

## వంకాయ మసాలా కూర



### కావలసిన పదార్థాలు :

- పొడవు వంకాయలు. 1/2 కేజీ
- ఎండుమిర్చి. 10
- మినప్పప్పు. 4 టీస్పూ
- ధనియాలు. 1 టీస్పూ
- ఉల్లిపాయలు. 4
- వెన్న. 100 గ్రా.
- ఉప్పు. తగినంత
- నూనె. 3 టీస్పూ

### తయారు చేయు విధానం :

వంకాయలను గుత్తి వంకాయ మాదిరిగా మధ్యలోకి కోసి ఉప్పునీటిలో వేయాలి.

ఓ బాణెలి లో కొద్దిగా నూనె పోసి మినప్పప్పు, ఎండుమిర్చి, ధనియాలు వేసి దోరగా వేయించాలి. వీటిని మిక్సీలో వేసి గరుకుపొడిలా చేయాలి.

తరువాత ఉల్లిముక్కలను కూడా వేసి ముద్దలా చేసి అందులో తగినంత ఉప్పు, వెన్న కలపాలి.

ఇప్పుడు ఒక్కో వంకాయలో మసాలా కూరి ఉంచాలి.

తరువాత అడుగు మందం ఉండే గిన్నెలో కొద్దిగా నూనె వేసి వంకాయలను ఒకదానిపక్కన ఒకటి అమర్చి, మూతపెట్టి, సన్నటి మంటమీద మగ్గనిచ్చి దించేయాలి. అంతే వేడి వేడి వంకాయ వెన్న మసాలా సిద్ధమైనట్లే.