

రొయ్యలు దోసకాయ కూర (Royyalu Dosakaaya in Telugu)



కావలసిన పదార్థాలు :

రొయ్యలు : అర కేజీ

దోసకాయ : ఒకటి

ఉల్లిపాయలు :రెండు

పచ్చిమిర్చి : మూడు

కారం : టీ స్పూన్

ఉప్పు : తగినంత

పసుపు : పావు టీ స్పూన్

నూనె : రెండు టేబుల్ స్పూన్లు

గరం మసాలా : అర టీ స్పూన్

అల్లం వెల్లుల్లిపేస్టు : టీ స్పూన్

కొత్తిమీర : చిన్న కట్ట

తయారుచేయు విధానం :

1) రొయ్యలు శుభ్రంగా కడిగి పసుపు, కొద్దిగా ఉప్పు వేసి స్టవ్ మీద పెట్టి రొయ్యలులో నీరంతా ఇగిరిపోయే వరకు వుడికించి పక్కన పెట్టాలి.

2) దోసకాయను చెక్కి ముక్కలుగా కట్ చేయాలి.అలాగే ఉల్లి,పచ్చిమిర్చి కూడా ముక్కలుచేయాలి.

3) స్టవ్ మీద కళాయి పెట్టి నూనె వేసి వేడి చెయ్యాలి.నూనె కాగాక ఉల్లి,మిర్చి ముక్కలు వేసి వేయించాలి.

4) అవి వేగాక అల్లం వెల్లుల్లి పేస్టు వేసి వేపి వుడికించుకున్న రొయ్యలు వేసి కాసేపు వేయించాలి.

5) ఇప్పుడు ఉప్పు, కారం, కరివేపాకు,దోస ముక్కలు వేసి కలిపి కప్పు నీళ్ళు పోసి మూత పెట్టి పది నిముషాలు వుడకనివ్వాలి. కూర యిగిరిన తరువాత గరం మసాలా,కొత్తిమీర వేసి కలిపి స్టవ్ ఆపాలి.

అంతే దోసకాయ పచ్చి రొయ్యలు కూర రెడి