

ஓடியல் மாவை தண்ணீ ரில் பத்து நிமிடங்களுக்கு ஊற விடவும். மலோல் உள்ள தண்ணீ ரை ஊற்றி விட்டு மாவை ஒரு சூத்தமான துணியில் போட்டு தண்ணீ ர் இல்லாமல் பிழிந்தெடுக்கவும்.

இந்த மாவை வழமையாக பிட்டுக் குழைப்பது போலத் தண்ணீ ர் விட்டுக் குழைக்கவும். அரிசிமாவிலோ, கோதுமமைமாவிலோ பிட்டு அவிப்பதற்குத் தவேபை படும் தண்ணீ ரை விட மிகக் குறைந்த அளவு தண்ணீ ரே இதனைக் குழைப்பதற்குத் தவேபை படும். குழைத்த மாவுள் நிறையைத் தவேகாய் ப்பி போட்டு அவிக்கவும்.

இந்தப் பிட்டு மாவுக்குள் கத்தரிக் காய் கீ ரை.. போன்ற காய்கறிகள் போட்டு பச்சை மிளகாயையும் சிறு துண்டுகளாக வெட்டிப் போட்டு, தவேகாய் ப்பி வும் தாரளமாகப் போட்டு அவிக்க மிகவும் சுவையாக இருக்கும்.

பச்சை மிளகாய், நடுத்தலி போட்டும் அவிக்கலாம்.