క్యాబెజి, బంగాళ దుంప కూర (Cabbage Aloo Curry in Telugu)

కావలసిన పదార్దాలు :



క్యాబేజి : అర కేజీ

బంగాళా దుంపలు : మూడు

ఉಲ್ಲಿ పాಯ : ಒಕಟಿ

పచ్చిమిర్చి : మూడు

కారం : అర టీ స్పూన్

ఉప్ప : తగినంత

పసుపు : చిటికెడు

పోపుదినుసులు : టేబుల్ స్పూన్ (ఆవాలు, జీలకర్ర, మినప్పప్ప, శెనగపప్ప)

కరిపేపాకు : రెండు రెమ్మలు

పెల్లుల్లి : రెండు రెబ్బలు

తయారుచేయు విధానం:

- 1) బంగాళా దుంపలు చెక్కు తీసి ముక్కలుగా చెయ్యాలి.
- 2) క్యాబేజి చిన్న ముక్కలుగా తరిగి ఉప్ప, పసుపు పేసి ఉడికించి నీళ్ళు లేకుండా వార్చాలి.
- $_3)$ ఉల్లి, మిర్చి ముక్కలుగా కట్ చెయ్యాలి.
- 4) స్టవ్ పై కళాయి పెట్టి నూనె వేడి చేసి పోపుదినుసులు, కరివేపాకు, ఉల్లి, ముక్కలు మిర్చి ముక్కలు వేసి వేగాక బంగాళా దుంప ముక్కలు వేసి కాసేపు వేయించాలి.
- 5) బంగాళా దుంప ముక్కలు మెత్త బడ్డ తరువాత ఉడికించిన క్యాబేజి ముక్కలు పేసి కాసేపు పేయించి ఉప్ప, కారం పెసి కలిపి కప్ప నీళ్ళు పోసి మూత పెట్టి పది నిముషాలు ఉడికించాలి.
- 6) అంతే క్యాబేజి బంగాళా దుంపలు కూర రెడి.