

పనీర్ బటాణి కూర (Panneer Batani Curry in Telugu)



కావలసిన పదార్థాలు :

పనీర్ : రెండు కప్పులు

బరాని : కప్పు

ఉప్పు : తగినంత

కారం : రెండు టీ స్పూన్లు

టమాటాలు : నాలుగు

గరం మసాలా : టీ స్పూన్

దనియాల పొడి : టీ స్పూన్

జీలకర్ర పొడి : టీ స్పూన్

అల్లం పేస్టు : టీ స్పూన్

పచ్చిమిర్చి : నాలుగు

పసుపు : చిటికెడు

నెయ్యి : రెండు టీ స్పూన్లు

క్రీం : రెండు టేబుల్ స్పూన్లు

చింతపండు గుజ్జు : రెండు టేబుల్ స్పూన్లు

నూనె : రెండు టేబుల్ స్పూన్లు

తయారుచేయు విధానం:

- 1) స్టవ్ వెలిగించి ఒక గిన్నెలో బరానీలు కొద్దిగా నీళ్ళు వేసి ఉడికించాలి.
- 2) పనీర్ ముక్కలు ఒక గిన్నెలో వేసి పసుపు, ఉప్పు వేసి రెండు నిమిషాల ఉడికించాలి.
- 3) స్టవ్ పై కళాయి పెట్టి నూనె వేసి అల్లం పేస్టు, చింతపండు గుజ్జు, టమాటాలు, పచ్చిమిర్చి వేసి ఉడికించాలి.

4) ఇప్పుడు వేరే కళాయి పెట్టి నెయ్యి వేసి జీలకర్ర, పసుపు, దనియాల పొడి, జీలకర్ర పొడి వేసి కలిపి ముందు ఉడికించుకున్నచింతపండు గుజ్జు వేసి కలపాలి.

5) ఇప్పుడు ఉప్పు, కారం, క్రిం వేసి చిన్నమంట మీద ఉడికించాలి.

6) తరువాత పనీర్ ముక్కలు, బఠానీలు వేసి కలిపి కొద్దిగా నీళ్ళు వేసి ఐదు నిమిషాలు ఉడికించాలి. దించే ముందు కొత్తిమీర వేసి మూత పెట్టి స్టవ్ ఆపాలి.