గుడ్లు కేప్పికం కూర (Capsicum Egg Curry in Telugu)



ತಾವಲಸಿನ పదార್ಥಾಲು:

కాప్సికం : రెండు కోడి గ్రుడ్లు : రెండు ఉల్లిప్లాయలు : ఒకటి కారం : అర టీ స్పూన్ పసుపు : పావు టీ స్పూన్

మిరియాల పొడి : అర టీ స్పూన్

ఉప్పు: తగినంత

నూనె : మూడు టేబుల్ స్పూన్లు అల్లం వెల్లుల్లి పేస్టు : టీ స్పూన్

తయారుచేయు విధానం:

- 1) కళాయి లో నూనె పోసి వేడి చేసుకోవాలి.
- 2) ನಾನ ಕಾಗಕ ఉಲ್ಲಿಪ್ತಾಯ ಮುಕ್ಕಲು ವೆಸಿ ದೆರಗಾ ವೆಯಿಂచಾಲಿ.
- 3) వేగాక కొంచం పసుపు వేసి కలిపాలి. తరువాత కోడి గ్రుడ్లను వేసి ఉప్పు, కొంచం మిరియాల పొడి వేసి కలిపిఐదు నిముషాల పాటు మూత పెట్మి ఉడకనివ్యాలి.
- 4) ఇప్పుడు కాప్పికం ముక్కలను వేసి చిన్న మంట మీద ఐదు నిముషాల ఉడక నివ్వాలి.
- 5) ఇప్పుడు కారం, ఉప్పు వేసి సన్నటి మంట మీద మరో ఐదు నిముషాలు పాటు ఉంచి వేడి వేడి గా వడ్డించా