

ఆనబకాయ ములక్కాడల పులుసు(Drum Stick Curry in Telugu)



Ilr.

కావలసిన పదార్థాలు :

ములక్కాడలు : ఐదు

ఆనబకాయ ముక్క: ఒకటి

ఉల్లిపాయ : ఒకటి

పచ్చిమిర్చి: నాలుగు,

చింత పండు : నిమ్మకాయంత

బెల్లం : చిన్న ముక్క

ఉప్పు: తగినంత

కారం : ఒక టేబుల్ స్పూన్

పసుపు : చిటికెడు

కొత్తిమీర : కొద్దిగా

కర్రేపాకు : రెండు రెమ్మలు

నూనె : తాలింపుకు తగినంత

తాలింపు : దినుసులు.

తయారుచేయు విధానం :

1) కుక్కర్లో ఆనపముక్కలు,మునక్కాడలు, ఉల్లి, పచ్చిమిర్చి ముక్కలు వేసి

ఉప్పు,కారం, పసుపు,చింతపండు రసం, బెల్లం వేసి మూత పెట్టి రెండు విజిల్స్ రాగానే స్టవ్ ఆఫ్ చెయ్యాలి.

2) ఆవిరి పోయాక మూత తీసి తాలింపు వేసి పులుసులో కలపాలి.

పైన కొత్తిమీర వేసుకోవాలి. అంతే ఆనబ కాయ ములక్కాడలు పులుసు రెడీ.