

ఆలూ 65 (Alu 65 in Telugu)



కావలసిన పదార్థాలు:

బంగాళా దుంపలు : పది

ఉల్లిపాయలు : ఆరు

ఉప్పు : సరిపడ

నూనె -సరిపడ

కారం : స్పూన్

తియ్యటి పెరుగు : అర కప్పు

అజీనామోటో : కొద్దిగా

బేకింగ్ పౌడర్ : స్పూన్

చాట్ మసాల : అర స్పూన్స్

పచ్చిమిర్చి : ఆరు

శనగపిండి : స్పూన్లు

పుడ్ కలర్ : చిటికెడు

తయారు చేసే విధానం:

- 1) బంగాళా దుంపలను ఉడికించి పొట్టు తీసి పెద్ద ముక్కలుగా కట్ చేసి పక్కన పెట్టుకోవాలి.
 - 2) తరువాత ఆ ముక్కలలో బేకింగ్ పౌడర్, శనగపిండి, పుడ్ కలర్ వేసి ముక్కలు చిదమకుండా మెల్లగా కలుపుకోవాలి.
 - 3) తరువాత స్టవ్ మీద నూనె పెట్టి కాగిన తరువాత ఈ బంగాళా దుంప ముక్కలు వేసి ఎర్రగా వచ్చే వరకు వేయించి తీసేయాలి.
 - 4) తరువాత గట్టి పెరుగును తీసుకోని మెత్తగా చేసుకోవాలి.
 - 5) తరువాత బాణలిలో కొద్దిగా నూనె వేసి బాగా కాగిన తర్వాత ఉల్లిపాయ, పచ్చిమిర్చిముక్కలు వేసి బాగా వేగనివ్వాలి.
 - 6) ఇప్పుడు అందులో అజీనామోటో, పెరుగు కూడా వేసి బాగా కలుపుకోవాలి.
 - 7) అందులో చాట్ మసాల, ఉప్పు, కారం వేసి కలపాలి. నూనె పైకి తేలే వరకు వేయించి.
- చివరగా వేయించి పెట్టుకున్న బంగాళా దుంప ముక్కలు వేసి మరో రెండు నిమిషాలు ఉంచి దించేయాలి.
- అంతే ఎంతో రుచికరమైన ఆలూ 65 రేడి.