

పెండలం,టమాటా కర్రి (Penadalam / Shrimp Tomato Curry)



వంటపేరు : పెండలం,టమాటా కర్రి

కావలసిన పదార్థాలు :

పెండలం దుంప : పావుకేజీ

టమాటాలు : పెద్దవి రెండు

ఉల్లిపాయలు : మూడు

పచ్చిమిర్చి : రెండు

కారం : ఒకటిన్నర టీ స్పూన్

ఉప్పు : సరిపడ

పసుపు : అర టీ స్పూన్

నూనె : రెండు టేబుల్ స్పూన్లు

చింతపండు : కొద్దిగా

అల్లంవెల్లుల్లి పేస్టు : 1 టీ స్పూన్

కరివేపాకు, కొత్తిమీర : కొద్దిగా

తయారుచేయు విధానం :

- 1) పెండలం చెక్కు తీసి ముక్కలుగా కొయ్యాలి.
- 2) ఉల్లి, పచ్చిమిర్చి, టమాటా ముక్కలుగా కొయ్యాలి.
- 3) చింతపండు నీళ్ళలో నానబెట్టాలి.
- 4) ఇప్పుడు స్టవ్ వెలిగించి కళాయిలో నూనె వేడిచేసి ఉల్లిపాయలు, పచ్చిమిర్చి ముక్కలు వేసి వేగనివ్వాలి.
- 5) తరువాత అల్లంవెల్లుల్లి పేస్టు వేసి వేగాక, టమాటా ముక్కలు వేసి కలిపి, ఒక నిమిషం ఉంచాలి.

- 6) పెండలం ముక్కలు, పసుపు, కారం, ఉప్పు వేసి కలిపి, కొద్దిగా నీళ్లువేసి మూతపెట్టి ఐదునిముషాలు వుడకనివ్వాలి.
- 7) ఇప్పుడు చింతపండు రసం వేసి రెండు నిముషాలు ఉడకనివ్వాలి.
- 8) మూతతీసి ఒకసారి కలిపి, కొత్తిమీర, కరివేపాకు వేసి కలిపి, మూతపెట్టి స్టవ్ ఆపాలి. * అంతే ఘుమఘుమలాడే పెండలం టమాటా కర్రి రెడి.