

వెజ్ కర్రీ (vegetarian curry in telugu)



కావలసిన పదార్థాలు :

ఆలూ : రెండు

బీట్‌రూట్ : ఒకటి

క్యారెట్ : రెండు

పచ్చిబఠాణి : కప్ప

టమోటాలు :రెండు

ఉల్లిపాయలు : రెండు

పచ్చిమిర్చి : మూడు

కొతిమీర : కట్ట

కారం : టీ స్పూన్

పసుపు : పావు టీ స్పూన్

అల్లం, వెల్లుల్లి పేస్ట్ : టీ స్పూన్

నూనె : మూడు టేబుల్ స్పూన్లు

ఆవాలు : టీ స్పూన్

జీలకర్ర : టీ స్పూన్

ఎండుమిర్చి : రెండు

ఉప్పు : తగినంత

తయారుచేయు విధానం :

1) ఆలూ, క్యారెట్, బీట్‌రూట్‌లను చెక్కుతీసి కొద్దిగా సాల్ట్ వేసి ఉడికించు కోవాలి. బఠాణి ఉడికించి పక్కన పెట్టండి.

- 2) ఉల్లిపాయ, పచ్చిమిర్చి, టమోటాలను ముక్కలుగా కట్ చేయాలి.
- 3) స్టవ్ వెలిగించి కళాయిలో నూనె వేడి చేయాలి.
- 4) కాగిన నూనెలో ఎండుమిర్చి, ఆవాలు, జీలకర్ర, కరివేపాకువేగిన తరువాత ఉల్లిముక్కలు, పచ్చిమిర్చి ముక్కలు వేసి వేయించాలి.
- 5) ఇప్పుడు టమోటా ముక్కలు వేసి అవి మెత్తబడ్డాక అల్లంవెల్లుల్లి పేస్ట్, కారం, పసుపు, ఉప్పు వేసి ఒక నిమిషం వేయించాలి.
- 6) ఇప్పుడు ఉడికించిన దుంపలు, బఠాణిలు వేసి కలిపి కొద్దిగా నీళ్ళు పోసి చిన్న మంటమీద ఉడకనివ్వాలి.
- 7) దగ్గరగా ఉడికిన తరువాత, కొత్తిమీర, మపాలా వేసి దించేయాలి.