

క్యాప్సికం మసాలా (capsicum curry in telugu)



కావలసిన పదార్థాలు :

క్యాప్సికం లు : ఐదు

ఉల్లి పాయలు : మూడు

అల్లం వేల్పుల్లిపేస్తూ : టీ స్పూన్

నువ్వుల పొడి : టీ స్పూన్

గరం మసాలా : అర టీ స్పూన్

కారం : రెండు టీ స్పూన్లు

ఉప్పు : తగినత

దనియాల పొడి : టీ స్పూన్

పసుపు : పావు టీ స్పూన్

నూనె : అర కప్పు

పచ్చిమిర్చి : నాలుగు

కొబ్బరి పాలు : అర కప్పు

కరివేపాకు : రెండు రెబ్బలు

కొత్తిమీర : కొద్దిగా

తయారుచేయు విధానం :

- 1) క్యాప్సికం లు కాస్త పెద్ద ముక్కలుగా కట్ చేసుకోవాలి. ఉల్లి, పచ్చిమిర్చి ముక్కలుగా కట్ చెయ్యాలి.
 - 2) మిక్సి జార్లో ఉల్లిముక్కలు, అల్లం వెల్పుల్లి ముద్దా, దనియాలపొడి వేసి మెత్తగా మిక్సి తిప్పాలి.
 - 3) స్టవ్ వెలిగించి కళాయి పెట్టి నూనె వేడి చెయ్యాలి.
 - 4) నూనె కాగాక కరివేపాకు, పచ్చిమిర్చి ముక్కలు వేసి వేగాక ఉల్లి ముద్ద వేసి వేయించాలి.
 - 5) ఉల్లి ముద్ద వేగాక ఉప్పు, కారం, పసుపు, వేసి కలిపి క్యాప్సికం ముక్కలు వేసి వేయించాలి.
 - 6) నీళ్ళు పోయకుండా చిన్న మంటమీద మూత పెట్టి మగ్గనివ్వాలి.
 - 7) ముక్కలు మెత్త బడ్డాక నువ్వులపొడి, గరంమసాలా వేసి కలిపి కొబ్బరి పాలు వేసి ఐదు నిమిషాలు ఉడికించాలి.
- ఇప్పుడు స్టవ్ ఆఫ్ కొత్తిమీర చల్లి సర్వ్ వేయ్యాలి.