கொழுக்கட்டை தயார் செய்தல்
(செய்முறை விளக்கம்)

துண்டுகள் இல்லாதபடி உரலில் நன்கு இடித்த கோட்டையம் சர்க்கரை (வெல்லம்) மட்டிபழம் (தோல் உரித்தது), இரு முறிகளிலும் வைத்துள்ள தேங்காய் துருவல், ஏலப்பொடி, சுக்குபொடி ஆகியவற்றை கைகளால் நன்றாக பிசைந்து இழகிய நிலைக்கு கொண்டு வரவேண்டும். பின் இத்துடன் புட்டுமாவு பக்குவத்திற்கு நிழலில் உலர்த்திய அரிசிமாவினை சிறிது சிறிதாக சேர்த்து பிசைந்து கொழுக்கட்டை உருட்டி எடுக்கும் பக்குவத்துக்கு கொண்டு வரவேண்டும். கொழுக்கட்டைக்குரிய பக்குவம் செய்த மாவு முழுவதையும் செவ்வக செங்கல் வடிவத்திற்கு ஏற்றபடி உருட்டி எடுக்கவும். (எவ்வித காரணம் கொண்டும் மாவு பிசைய தண்ணீர் சேர்க்ககூடாது).

தயார் செய்து வைத்துள்ள செங்கல் வடிவிலான பக்குவம் செய்த மாவினை தும்பு வாழை இலை மேல் வைத்து மாவு உருண்டை முழுவதும் பொதியும்படி மடக்கி கைதை நார்களால் இருகட்டு குறுக்காகவும், ஒரு கட்டு நெடுக்காகவும் கட்டவேண்டும். பின்னர் வாழை இலையால் பொதிந்து கைதை நாரால் கட்டிய கொழுக்கட்டையை தென்னைக் குருத்தோலையால் பாய்போல் செய்து வைத்துள்ள ஒரு பாயின் நடுவில் வைத்து வாழை இலை முழுவதும் தெரியாத விதத்தில் நன்கு பொதிந்து இறுக்கமாகவும் மடக்கி ஏற்கனவே கைதை நாரால் கட்டியது போல் கைதை நாரால் மூன்று கட்டுகள் குறுக்காகவும் ஒரு கட்டு நெடுக்காகவும் இறுக்கமாக கட்டவேண்டும். ஓலைத்தும்புகளை தேவைக்கு ஏற்றார்போல் மடக்கி கொள்ளவும்.

தென்னை குருத்தோலையால் பொதிந்து கட்டியுள்ள கொழுக்கட்டையை மற்றொரு குருத்தோலை பாயில் வைத்து ஏற்கனவே கட்டிய முறையில் முன்புபோல் மிகவும் இறுக்கமாக பொதிந்து மீண்டும் கைதை நாரால் 3 கட்டுகள் குறுக்காகவும்,