

ఉసిరి కాయ పప్పు (Usiri Pappu in Telugu)



కావలసిన పదార్థాలు :

కందిపప్పు : పావుకేజీ

ఉసిరి కాయలు : పావుకేజీ

పచ్చిమిర్చి : ఐదు

ఉప్పు : సరిపడా

కారం : పావు టీ స్పూన్

పసుపు : పావు టీ స్పూన్

నూనె : రెండు టేబుల్ స్పూన్లు

చింతపండు రసం : కొద్దిగా

ఆవాలు : టీ స్పూన్

మెంతులు : పావు టీ స్పూన్

కరివేపాకు : రెండు రెమ్మలు

ఎండు మిర్చి : ఆరు

జీలకర్ర : అర టీ స్పూన్

తయారుచేయు విధానం :

౧) స్టవ్ వెలిగించి కంది పప్పును కడిగి కుక్కర్ లో వేసి పచ్చిమిర్చి, తగినన్ని నీళ్ళు పోసి స్టవ్ పై పెట్టి మెత్తగా వుడికించాలి.

౨) పక్కు స్టవ్ మీద ఉసిరి కాయలు ముక్కలుగా కోసి గింజలు తీసి కొద్దిగా ఉప్పు, పసుపు వేసి ఉడికించుకోవాలి.

౩) పప్పు దించి స్టవ్ పై కళాయి పెట్టి నూనె వేడి చేసి ఆవాలు, మెంతులు, కరివేపాకు వేసి వేగిన తరువాత

ఎండి మిర్చి, వెల్లుల్లి వేసి వేగక చింతపండు రసం వెయ్యాలి.

౪) చింతపండు రసం వేసి కాస్త దగ్గర పడ్డాక వుదడికించిన పప్పు, ఉసిరి ముక్కలు వేసి కలిపి ఒక నిమిషం వుడికించికొత్తిమీర జల్లి స్టవ్ ఆపాలి.

