

## ఆలూ పరాటా



### కావలసినవి

గోధుమపిండి: పావుకిలో, బంగాళాదుంపలు: అరకిలో, అల్లంవెల్లుల్లి: 2 టేబుల్ స్పూన్లు, ఉల్లిపాయలు: ఒకటి, కారం: టేబుల్ స్పూన్లు, జీలకర్రపొడి, దనియాలపొడి: టేబుల్ స్పూన్లు చొప్పున, పసుపు: అరటిస్పూన్లు, గరంమసాలా: అరటిస్పూన్లు, ఆమ్చూర్ పొడి: టేబుల్ స్పూన్లు, కొత్తిమీర, పుదీనా: కట్ట చొప్పున, పచ్చిమిర్చి: మూడు, నూనె: ఒకటిన్నర టేబుల్ స్పూన్లు, ఉప్పు: రుచికి సరిపడా, నెయ్యి: కాల్చడానికి సరిపడా

### తయారుచేసే విధానం

\* గోధుమపిండిలో కొద్దిగా ఉప్పు, తగినన్ని నీళ్లు పోసి చపాతీపిండిలా కలపాలి. మూతపెట్టి అరగంటసేపు నానని వ్వాలి.

\* బంగాళాదుంపల్ని ఉడికించి, పొట్టు తీసి మెదపాలి.

\* బాణలిలో నూనె వేసి అల్లంవెల్లుల్లి, మిర్చిముక్కలు వేసి వేగాక, బంగాళాదుంపల గుజ్జు వేసి అందులోనే జీలకర్ర పొడి, దనియాలపొడి, గరంమసాలా, ఉప్పు, కారం, ఆమ్చూర్ పొడి, కొత్తిమీర, పుదీనా తురుములు... అన్నీ వేసి ఓ రెండు నిమిషాలు వేయించి దించి చిన్న ఉండల్లా చేయాలి.

\* పిండిని చిన్న ఉండల్లా చేసి, చిన్న చపాతీలా వత్తి అందులో బంగాళాదుంప మిశ్రమంతో చేసిన ఉండని పెట్టి అంచులు మూసేసి నెమ్మదిగా కర్రతో వత్తి, కాగిన పెనంమీద రెండువైపులా నెయ్యితో కాల్చి తీయాలి. ఇలాగే అన్నీ చేసుకోవాలి.