

## క్యాబేజి కొప్తా కర్రీ (Cabbage Kofta Curry in Telugu)



### కావలసిన పదార్థాలు :

కేబేజీ తురుము : కప్పు

శనగపిండి : కప్పు

అల్లం : ముక్క

జిలకర్ర : స్పూన్

నూనె : తగినంత

కారం : రెండు స్పూన్

గరం మసాలా : స్పూన్

బీడిపప్పుపేస్టు : కప్పు

ఉల్లిపాయలు పేస్ట్ : కప్పు

టమాటాలు పేస్ట్ : కప్పు

ఉప్పు : సరిపడ

కొత్తిమీర : సరిపడ

### తయారుచేసే విధానం :

1) ఒక గిన్నెలోకి క్యాబేజీ తురుము, ఉప్పు, రెండు స్పూన్ల కారం, అరస్పూన్ గరం మసాలా, ఒక కప్పు శనగపిండి వేసి కొద్దిగా వాటర్ కలిపి అన్నింటిని బాగా కలిపి మొత్తం మిశ్రమాన్ని బాల్స్ గా చేసుకోవాలి.

2) ఇప్పుడు స్టా పై పాన్ పెట్టి అందులో డీప్ ఫ్రైకు సరిపడ నూనె పోసి కాగాక తయారు చేసి పెట్టుకొన్న క్యాబేజి బాల్స్ ను అందులో వేసి ఎర్రగా వేయించి పక్కన తీసి పెట్టుకోవాలి.

3) మరొక పాన్ లో కొద్దిగా నూనె వేసి ఉల్లిపాయ పేస్ట్ అందులో వేయాలి

4) కొద్దిగా వేగాక, టమాటో పేస్ట్, అల్లం పేస్ట్, జిలకర్ర, కొద్దిగా కారం, ఉప్పు, గరం మసాలా, కొత్తిమీర వేసి బాగా వేగాక కొద్దిగా నీళ్ళు వేసి మూతపెట్టాలి.

5) ఈ మిశ్రమం ఐదు నిమిషాలు ఉడికిన తర్వాత బీడిపప్పు పేస్ట్ వేసి మిశ్రమం అంతా బాగా కలిసేలా కలపాలి .

6) తర్వాత ముందుగా తయారు చేసుకొన్న క్యాబేజి బాల్స్ ని అందులో వేసి దింపుకోవాలి.

అంతే కొత్తిమీర గార్నిష్ చేసుకుని సర్వ్ చెయ్యటమే.