

## కాకర కాయ స్టఫింగ్ (bittergourd frie)



కాకరకాయ స్టఫింగ్

కావలసిన పదార్థాలు:

కాకరకాయలు : మూడు

దనియాలు : టేబుల్ స్పూన్

మినపప్పు : టేబుల్ స్పూన్

ఎండు కొబ్బరి తురుము : రెండు టేబుల్ స్పూన్లు

పల్లీలు : టేబుల్ స్పూన్

ఎండు మిర్చి : ఐదు

ఉప్పు : తగినంత

నూనె : వేయించటానికి సరిపడా

వెల్లుల్లి : మూడు రెబ్బలు

తయారు చేయు విధానం:

- 1) కాకర కాయలు ఒకప్రక్క నిలువుగా చీల్చిగింజలు తీసి పక్కన పెట్టాలి.
  - 2) స్టఫ్ పై నూనె పెట్టి కాకరకాయలు నూనెలో మునిగేలా వేసి వేయించి పక్కన పెట్టాలి.
  - 3) వేరే కళాయి లో కొద్దిగా నూనె వేసి దనియాలు, జీలకర్ర, పల్లీలు, మినపప్పు, ఎండుమిర్చి, పచ్చిశనగపప్పు, వెల్లుల్లి వేసి వేయించాలి.
  - 4) వీటిలో ఎండుకొబ్బరి తురుము, ఉప్పు వేసి వీటన్నిటిని మిక్సిలో వేసి మెత్తగా పొడి చేయాలి.
  - 5) ఇప్పుడు ఈ పొడిని వేయించిన కాకరకాయాల్లో పెట్టి (కూరి)స్టఫ్ చేయాలి.
  - 6) ఇప్పుడు స్టఫ్ మీద కొద్దిగా నూనె వేసి స్టఫ్ చేసిన కాకరకాయలు వేసి కాసేపు వేయించాలి.
  - 7) స్టఫ్ చెయ్యగా పొడి మిగిలితే వేగుతున్న కాకర కాయల పైన చల్లాలి.
- ఒక నిమిషం ఆగి స్టఫ్ అపాలి. అంతే కాకరకాయల స్టఫ్ కర్రీ రెడీ