

## 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 పేస్ట్ వేగక, టమాటా ముక్కలు వేసి కలిపి, ఒక నిమిషం ఉంచాలి.
- 6) పెండలం ముక్కలు, పసుపు, కారం, ఉప్పు వేసి కలిపి, కొద్దిగా నీళ్లువేసి మూతపెట్టి ఐదునిమిషాలు వుడకనివ్వాలి.

7) ఇప్పుడు చింతపండు రసం వేసి రెండు నిముషాలు ఉడకనివ్వాలి.

8) మూతలీసి ఒకసారి కలిపి, కొత్తిమీర, కరివేపాకు వేసి కలిపి, మూతపెట్టి స్టప్

ఆపాలి. \* అంతే ఘుమఘుమలాడే పెండలం టమాటా కర్రి రెడి.