

మిల్ మేకర్ కీమాకర్రీ (Meal-Maker Keema Curry in Telugu)



కావలసిన పదార్థాలు :

మిల్ మేకర్ : పదిహేను

కొబ్బరి పొడి : రెండు టీ స్పూన్ లు

జీలకర్ర పొడి : టీ స్పూన్

గరం మసాలా : అర టీ స్పూన్

కారం : రెండు టీ స్పూన్లు

ఉప్పు : తగినంత

గసాలు : టీ స్పూన్

దనియాల పొడి : టీ స్పూన్

అల్లం వెల్లుల్లి పేస్టు : టీ స్పూన్

పసుపు : అర టీ స్పూన్

ఉల్లి పాయలు : రెండు

టమాటాలు : మూడు

పచ్చిమిర్చి : నాలుగు

కొత్తిమీర : టేబుల్ స్పూన్

జీలకర్ర : అర టీ స్పూన్

నూనె : పావు కప్పు

జీడిపప్పులు : పది

తయారుచేయు విధానం :

1) మిల్ మేకర్ ని వేడినీళ్ళల్లో వేసి ఒక నిమిషం తరువాత నీళ్ళు పిండి కీమా కట్ చేసి పక్కన పెట్టాలి.

2) జీడిపప్పు, గసాలు, కొబ్బరి కలిపి పేస్టు చేసుకోవాలి.

- 3) స్టవ్ మీద కళాయిపెట్టి నూనెవేసి కాగాక జీలకర్ర, కరివేపాకు వేసి వేగాక ఉల్లి ముక్కలు, పచ్చిమిర్చిముక్కలు వేసి వేగాక అల్లంవెల్లుల్లి పేస్టు, పసుపు వేసి వేయించాలి.
- 4) ఇప్పుడు టమాటాలు వేసి కాసేపు మగ్గనివ్వాలి. టమాటాలు మెత్తబడ్డాక కొబ్బరి పేస్టు వేసి కాసేపు వేయించి తరువాత జీలకర్ర పొడి, ధనియాలపొడి, కారం, ఉప్పు వేసి కొద్దిగా నీళ్ళుపోసి రెండునిముషాలు ఉడికించాలి.
- 5) ఇప్పుడు మిల్ మేకర్ కీమా, నెయ్యి వేసి రెండునిముషాలు ఉడికించి గరంమసాలా, కొత్తిమీర చల్లి మూతపెట్టి స్టవ్ ఆపాలి.