

ఆలూ మజ్జిగ పులుసు



కావలసినవి

బంగాళాదుంపలు(మీడియం సైజువి): నాలుగు, పెరుగు: 3 కప్పులు, సెనగపిండి: 2 టేబుల్‌స్పూన్లు, ఆవాలు: టేస్పూను, మెంతులు: అరటిస్పూను, జీలకర్ర: టేస్పూను, ఇంగువ: చిటికెడు, పచ్చిమిర్చి: నాలుగు, మిరియాలపొడి: అరటిస్పూను, పసుపు: అరటిస్పూను, కారం: అరటిస్పూను, శొంఠిపొడి: అరటిస్పూను, ఉప్పు: తగినంత, కొత్తి మీరతురుము: కొద్దిగా, నూనె: టేబుల్‌స్పూను

తయారుచేసే విధానం

* బంగాళాదుంపలు ఉడికించి పొట్టుతీసి ముక్కలుగా కోయాలి. తరవాత బాణలిలో కొద్దిగా నూనె వేసి ముక్కల మీద ఉప్పు చల్లి వేయించి పక్కన ఉంచాలి. పెరుగులో తగినన్ని నీళ్లు పోసి గిలకొట్టి మృదువుగా చేయాలి. సెనగపిండిలో కొద్దిగా నీళ్లు పోసి పేస్టులా చేసి గిలకొట్టిన పెరుగులో వేసి ఉండలు కట్టకుండా కలపాలి. బాణలిలో నూనె వేసి ఆవాలు, జీలకర్ర, మెంతులు, ఇంగువ, పసుపు వేయాలి. తరవాత ఉడికించి వేయించిన బంగాళాదుంప ముక్కలు వేసి కలపాలి.

* ఇప్పుడు సిమ్‌లో పెట్టి మిరియాలపొడి, కారం, శొంఠిపొడి, ఉప్పు వేసి ఓ నిమిషం మగ్గిన తరవాత సెనగపిండి కలిపిన పెరుగు వేసి నెమ్మదిగా తిప్పుతూ మరిగించి దించి కొత్తిమీరతో అలంకరిస్తే సరి. పెరుగు వేసేటప్పుడు గరిటెతో తిప్పుతూనే ఉండాలి.