

## కాకరకాయ వేపుడు



### కావలసిన పదార్థాలు

- కాకరకాయలు. 1/4 కిలో
- కారం. 1 టీస్పూ//
- ఉప్పు. తగినంత
- నూనె. 2 గరిటలు
- ఉల్లిపాయలు. 3

### తయారు చేయు విధానం :

కాకరకాయలను నీటిలో శుభ్రంగా కడిగి సన్నగా తరిగి ఉంచుకోవాలి. బాణెలి లో నూనె పోసి, కాగిన తరువాత కాకరకాయ ముక్కలు వేసి తక్కువ మంటమీద వేయించాలి.

మధ్యమధ్యలో అడుగుంటకుండా కలుపుతూ ఉండాలి.

ముక్కలు వేగాక ఉల్లిపాయ ముక్కలు కూడా వేసి కాసేపు వేయించిన తరువాత నూనె వంపేసి ఆ ముక్కలకు కారం, ఉప్పు కలుపుకోవాలి.

కాకరకాయలు మధ్యలో గీత పెట్టి కాయ కాయగా అయినా కూడా వేయించుకోవచ్చు.

అలా వేగిన తరువాత నూనె వంపేసి, చివరిలో ఉన్న కొంచెం నూనెలో కారం, ఉప్పు, ఉల్లిపాయలను వేసి వేయించి పక్కన పెట్టుకోవాలి.

కాకర కాయలు ఆరిన తరువాత వాటి మధ్యలో ఉల్లిపాయల కారాన్ని ఉంచి తినవచ్చు. అంతే కాకరకాయ వేపుడు రెడీ.