

## క్యాబేజి, టమాటాలు కూర (Cabbage Tomato Curry in Telugu)

కావలసిన పదార్థాలు:

క్యాబేజి : అర కేజీ

టమాటాలు : మూడు

ఉల్లి పాయ : ఒకటి

పచ్చిమిర్చి : మూడు



కారం : అర టీ స్పూన్

ఉప్పు : తగినంత

పసుపు : చిటికెడు

పోపుదినుసులు : టేబుల్ స్పూన్ (ఆవాలు, జీలకర్ర, మినప్పప్పు, శనగపప్పు )

కరివేపాకు : రెండు రెమ్మలు

వెల్లుల్లి : రెండు రెమ్మలు

**తయారుచేయు విధానం :**

1) టమాటాలు, ఉల్లి, మిర్చి ముక్కలుగా కట్ చెయ్యాలి.

2) క్యాబేజి చిన్న ముక్కలుగా తరిగి ఉప్పు, పసుపు వేసి ఉడికించి నీళ్ళు లేకుండా వార్చాలి.

3) స్టవ్ పై కళాయి పెట్టి నూనె వేడి చేసి పోపుదినుసులు, కరివేపాకు, ఉల్లి, ముక్కలు మిర్చి ముక్కలు వేసి వేగిక టమాటా ముక్కలు వేసి కాసేపు వేయించాలి.

4) టమాటా ముక్కలు మెత్త బడ్డ తరువాత ఉడికించిన క్యాబేజి ముక్కలు వేసి కాసేపు వేయించి ఉప్పు, కారం వేసి కలిపి కప్పు నీళ్ళు పోసి మూత పెట్టి పది నిముషాలు ఉడికించాలి.

అంతే క్యాబేజి టమాట కూర రెడి.