

## బంగాళాదుంప మసాలా కూర (Aloo masala curry in telugu Bangaladumpa masala)



వంటపేరు : బంగాళాదుంప మసాలా

కావలసిన పదార్థాలు :

బంగాళాదుంపలు : పావుకేజీ

జీలకర్ర : అర టీ స్పూన్

మెంతులు : పావు టీ స్పూన్

పసుపు : పావు టీ స్పూన్

కారం : అర టీ స్పూన్

ఉప్పు : సరిపడా

నూనె : ఒక కప్పు

ఉల్లిపాయ - : ఒకటి

పచ్చిమిర్చి : మూడు

ఆవాలు : టీ స్పూన్

ఎండిమిర్చి : నాలుగు

వెల్లుల్లి రెబ్బలు : నాలుగు

కరివేపాకు : రెండు రెమ్మలు

తయారుచేయు విధానం :

- 1) ఆవాలు, జీలకర్ర, మెంతులు, ఎండి మిర్చి విడివిడిగా వేపి ఉంచాలి.
- 2) ఇప్పుడు బంగాళాదుంపలు కడిగి పొట్టుతీసిన ముక్కలు నీళ్ళలో వేసి పక్కనవుంచాలి.
- 3) స్టవ్ వెలిగించి పాన్ పెట్టి నూనె వేడి చెయ్యాలి.
- 4) నూనె కాగిన తరువాత బంగాళాదుంప ముక్కలు వేసి ఎర్రగా వేయించి పక్కన పెట్టాలి.

5) ఇప్పుడు పొడిగా వేపి ఉంచిన మెంతులు, జీలకర్ర, ఆవాలు, మినపప్పు, ఎండిమిర్చి, వెల్లుల్లి అన్నికలిపి వీటికి చింతపండు చేర్చి మెత్తగా నూరాలి.

6) ఇప్పుడు ముక్కలు వేయించిన పాన్ లో రెండు టీ స్పూన్లు నూనె వేడి చెయ్యాలి.

7) కాగాక కరివేపాకు, పచ్చిమిర్చిముక్కలు, ఉల్లిముక్కలు వేసి దోరగా వేగాక పసుపు, ఉప్పు వేసి నూరిన మసాల వేసి వేయించాలి.

8) ఒకసారి కలిపి, వేయించిన బంగాళాదుంప ముక్కలు వేసి కలిపి ఒక నిమిషం ఆగి స్టప్ ఆపాలి.

\* అంతే బంగాళాదుంపల మసాలా కూర రెడి.