

ఆలూ రైస్



కావల్సినవి: బియ్యం - రెండు కప్పు, బంగాళాదుంపలు - మూడు(పెద్దవి), పచ్చిమిర్చి - నాలుగు, కొత్తిమీర - కట్ట, ఇంగువ - అరచెంచా, ఆవాలు - అరచెంచా, జీలకర్ర - చెంచా, నెయ్యి - పావుకప్పు, ఉప్పు - రుచికి సరిపడా. మసాలా కోసం: ఎండుమిర్చి - మూడు, ధనియాలు - రెండు చెంచాలు, సెనగపప్పు - రెండు చెంచాలు, మెంతులు- అరచెంచా, నువ్వులు- అరచెంచా.

తయారీ: ముందు బియ్యం శుభ్రంగా కడిగి అన్నం వండుకుని పళ్లెంలోకి మార్చి చల్లారబెట్టాలి. బంగాళాదుంపల్ని ఉడికించి చల్లారాక పొట్టుతీసి ముక్కలుగా తరిగి పక్కన పెట్టుకోవాలి. ఇప్పుడు చిన్న బాణలిలో ఎండుమిర్చి, ధనియాలు, సెనగపప్పును వేయించి తరవాత మెంతులు, నువ్వులు కూడా చేర్చి వేయించి దించేయాలి. చల్లారాక మిక్సీలో మెత్తని పొడి చేసుకోవాలి. తరవాత మందపాటి గిన్నెలో నాలుగు చెంచాల నెయ్యి వేడిచేసి ఆవాలు, జీలకర్ర, ఇంగువ, పచ్చిమిర్చి, బంగాళాదుంప ముక్కలు వేసి మగ్గించాలి. కాసేపయ్యాక అందులో కొత్తిమీర తురుము, మసాలా పొడి వేసి మూత పెట్టాలి. ఆరేడు నిమిషాలయ్యాక ఇది కూరలా తయారవుతుంది. ఇప్పుడు చల్లార బెట్టుకున్న అన్నం వేసి కలియతిప్పితే ఆలూ అన్నం సిద్ధమయినట్టే. దీన్ని రైతాతో కలిపి తింటే మరింత రుచిగా ఉంటుంది.