

వేరుసెనగ పొడి (Ground Nut Podi in Telugu)



కావలసిన పదార్థాలు:

వేరుసెనగ గుళ్ళు : ఒక కప్పు
ఎండు మిర్చి : ఆరు
జీలకర్ర : టీ స్పూన్
వెల్లుల్లి రెబ్బలు : ఐదు
ఉప్పు : సరిపడ
నూనె : ఒక స్పూన్
కరివేపాకు

తయారుచేయు విధానం:

- 1) స్టవ్ వెలిగించి పాన్ పెట్టి వేడి చెయ్యాలి. దీనిలో స్పూన్ నూనెవేసి. కాగాక ఎండు మిర్చి, జీలకర్ర, కరివేపాకు వేసి వేయించాలి. వీటిని మిక్సి జార్లో వేసి గ్రైండ్ చెయ్యాలి.
- 2) ఇప్పుడు అదే పాన్లో వేరుసెనగ పప్పువేసి దోరగా వేయించాలి. వేయించిన వేరుసెనగ పప్పు గ్రైండ్ చేసిన ఎండుమిర్చిలో వేసి మళ్ళీ గ్రైండ్ చెయ్యాలి.
- 3) ఇప్పుడు ఉప్పు, వెల్లుల్లి వేసి మరొకసారి గ్రైండ్ చేస్తే చాలు ఎంతో రుచిగా ఉండే వేరుసెనగ పొడి రెడి.

ఇది ఇడ్లి, ఉప్మా, దోశెల్లోకి ఎంతో బాగుంటుంది.