

పనీర్ కోష్టా కర్రి (Cheez Cofta Curry in telugu Panneer Cofta Curry)



పంటపేరు : పనీర్ కోష్టా కర్రి

కావలసిన పదార్థములు :

బంగాళదుంపలు : రెండు

పనీర్ : వంద గ్రాములు

ఉప్పు : తగినంత

నూనె : వేయించటానికి సరిపడా

గ్రేవికి : కావలసినవి

ఉల్లి ముక్కలు వేయించి పేస్ట్ చేసిన ఉల్లి ముద్ద : అర కప్పు

టమాటా ప్యూరి : అర కప్పు

కొబ్బరి, జీడిపప్పు, గసాలు, పేస్ట్ : పావుకప్పు

నెయ్యి : అరకప్పు

గరం మసాలా : అర టీ స్పూన్

క్రీం : టేబుల్ స్పూన్

ఉప్పు : సరిపడా

కారం : అర టీ స్పూన్

కార్నుప్లోర్ : రెండు టేబుల్ స్పూన్లు

తయారుచేయు విధానం :

- 1) ఆలు ఉడికించి వలిచి మెత్తగా చెయ్యాలి.
- 2) అలాగే పనీర్ కుడా కోరుకొని ఆలులో వేసి చిటికెడు ఉప్పు, కార్నుప్లోర్ వేసి బాగా కలపాలి.
- 3) వీటిని చిన్నచిన్న ఉండలుగా చేసి పక్కనపెట్టాలి. ఇవే కోష్టాలు.
- 4) ఇప్పుడు స్టవ్ వెలిగించి కళాయి పెట్టి నూనె వేడి చెయ్యాలి. నూనె కాగాక చేసి వుంచిన కోష్టాలు వేసి దోరగా వేయించి ఒక ప్లేట్ లోకి తీసి పక్కన పెట్టాలి.

5) ఇప్పుడు మరో కళాయి పెట్టి నెయ్యి వేసి వేడి అయ్యాక ఉల్లి ముద్దవేసి వేగనివ్వాలి. తరువాత టమాటా ప్యూరి వేసి కాసేపు వేయించాలి. ఇప్పుడు అల్లం వెల్లుల్లి పేస్టు, జీడిపప్పు, గసాలు, కొబ్బరిపేస్టు, ఉప్పు, కారం, మసాలా వేసి కొద్దిగా నీళ్ళు పోసి ఉడకనివ్వాలి.

6) గ్రేవీ దగ్గర పడ్డాక క్రిం వేసి రెండు నిముషాలు వుంచి స్టవ్ ఆపాలి.

7) ఇప్పుడు ఈ గ్రేవిని కోస్తాలు వున్న గిన్నెలో వేసుకోవాలి. పది నిముషాలకు కోస్తాలు గ్రేవిని పీల్చుకుంటాయి.

అంతే కోస్తా గ్రేవీ రెడీ.