

## గుడ్లుకొబ్బరి పొరటు (Coconut Egg Mixture in telugu Gudlu Kobbari Poratu)



### కావలసిన పదార్థాలు :

గుడ్లు: మూడు

కొబ్బరి తురుము : కప్పు

ఉల్లిముక్కలు : కప్పు

పచ్చిమిర్చి : నాలుగు

పోపుదినుసులు : టీ స్పూన్

కరివేపాకు : కొద్దిగా

కారం : టీ స్పూన్

ఉప్పు : సరిపడా

పసుపు : చిటికెడు

మసాలా : అర టీ స్పూన్

నూనె : రెండు టీ స్పూన్లు

పాలు : అర కప్పు

### తయారుచేయు విధానం :

1) స్టవ్ వెలిగించి కళాయిలో నూనె వేడిచేసి పోపుదినుసులు వేసి వేగాక, ఉల్లి మిర్చి ముక్కలు వేసి వేపాలి.

2) ఉల్లిముక్కలు వేగాక కొబ్బరి తురుము, పాలు, ఉప్పు, కరివేపాకు వేసి కాసేపు వేగనివ్వాలి.

3) పాలు యిగిరిన తరువాత గుడ్లు పగుల కొట్టి వేసి బాగా కలపాలి. ఇప్పుడు కారం, పసుపు, గరం మసాల వేసిచిన్న మంటమీద కలుపుతూ వుంటే కూర పొడిపొడిగా వుంటుంది.

4) స్టవ్ ఆపి కొత్తిమీర జల్లితే ఎంతోరుచిగా ఉండే గుడ్లుకొబ్బరిపొడి కూర రెడి.