

## పుట్టగొడుగులు వేపుడు (Mushrooms Fry in telugu Puttagodugula Vepudu)



### కావలసిన పదార్థాలు:

పుట్టగొడుగులు : పావుకిలో

ఉల్లిపాయ : ఒకటి

ఉప్పు : తగినంత

అల్లం వెల్లుల్లి : ఒక స్పూన్

మిరియాల పొడి : అర స్పూన్

పచ్చిమిర్చి : మూడు

కొత్తిమీర పొడి : ఒక స్పూన్

కరివేపాకు పొడి : ఒక స్పూన్

నిమ్మరసం : ఒక స్పూన్

నూనె : ఐదు టేబుల్ స్పూన్లు

పసుపు : అర టీ స్పూన్

### తయారు చేయు విధానం :

కొద్దిగా నీళ్ళలో ఉప్పు వేసి వేడి చేసి దానిలో మస్తూమ్స్ వేసి అర గంట నానబెట్టాలి.

స్టవ్ మీద కళాయి పెట్టి నూనె వేడి చేసి ఉల్లి ముక్కలు, పచ్చిమిర్చి ముక్కలు, అల్లం వెల్లుల్లి వేసి వేయించాలి.

వేగక మస్తూమ్స్, మిరియాల పొడి, కరివేపాకు పొడి, కొత్తిమీర పొడి, పసుపు వేసి కాసేపు వేయించాలి.

ఇప్పుడు ఉప్పు వేసి కాసేపు కలిపి పది నిమిషాలు వేయించాలి.

ఇప్పుడు నిమ్మరసం వేసి బాగా కలిపి రెండు నిమిషాలు ఆగి స్టవ్ ఆపాలి.