

దొండకాయ వేపుడు



కావలసిన పదార్థాలు

- దొండకాయలు. 1/4 కీలో
- కారం. తగినంత
- ఉప్పు. తగినంత
- నూనె. సరిపడా
- ఉల్లిపాయలు. 2

తయారీ విధానం

దొండకాయల్ని నీటిలో కడిగి సన్నగా పొడవుగా కాని, చక్రాలాగా కానీ తరిగి ఉంచుకోవాలి.

బాణెలి లో నూనె వేసి కాగాక దొండకాయ ముక్కలు వేసి తక్కువ మంటమీద వేయించాలి.

మధ్యమధ్యలో కలుపుతూ ఉండాలి. ముక్కలు మెత్తబడ్డ తరువాత నూనె వంపేసి కారం, ఉప్పు వేసి కలిపి దించాలి.

ఉల్లిపాయలు ఇష్ట పడేవారు దొండకాయ ముక్కలు వేగాక ఉల్లిపాయ ముక్కలు కూడా వేసి. వేగిన కారం, ఉప్పు కలుపుకోవాలి