

మిక్స్డ్ వెజిటబుల్ మసాలా



కావలసిన పదార్థాలు

క్యారెట్. 1/4 కేజీ
బీన్స్. 1/4 కేజీ
బంగాళాదుంపలు. 1/2 కేజీ
క్యాప్సికమ్. 1/4 కేజీ
కాలిఫ్లవర్. 1టి
ఉల్లిపాయలు. 1/4 కేజీ
అల్లంవెల్లుల్లి. 4 టీస్పూ
పచ్చిమిర్చి. 6
కారం. 4 టీస్పూ
పసుపు. టీస్పూ
పెరుగు. 1/2 కేజీ
గరంమసాలా. 5 గ్రా.
పచ్చికొబ్బరి. 1టి
గసాలు. 50 గ్రా.
నూనె. 150 గ్రా.
ఉప్పు. సరిపడా

తయారు చేయు విధానము :

కూరగాయలను శుభ్రంచేసి కావలసిన సైజులో ముక్కలుగా తరగాలి. ఓ గిన్నెలో నూనె వేసి ఉల్లిముక్కలు వేసి ఎర్రగా వేయించాలి. అందులోనే అల్లం వెల్లుల్లి, కారం, పసుపు వేసి వేయించి నిలువుగా చీల్చిన పచ్చిమిర్చి వేసి వేగాక, పెరుగు వేసి వేయించాలి. పచ్చికొబ్బరి, గసాలూ కలిపి మెత్తగా రుబ్బాలి. అందులో ఉప్పు కలిపి కొత్తిమీర కూడా చేర్చాలి. ఇప్పుడు పొయ్యి వెలిగించి 5 లిటర్ల సైజు గిన్నె పెట్టి రెండున్నర లిటర్ల నీళ్లు పోసి కూరగాయ ముక్కలు, ఉల్లిపాయ మసాలా మిశ్రమం వేసి ఉడికించాలి. ముక్కలు ఉడికిన తరవాత కొబ్బరి మసాలా కూడా వేసి మరో పది నిమిషాలు ఉడికించి దించేయాలి. అంతే మిక్స్డ్ వెజిటబుల్ మసాలా రెడీ.!