

చిక్కుడుకాయ వేపుడు (Broad Beans Fry in telugu Chikkudukaya Vepudu)



కావలసిన పదార్థములు :

చిక్కుడు కాయలు : పావుకేజీ

పోపుదినుసులు : టేబుల్ స్పూన్

ఎండిమిర్చి: రెండు

వెల్లుల్లి : రెబ్బలు ఆరు

కారం : అర టీ స్పూన్

ఉప్పు : తగినంత

నూనె : రెండు టేబుల్ స్పూన్లు

కరివేపాకు : రెండు రెమ్మలు

పసుపు : చిటికెడు

పచ్చిమిర్చి పేస్టు : 1 టీ స్పూన్

తయారుచేయు విధానం :

- 1) చిక్కుడు కాయలు ముక్కలుగా చేసి కడగాలి.
- 2) స్టవ్ వెలిగించి కళాయిలో నూనె వేడి చెయ్యాలి.
- 3) నూనె కాగాక పోపుదినుసులు వేసి వేగాక, ఎండిమిర్చి, కరివేపాకు, వెల్లుల్లి వేసి వేగాక పసుపు వేసి కలిపి, చిక్కుడు ముక్కలు, పచ్చిమిర్చి పేస్టు వేసి ఒకసారి కలిపి మూత పెట్టాలి.
- 4) చిన్న మంటపీద పది నిముషాలు వేగనివ్వాలి. మధ్యమధ్యలో కలుపుతూ ఉండాలి.
- 5) ఆవిరికి చిక్కుడు ముక్కలు మెత్తబడతాయి. ఇప్పుడు మూత తీసి కారం, ఉప్పువేసి కలిపి, రెండు నిముషాలు వేగనిచ్చి, తడి పోయాక స్టవ్ ఆపాలి.
(ఉప్పు, కారం వేసాక మూత పెట్టకూడదు) * అంతే చిక్కుడుకాయల వేపుడు రెడి.