

గాజర్ ఫ్రైడ్ రైస్ (Gazar Fried Rice)



కేరెట్ లా వుండి కాస్త ముదురు రంగులో వుండే దుంపను గాజర్ అంటారు.

వంటపేరు : గాజర్ ఫ్రైడ్ రైస్

కావలసిన పదార్థాలు :

గాజర్ తురుము : ఒక కప్పు

బియ్యం : రెండు కప్పులు

వుల్లిపాయ : ఒకటి

క్యాప్సికం : ఒకటి

బీన్సు : ఐదు

టమాట : ఒకటి

అల్లంవెల్లుల్లి పేస్టు : ఒక టీ స్పూన్

జీలకర్ర : టీ స్పూన్

మిరియాలపొడి : టీ స్పూన్

నూనె : చిన్న కప్పు

ఉప్పు : సరిపడా

జీడిపప్పులు : కొద్దిగా

తయారుచేయు విధానం :

1) స్టవ్ వెలిగించి గిన్నె పెట్టి నూనె వేడి చెయ్యాలి. కాగిన తరువాత కడిగి ఉంచిన బియ్యం వేసి రెండు నిముషాలు వేపి నీళ్ళు పోసి అన్నం ఉడికిన తరువాత చల్లారబెట్టాలి.

2) ఇప్పుడు స్టవ్ మీద కళాయి పెట్టి నూనె వేసి కాగిన తరువాత జీడిపప్పులు, ఉల్లి ముక్కలు, క్యాప్సికం ముక్కలు, బీన్సు ముక్కలు, జీలకర్ర వేసి ఒక నిముషం వేయించాలి.

3) తరువాత అల్లంవెల్లుల్లి పేస్టు, టమాట ముక్కలు, మిరియాలపొడి, ఉప్పు వేసి దోరగా వేగాక గాజర్ తురుము వేసి రెండు నిముషాలు వేపాలి.

4) బాగా వేగిన తరువాత చల్లార్చిన అన్నాన్ని వేసి బాగా కలిపి పది నిముషాలు చిన్న మంటమీద ఉంచి కొత్తిమీర జల్లి స్ప్రే ఆపాలి. * అంతే ఘుమఘుమలాడే గాజర్ ఫ్రెడ్ రైస్ రెడి.