

గుత్తి వంకాయ కూర (How to cook Gutti Vaankaaya)



కావలసిన పదార్థాలు :

వంకాయలు : పావుకేజీ

ఉల్లిపాయలు : రెండు

పచ్చిమిర్చి : నాలుగు

అల్లం : చిన్నముక్క

వెల్లుల్లి : నాలుగు రెబ్బలు

దాల్చిన చెక్క : చిన్నముక్క

లవంగాలు : రెండు

కారం : 1 టీ.స్పూన్

ఉప్పు : సరిపడా

నూనె : 100

పెరుగు : 1 టేబుల్ స్పూన్

తయారుచేయు విధానం :

ముందుగా ఉల్లి, మిర్చి, అల్లం వెల్లుల్లి కలిపి ముద్దగా నూరాలి (మరీ మెత్తగా కాదు). ఇప్పుడు ఉల్లి ముద్దలో ఉప్పు, కారం, పెరుగు కలిపి వంకాయలను మధ్యకు నాలుగు ఘాటులు చేసి దీనిలో సిద్ధంచేసిన ఉల్లిముద్దను పెట్టి పక్కనపెట్టాలి. ఇప్పుడు స్టవ్ వెలిగించి కళాయిలో నూనె వేడిచేసి లవంగాలు,చెక్క, కరివేపాకు వేసి, వేగాక మసాలపెట్టిన వంకాయలు వేసి మూతపెట్టి, చిన్న మంటమీద ఉడకనివ్వాలి. మధ్యమధ్యలో వంకాయలు విడిపోకుండా కలపి మూతపెట్టాలి. అలా పది నిమిషాలు గడిచిన తరువాత స్టవ్ ఆఫ్, కొత్తిమీర జల్లాలి. అంతే గుత్తివంకాయ కూర రెడి.