

చేపముక్కల వేపుడు (How to make Fish fry / Chepala Vepudu)



కావలసిన పదార్థాలు :

చేపముక్కలు : అర కేజీ

కారం:రెండుటేబుల్స్పూన్లు

అల్లం-వెల్లుల్లి ముద్ద : ఒక స్పూన్

ఉప్పు:సరిపడా

పసుపు : 1 టీ.స్పూన్

నిమ్మకాయ :ఒకటి

కొత్తిమీర : 1 కట్టు

గరంమసాల:1 టీ.స్పూన్

నూనె: పావు కేజీ

తయారుచేయు విధానం:

చేపముక్కలు బాగా కడిగి నీరులేకుండా చేసి, వీటిలో కారం, పసుపు, అల్లం వెల్లుల్లి ముద్ద, ఉప్పు, నిమ్మరసం కలిపి అరగంట పక్కన పెట్టాలి. తరువాత స్టప్ వెలిగించి బాండిపెట్టి నూనె వేడి చెయ్యాలి. నూనె కాగిన తరువాత చేపముక్కలు ఒక్కొక్కటిగా కాగిన నూనెలో వేసి బాగా వేగిన తరువాత మిగిలిన నూనెను వేరే గిన్నెలోకివంచి, మరలఇప్పుడు వేపిన ముక్కలన్నీ బాండిలో వేసి గరంమసాల కలిపి కొత్తిమీర జల్లాలి.అంతే చేపల వేపుడు రెడి.