

## క్యారెట్ పచ్చడి.( Carrot Pickle in Telugu )



కావలసిన పదార్థాలు :

క్యారెట్లు: అర కిలో

ఆవపిండి : టీ స్పూన్

మెంతి పిండి : అర టీ స్పూన్

నువ్వుల నూనె : కప్పు

జీలకర్ర పొడి : టీ స్పూన్

కొత్తిమీరపొడి : టీ స్పూన్

కారం : రెండు టీ స్పూన్లు

బెల్లం :చిన్న ముక్క

ఉప్పు : తగినంత

పోపు దినుసులు : టీ స్పూన్

కరివేపాకు : కొద్దిగా

ఎండు మిర్చి : రెండు

పసుపు : కొద్దిగా

నిమ్మరసం : పావు కప్పు

తాయారు చేయు విధానం:

- 1) క్యారెట్లు కడిగి తడి లేకుండా తుడిచి పై చెక్కు తీసి సన్నగా తరగాలి.
  - 2) నూనె వేడి చేసి పోపు గింజలు వేసి వేగాక కరివేపాకు ఎండుమిర్చి వేసి వేగాక దించి పక్కన పెట్టాలి.
  - 3) పోపు చల్లారిన తరువాత దానిలో మిగిలిన నూనె, క్యారెట్ ముక్కలు , ఉప్పు, కారం తో పాటు పొడులు అన్ని వేసి బాగా కలపాలి.
  - 4) ఇప్పుడు నిమ్మ రసం, బెల్లం వేసి మరోసారి కలిపి జాడిలో పెట్టుకోవాలి.
- ఇది నెల రోజులు నిల్వ ఉంటుంది.