

## బూంది కూర (Mixture Curry in telugu Boondi Koora)



### కావలసిన పదార్థాలు :

- బూంది : కప్ప
  - ఉల్లిపాయలు : రెండు
  - పచ్చిమిర్చి : మూడు
  - కారం : టీ స్పూన్
  - ఉప్పు : తగినంత
  - అల్లం వేల్లుల్లి పేస్టు : అర టీ స్పూన్
  - నూనె : రెండు టేబుల్ స్పూన్లు
  - పసుపు : చిటికెడు
  - కరివేపాకు : రెండు రెమ్మలు
  - కొత్తిమీర : కొద్దిగా
  - నిమ్మరసం: టీ స్పూన్
- తయారుచేయు విధానం :**

- 1) స్టవ్ మీద కళాయి పెట్టి నూనె వేడి చెయ్యాలి. కాగాక కరివేపాకు, ఉల్లి ముక్కలు, పచ్చిమిర్చి ముక్కలు వేసి వేయించాలి.
- 2) ఇప్పుడు అల్లం వెల్లుల్లి పేస్టు వేసి ఒకనిముషం వేయించి ఉప్పు, కారం, పసుపు ఒక గ్లాస్ నీళ్ళు పోసి మూతపెట్టి ఐదునిముషాలు ఉడికించాలి.
- 3) ఇప్పుడు మూతతీసి బూంది వేసి ఒకసారి కలిపి, ఒక నిముషం ఉడికించి నిమ్మరసం, కొత్తిమీర వేసి స్టవ్ అపాలి.