

## గుడ్డు బంగాళాదుంపలు కూర (Egg Potato Curry in telugu Gudlu Bangaladumpa)



### కావలసిన పదార్థాలు :

గుడ్డు: ఆరు

బంగాళా దుంపలు చిన్నవి : పది

ఉల్లిపాయలు : మూడు

పచ్చిమిర్చి : మూడు

కారం : టీ స్పూన్

ఉప్పు : తగినంత

అల్లం వెల్లుల్లిపేస్టు: టీ స్పూన్

గరం మసాలా : అర టీ స్పూన్

చింతపండు : నిమ్మకాయంత

కరివేపాకు : రెండు రెమ్మలు

పసుపు : పావు టీ స్పూన్

నూనె : మూడు టేబుల్ స్పూన్లు

కొత్తిమీర : కొద్దిగా

టమాటాలు : రెండు

### తయారుచేయు విధానం:

1) గుడ్డు బంగాళాదుంపలు ఉడికించి వలిచి పక్కనపెట్టాలి. ఉల్లిపాయలు, పచ్చిమిర్చి, టమాటాలు ముక్కలుగా కట్ చేయాలి.

2) స్టవ్ వెలిగించి కళాయిపెట్టి నూనె వేడచెయ్యాలి. నూనె కాగాక గుడ్డుకి అక్కడక్కడ గాట్లుపెట్టి వేయించి తియ్యాలి.

3) అదే నూనెలో ఉల్లిముక్కలు, పచ్చిమిర్చిముక్కలు వేయించాలి. తరువాత అల్లంవేల్లుల్లిపేస్టు వేసి వేగిన తరువాత టమాటముక్కలు వేసి మగ్గిన తరువాత బంగాళాదుంపలు వేసి కలిపి ఒకనిముషం మూతపెట్టాలి.

4) ఇప్పుడు మూతతీసి ఉప్పు, కారం, పసుపు వేసి కలిపి కొద్దిగా నీళ్ళు పోసి మూతపెట్టి ఐదు నిముషాలు ఉడకనివ్వాలి. తరువాత చింతపండురసం, గుడ్డువేసి మరో ఐదునిముషాలు ఉడకనివ్వాలి.

\* ఇప్పుడు మసాలా, కొత్తిమీర వేసి కలిపి స్టవ్ ఆపాలి.