாவு - கால் கப், பொடியாக நறுக்கிய வெங்காயம் - கால் கப், சீரகம், பொடித்த சோம்பு, மஞ்சள்தூள் - தலா கால் டீஸ்பூன், பொடியாக நறுக்கிய மல்லித்தழை, பச்சைமிளகாய், கறிவேப்பிலை - சிறிதளவு, உப்பு, எண்ணெய் - தேவையான அளவு.

செய்முறை: சேனைக்கிழங்கை நன்றாக வேகவைத்து மசித்துக் கொள்ளவும். அதனுடன், பொடியாக நறுக்கிய வெங்காயம், பொட்டுக்கடலை மாவு, கார்ன்ஃப்ளார் மாவு, சோம்பு, சீரகம், மஞ்சள்தூள், உப்பு, மல்லித்தழை, கறிவேப்பிலை, பச்சைமிளகாய் எல்லாவற்றையும் சேர்த்து கெட்டியாகக் கலந்து வடைகளாகப் பொரித்தெடுக்கவும்.

காராமணி வடை



தேவையானவை: காராமணிப் பயிறு - ஒரு கப், கடலைப்பருப்பு - அரை கப், காய்ந்த மிளகாய் - 5, பெருங்காயத்தூள் - கால் டீஸ்பூன், பொடியாக நறுக்கிய கோஸ், வெங்காயம் - தலா கால் கப், பச்சைமிளகாய் - ஒரு டீஸ்பூன், உப்பு, எண்ணெய் - தேவையான அளவு.

செய்முறை: காராமணியை முதல்நாள் இரவே ஊறவைக்க வேண்டும். மறுநாள் கடலைப்பருப்பை அரைமணி நேரம் ஊறவைத்து அதைக் காராமணியுடன் சேர்த்து, காய்ந்தமிளகாய், உப்பு, பெருங்காயத்தூள் சேர்த்து கரகரப்பாக அரைத்துக் கொள்ளவும். அதனுடன் வெங்காயம், பச்சைமிளகாய், கோஸ் சேர்த்து நன்றாகக் கலந்து வடைகளாகத் தட்டி எடுக்கவும்.

ஜவ்வரிசி கார வடை



தேவையானவை: மாவு ஜவ்வரிசி - ஒரு கப், புளித்த தயிர் - ஒரு கப், பச்சைமிளகாய் - 6, பெருங்காயத்தூள் - கால் டீஸ்பூன், பொடியாக நறுக்கிய மல்லித்தழை - ஒரு டீஸ்பூன், உப்பு, எண்ணெய் - தேவையான அளவு.

செய்முறை: மாவு ஜவ்வரிசியை புளித்த தயிரில் உப்பு சேர்த்து 3 மணிநேரம் ஊறவைக்கவும். அதில் பச்சைமிளகாயைப் பொடியாக நறுக்கிப் போடவும். பெருங்காயத்தூள், மல்லித்தழையைச் சேர்த்து நன்றாகக் கலந்து (வேண்டுமென்றால் சிறிது தண்ணீர் சேர்த்துக் கொள்ளலாம்) வடைகளாகத் தட்டி எடுக்கவும்.