

ముల్లంగి కొబ్బరి కూర (Radish Coconut Mullangi Kobbari Curry in Telugu)



కావలసిన పదార్థాలు :

ముల్లంగి : పావుకిలో

కొబ్బరి తురుము (కోరు) : కప్ప

పచ్చిమిర్చి : నాలుగు

ఉల్లిపాయలు : రెండు

ఆవాలు : టీ స్పూన్

ఎండుమిర్చి : రెండు

వెల్లుల్లి రేకలు : ఐదు

కారం : అర టీ స్పూన్

ఉప్పు : తగినంత

నూనె : రెండు టేబుల్ స్పూన్లు

పసుపు : చిటికెడు

కొత్తిమీర : కొద్దిగా

కరివేపాకు : రెండు రెమ్మలు

తయారుచేయు విధానం :

- 1) ముల్లంగి కడిగి పెద్ద ముక్కలుగా కట్ చెయ్యాలి. ఒక గిన్నెలో వేసి కొద్దిగా నీళ్ళు పోసి స్టవ్ పై పెట్టి ఒకపొంగు వచ్చాక దించి పక్కన పెట్టాలి.
- 2) అలాగే ఉల్లి, పచ్చిమిర్చి ముక్కలుగా కట్ చెయ్యాలి.
- 3) స్టవ్ పై కళాయిపెట్టి నూనె వేడిచేసి ఆవాలు, జీలకర్ర, ఎండుమిర్చి, కరివేపాకు, వెల్లుల్లి వేసి వేయించాలి. తరువాత ఉల్లి, మిర్చిముక్కలు వేసి వేగాక ముల్లంగిముక్కలు వేసి మూతపెట్టాలి.
- 4) అప్పుడప్పుడు కలుపుతూ వుంటే పదినిముషాలకు ముల్లంగిముక్కలు నూనెలో మగ్గి మెత్తబడే వరకు వేయించాలి.

5) ఇప్పుడు పసుపు, ఉప్పు, కారం వేసి కలిపి ఒకనిముషం అగి కొబ్బరితురుము వేసి మరో ఐదునిముషాలు కలపాలి.
కొబ్బరికోరు, ముల్లంగిముక్కలు బాగా కలిసాక కొత్తిమీర జల్లి స్టవ్ ఆపాల.