

క్యారెట్ ఫ్రై (carrot fry)



క్యారెట్ ఫ్రై

కావలసిన పదార్థాలు:

క్యారెట్లు : పావుకిలో

మైదా : కప్పు

శనగపిండి : కప్పు

కారం : టీ స్పూన్

పెరుగు : కప్పు

అల్లం వెల్లుల్లి : టీ స్పూన్

కరివేపాకు : కొద్దిగా

ఉప్పు : తగినంత

నూనె : వేయించటానికి సరిపడా

పచ్చిమిర్చి : ఐదు

తయారుచేయు విధానం:

- 1) ఒక గిన్నెలో మైదా, శనగ పిండి, అల్లం, వెల్లుల్లి, ఉప్పు, కారం, పెరుగు వేసి పకోడీ పిండిలా కలిపి పక్కనపెట్టాలి.
 - 2) క్యారెట్లు నిలువుగా ముక్కలుగా కట్ చేయాలి.
 - 3) స్టప్ ఫై కళాయి పెట్టి నూనె వేడి చెయ్యాలి. కాగాక ఈ క్యారెట్ ముక్కలు కలిపిన శనగపిండి మిశ్రమంలో ముంచి కాగే నూనెలో దోరగా వేయించాలి.
 - 4) ఇప్పుడు మరో కళాయిలో రెండు స్పూన్లు నూనె వేసి పచ్చిమిర్చి ముక్కలు, కరివేపాకు వేసి వేగిన తరువాత వేయించి పెట్టిన క్యారెట్ ముక్కలు కూడా వేసి బాగా కలుపుతూ చిన్న మంట మీద ఐదు నిమిషాలు వేయించాలి.
- అంతే క్యారెట్ ఫ్రై రెడీ