

ఆలూ మటర్ సబ్జీ



కావలసినవి

బంగాళాదుంపలు: అరకిలో(పొట్టు తీసి కాస్త పెద్ద సైజు ముక్కలుగా కోయాలి), ఆవనూనె: 4 టేబుల్‌స్పూన్లు, పసుపు: టేబుల్‌స్పూన్లు

గ్రేవీకోసం: నూనె: 2 టేబుల్‌స్పూన్లు, పలావు ఆకులు: రెండు, ఇంగువ: పావుటేబుల్‌స్పూన్లు, ఉల్లిపాయ: ఒకటి(చిన్న ముక్కలుగా కోయాలి), అల్లంవెల్లుల్లి: టేబుల్‌స్పూన్లు, కాశ్మీరీ కారం: 2 టేబుల్‌స్పూన్లు, జీలకర్ర: టేబుల్‌స్పూన్లు, దనియాల పొడి: టేబుల్‌స్పూన్లు, ఆమ్‌చూర్‌పొడి: అరటేబుల్‌స్పూన్లు, పసుపు: అరటేబుల్‌స్పూన్లు, ఉప్పు: తగినంత, టొమాటో గుజ్జు: కప్పు, పచ్చిమిర్చి: రెండు, తాజా బరాణీలు: అరకప్పు, గరంమసాలా: టేబుల్‌స్పూన్లు, కొత్తిమీర తురుము: 2 టేబుల్‌స్పూన్లు

తయారుచేసే విధానం

* బంగాళాదుంపల ముక్కలను ఉప్పు నీళ్లలో వేసి ఐదారు నిమిషాలు ఉడికించి తీయాలి.

* బరాణీలు ఉడికించి ఉంచాలి. బాణలిలో నూనెవేసి కాగాక పసుపు వేసి, ఆలూ ముక్కలు వేసి వేయించి దించాలి. మరో బాణలిలో నూనెవేసి పలావు ఆకులు వేసి ఓ నిమిషం వేయించాలి. తరవాత ఇంగువ, ఉల్లిముక్కలు వేసి వేగాక, అల్లంవెల్లుల్లి వేసి వేయించాలి. ఇప్పుడు కారం, జీలకర్ర, దనియాలపొడి, ఆమ్‌చూర్, పసుపు, ఉప్పు వేసి ఓ నిమిషం వేయించాక టొమాటో గుజ్జు, పచ్చిమిర్చి ముక్కలు వేసి అరకప్పు నీళ్లు పోసి ఉడికించాలి.

* తరవాత వేయించిన బంగాళాదుంపముక్కలు వేసి మూతపెట్టి పది నిమిషాలు ఉడికించాలి. అవసరమైతే కొద్దిగా నీళ్లు చిలకరించాలి. ఇప్పుడు బరాణీలు, గరం మసాలా వేసి మరో నాలుగు నిమిషాలు ఉడికించి కొత్తిమీర చల్లి దించాలి.