

## వంకాయ కొబ్బరి కూర (Coconut Brinjal Curry in telugu Vankaya Kobbari Koora)



### కావలసిన పదార్థాలు :

వంకాయలు : పావుకిలో

కొబ్బరి తురుము ( కోరు) :కప్ప

పచ్చిమిర్చి : నాలుగు

ఉల్లిపాయలు : రెండు

ఆవాలు : టీ స్పూన్

ఎండు మిర్చి : రెండు

వెల్లుల్లి రేకలు : ఐదు

కారం : అర టీ స్పూన్

ఉప్పు : తగినంత

నూనె : రెండు టేబుల్ స్పూన్లు

పసుపు : చిటికెడు

కొత్తిమీర : కొద్దిగా

కరివేపాకు : రెండు రెమ్మలు

### తయారుచేయు విధానం :

- 1) వంకాయలు కడిగి ముక్కలుగాకట్ చెయ్యాలి. అలాగే ఉల్లి, పచ్చిమిర్చికూడా ముక్కలుగా కట్ చెయ్యాలి.
- 2) స్టవ్ పై కళాయి పెట్టి నూనె వేడిచేసి ఆవాలు, జీలకర్ర, ఎండుమిర్చి, కరివేపాకు, వెల్లుల్లి వేసి వేయించాలి. తరువాత ఉల్లి, మిర్చిముక్కలు వేసి వేగాక వంకాయముక్కలు వేసి మూతపెట్టాలి.
- 3) అప్పుడప్పుడు కలుపుతూ వుంటే పదినిముషాలకు వంకాయ ముక్కలు నూనెలో మగ్గి మెత్తగా వుడుకుతాయి. ఇప్పుడు పసుపు, ఉప్పు, కారం వేసి కలిపి ఒకనిముషం ఆగి కొబ్బరి తురుము వేసి రెండునిముషాలు కలపాలి. కొబ్బరి కోరు, వంకాయముక్కలు బాగా కలిసాక కొత్తిమీర జల్లి స్టవ్ ఆపాలి.