

నాటుకోడి (Natukodi Pulusu in Telugu)



కావలసిన పదార్థాలు :

నాటుకోడి మాంసం - ఒక కేజీనూనె - మూడు టీ స్పూన్లు
ఉల్లిఫాయలు - మూడు
పచ్చిమిరపకాయలు - ఆరు
అల్లం వెల్లుల్లిముద్ద - రెండు టేబుల్ స్పూన్లు
ఉప్పు - తగినంత
పసుపు - ఒక స్పూను
పెరుగు - ఒక కప్పు
కోబ్బరి పొడి - రెండు టీ స్పూన్లు
కారంపొడి - టేబుల్ స్పూను
ధనియాలపొడి - ఒక స్పూను
కొత్తిమీర - కట్ట
తయారుచేయు విధానం

ముందుగా కోడి మాంసాన్ని కడిగి శుభ్రం చేసుకొని పక్కన పెట్టుకోవాలి.

తరువాత ఒక పాన్ లో నూనె వేసివేడిచేయాలి. కాగిన నూనెలో తరిగిన ఉల్లిఫాయలు, మధ్యగా కోసిన పచ్చిమిర్చి, అల్లం వెల్లుల్లిపేస్టు, రెండు రెబ్బలు కరివేపాకు, పసుపు, ఉప్పు వేసి వేయించాలి.

ఇవి దోరగా వేగాక ఈ మిశ్రమంలో కప్పు పెరుగు వేసి ఉడికించాలి.

తరువాత కోడిమాంసం వేసి మాంసంలో నీరు ఇగిరిపోయేదాకా ఉడికించాలి.

ఇప్పుడు కారం, ధనియాల పొడి, కోబ్బరి పొడి వేసి కొద్దిగా ఉడికించాలి.

తరువాత సరిపడా నీరు పోసి బాగా ఉడికించాలి.

ఇప్పుడు కూర రెడి అయినట్టే దించేముందు కొత్తిమీర ,గరం మసాల వేసి

సర్వ్ చెయ్యటమే.