

బటాని కూర (Batani Curry in Telugu)



కావలసిన పదార్థాలు :

ఎండు బటాణీలు : పావుకిలో

పసుపు : అరటీస్పూన్

జీలకర్ర : అరటీస్పూన్

మిరియాలు : అర టీస్పూన్

పచ్చిమిర్చి : నాలుగు

అల్లం ముద్ద : టీస్పూన్

పుదీనా : కట్ట

కొత్తిమీర : కట్ట

చాట్ మసాల : అర టీస్పూన్

నెయ్యి : పావు కప్పు

ఉప్పు : తగినంత

తయారుచేయు విధానం :

- 1) బటానీలను ముందురోజు రాత్రే నానబెట్టుకోవాలి.
 - 2) ఒక గిన్నెలో నీళ్ళు, కొద్దిగా ఉప్పు వేసి బటానీలను ఉడికించాలి.
 - 3) ఉడికిన తరువాత కొద్దిగా నీళ్ళు వంపేయాలి.
 - 4) వీటిలో జీలకర్ర, చాట్ మసాల, మిరియాల పొడి, పచ్చిమిర్చి ముద్ద, అల్లం, పుదీనా, కొత్తిమీర తురుము, ఉడుకుతున్న బటాణీలలో వేసి బాగా దగ్గరగా వచ్చే అంతవరకు ఉడికించాలి.
 - 5) చివరగా నెయ్యి, కొంచెం ఉప్పు వేసి దించేయాలి.
- చపాతి, పూరీల్లోకి ఈ కూర బాగుంటుంది.