

పచ్చిరొయ్యలు పచ్చడి (prawns pickle)



కావలసిన పదార్థాలు :

రొయ్యలు : అర కిలో

కారం : వంద గ్రాములు

ఉప్పు : తగినంత

వెల్లుల్లి : యేబైగ్రాములు

నూనె : పావుకిలో

{ లవంగాలు : పది

దాల్చిన చెక్క : అంగుళం ముక్క

మూడు: యాలుకులు :}

వీటిని కలిపిపొడి చేసిన మసాలా : రెండు టీ స్పూన్లు

నిమ్మ రసం : ఆరు కాయలు (లేదా నిమ్మ ఉప్పు ముప్పై గ్రాములు)

ధనియాలపొడి : వంద గ్రాములు

జీలకర్ర : ముప్పైగ్రాములు

కరివేపాకు : కొద్దిగా

తయారుచేయు విధానం:

1) ముందుగా రొయ్యలు శుభ్రంగా కడిగి ఐదు నిమిషాలు తడి లేకుండా పొడిపొడిగా అయ్యేంత వరకు ఉడికించాలి.

2) దీనిని అర కప్పు నూనె వేడి చేసి దానిలో ఈ రొయ్యలు వేసి దోరగా వేగనివ్వాలి.

3) మిగిలిన నూనెలో గరం మసాల పొడి, కారం, ఉప్పు, వెల్లుల్లి, ధనియాలపొడి, జీలకర్ర, నిమ్మరసం, వేయించిన కరివేపాకు వేసి వేయించిన రొయ్యలు

కూడా వేసి బాగా కలిపి నిల్వ చేసుకోవాలి