

అనపగింజలపప్పు



కావలసినవి

అనపగింజలు: కప్పు, దనియాలు: 2 టీస్పూన్లు, సెనగపప్పు: టీస్పూను, మినప్పప్పు: టీస్పూను, బియ్యం: అర టీస్పూను, ఎండుమిర్చి: 5, దాల్చినచెక్క: చిన్నముక్క, కొబ్బరిపొడి: టీస్పూను

తయారుచేసే విధానం

- * ముందుగా అనపగింజల్లో కొద్దిగా నీళ్లు పోసి మూతపెట్టి ఐదు నిమిషాలు ఉడికించాలి.
- * మందపాటి కళాయిలో దనియాలు, సెనగపప్పు, మినప్పప్పు, బియ్యం, ఎండుమిర్చి, దాల్చినచెక్క వేసి వేయించాలి.
- * తరవాత వీటికి కొబ్బరిపొడి కూడా చేర్చి మిక్సీలో వేసి మెత్తని పొడిలా చేయాలి.
- * ఇప్పుడు ఉడికించిన అనపగింజల్లో మసాలాపొడి వేసి సరిపడా ఉప్పు, తగినన్ని నీళ్లు పోసి 5 నిమిషాలు ఉడికించాలి. చివరగా తాలింపు చేసి కొత్తిమీర చల్లి వడ్డించాలి. ఇది అన్నంలోకీ రొట్టెల్లోకీ కూడా చాలా బాగుంటుంది.