

మటన్ బోన్స్ సూప్ (Mutton Soup in Telugu)



కావలసిన పదార్థాలు :

మటన్ బోన్స్-అర కేజీ
అల్లం వెల్లుల్లి పేస్తూ-రెండు టీ స్పూన్లు
ఉల్లిపాయలు-మూడు
కొబ్బరి తురుము-కప్పు
కారం-ఒక టేబుల్ స్పూన్
ఉప్పు-తగినంత
గసాలు-రెండు టేబుల్ స్పూన్లు
చెక్క-చిన్న ముక్క
లవంగాలు-మూడు
టమాటోలు-ఐదు
పచ్చిమిర్చి- ఆరు
పుదినా-కట్ట
కొత్తిమీర-కట్ట
నూనె-అర కప్పు
మసాలా పొడి-టీ స్పూన్
పసుపు అర టీ స్పూన్

తయారుచేయు విధానం:

- 1) టమాటాలు కడిగి గ్రిండ్ చేయాలి.గసాలు మెత్తగా నూరాలి.
- 2) ఉల్లిమిర్చి ముక్కలుగా కట చేయాలి.మటన్ బోన్స్ కడిగాలి.
- 3) స్టవ్ పై నూనె వేడి చేసి ఉల్లి మిర్చి ముక్కలు వేసి వేయించాలి.
- 4) ఇప్పుడు మటన్ బోన్స్ , కారం, ఉప్పు, పసుపు, వేసి కాసేపు ఉడికించాలి.
- 5) ఇప్పుడు కొబ్బరి, గసాలుముద్ద అల్లం వెల్లుల్లిముద్దా వేసి కలిపి టమాటా గుజ్జువేసి కలిపి సరిపడ నీళ్ళుపోసి పదిహేను నిముషాలు ఉడికించి స్టవ్ ఆపాలి.
- 6) ఇప్పుడు మసాలా, కొత్తిమీర, పుదినా వేసి మూతపెట్టి ఐదు నిముషాలు తరువాత సర్వ్ చేయాలి.