

ఆలూ టూక్



కావల్సినవి: కాస్త పెద్దగా ఉండే బంగాళాదుంపలు - అరకేజీ, నూనె - వేయించడానికి సరిపడా, కారం - రెండు చెంచాలు, ఆమ్లచూర్ పొడి - ఒకటిన్నర చెంచా, ఉప్పు, మిరియాలపొడి - రుచికి తగినంత.

తయారీ: బంగాళాదుంపల్ని కుక్కర్లోకి తీసుకుని ముప్పావు వంతు ఉడికించుకుని పొట్టు తీసేయాలి. బాణలిలో సగం దాకా నూనె తీసుకుని ఈ బంగాళాదుంపల్ని అలాగే వేయించుకోవాలి. అవి వేగి, కొంచెం కరకరలాడుతున్నట్లు కనిపించాక తీసేయాలి. ఇప్పుడు వేయించిన బంగాళాదుంపల వేడి తగ్గాక చేతులతో వెడల్పాటి పడల్లా తయారయ్యేలా అద్దుకోవాలి. ఇలా చేసుకున్న వాటిని మరోసారి కరకరలాడేలా వేయించుకుని ఓ పళ్లెంలోకి తీసుకోవాలి. ఇప్పుడు వీటిపై కొద్దిగా ఉప్పు, మిరియాలపొడి, కారం, ఆమ్లచూర్ పొడి చల్లితే సరిపోతుంది. వీటిని వేడివేడిగా మీరాచట్నీతో తినాలి.