



VEN PONGAL

In South Indian homes, ven pongal is usually offered to the gods during pujas. It is a combination of rice and split green gram and can be sweet or savoury. It also works great as comfort food on sick days.

Cooking ven pongal is rather quick and easy, it consists of two steps; cooking the rice and then adding the seasoning.

Ingredients

For the rice —

½ cup rice (or any grain of your choice — millets, oats, quinoa)

½ cup split green gram (moong dal)

½ tsp salt

1-2 cups water

For the seasoning —

1 tbsp ghee

8 cashew nuts

½ tsp cumin seeds

½ tsp black peppercorns

1 inch ginger, chopped or grated

1 sprig curry leaves

1 pinch asafoetida (hing)

1 pinch turmeric

1 green chilli (optional, usually skipped if used as an offering)

Method

Before cooking the rice and split green gram, combine the two in a pot or a rice cooker and wash thoroughly. Once cleaned, add 1 to 2 cups of water and cook over medium heat until the rice is soft enough to form a consistency.

Over medium heat, add the ghee to a

small frying pan and fry the cashews till it is golden — set the nuts aside. In the same pan, add the cumin seeds and black peppercorns, once they start to crackle add the remaining spices; ginger, curry leaves, asafoetida, turmeric, chilli and simmer for 3 to 5 minutes.

Add this mixture to the rice and garnish with the golden cashews. You can serve this with coconut chutney and sambar.

Photo courtesy: Sobia Ameen

কোমার শাইন ০৯-৬১২-১১১-৩৩৩

রাঁধুনি'র সুবিধাজনক জার যার যেভাবে দরকার



সরাসরি ঢালা, কাঁটায় কাঁটায় মাপমতো নেয়া বা রিফিলের স্বাচ্ছন্দ্য- যার যেভাবে দরকার সেভাবে ব্যবহারের সুবিধা নিয়ে দেশের ১ নম্বর গুঁড়া মশলা রাঁধুনি এখন আলট্রাভায়োলেট-রে প্রফ দারুণ এক জারে।



রাঁধুনি গুঁড়া মশলা
খাঁটি মান, খাঁটি স্বাদ