

## అలూ కొబ్బరి కూర (Aloo Coconut Curry in telugu Bangaladumpa Kobbari)



### కావలసిన పదార్థాలు :

బంగాళా దుంపలు : పావుకిలో కొబ్బరి తురుము ( కోరు ) :కప్ప

పచ్చిమిర్చి : నాలుగు

ఉల్లిపాయలు : రెండు

ఆవాలు : టీ స్పూన్

ఎండు మిర్చి : రెండు

వెల్లుల్లి రేకలు : ఐదు

కారం : అర టీ స్పూన్

ఉప్పు : తగినంత

నూనె : రెండు టేబుల్ స్పూన్లు

పసుపు : చిటికెడు

కొత్తిమీర : కొద్దిగా

కరివేపాకు : రెండు రెమ్మలు

గరం మసాల :పావు టీ స్పూన్

అల్లం వెల్లుల్లి పేస్టు :అర టీ స్పూన్

### తయారుచేయు విధానం :

- 1) బంగాళాదుంపలు చెక్కి కడిగి ముక్కలుగా కట్ చెయ్యాలి. అలాగే ఉల్లి, పచ్చిమిర్చికూడా ముక్కలుగా కట్ చెయ్యాలి.
- 2) స్టవ్ పై కళాయి పెట్టి నూనె వేడి చేసి ఆవాలు, జీలకర్ర, ఎండుమిర్చి, కరివేపాకు, వెల్లుల్లి వేసి వేయించాలి.
- 3) తరువాత ఉల్లి, మిర్చిముక్కలు వేసి వేగక అల్లం-వెల్లుల్లి పేస్టు వేసి పచ్చి వాసన పోయేవరకు వేయించి ఇప్పుడు బంగాళా దుంప ముక్కలు వేసి మూతపెట్టాలి.
- 4) అప్పుడప్పుడు కలుపుతూ వుంటే పదినిముషాలకు బంగాళాదుంప ముక్కలు నూనెలో మగ్గి మెత్తబడతాయి. ఇప్పుడు పసుపు, ఉప్పు, కారం వేసి కలిపి ఒక నిముషం ఆగి కొబ్బరి తురుము వేసి రెండు నిముషాలు కలపాలి. 5) కొబ్బరి కోరు, బంగాళాదుంప ముక్కలు బాగా కలిసాక గరం మసాలా, కొత్తిమీర జల్లి స్టవ్ ఆపాలి.