

పప్పు మామిడికాయ (Mango Dal in Telugu Pappu Mamidikaya)



కావలసిన పదార్థాలు :

కందిపప్పు : పావుకేజీ

మామిడి కాయలు : రెండు

పచ్చిమిర్చి : ఎనిమిది

ఉప్పు : సరిపడా

పసుపు : పావు టీ స్పూన్

నూనె : రెండు టేబుల్ స్పూన్లు

ఆవాలు : టీ స్పూన్

మెంతులు : పావు టీ స్పూన్

కరివేపాకు : రెండు రెమ్మలు

ఎండు మిర్చి : ఆరు

జీలకర్ర : అర టీ స్పూన్

వెల్లుల్లి రేకలు : ఆరు

తయారుచేయు విధానం :

- 1) స్టవ్ వెలిగించి కందిపప్పును కడిగి కుక్కర్ లో వేసి పచ్చిమిర్చి, తగినన్ని నీళ్ళు పోసి స్టవ్ పై పెట్టి మెత్తగా వుడికించాలి.
- 2) పక్క స్టవ్ మీద మామిడికాయలు ముక్కలుగా కోసి గింజలు తీసి కొద్దిగా ఉప్పు, పసుపు వేసి ఉడికించుకోవాలి.
- 3) పప్పు దించి ఆ స్టవ్ పై కళాయి పెట్టి నూనె వేడి చేసి ఆవాలు, మెంతులు, కరివేపాకు వేసి వేగిన తరువాత ఎండి మిర్చి, వెల్లుల్లి వేసి వేగక వుడికించిన పప్పు, మామిడి ముక్కలు వేసి కలిపి ఒక నిమిషం వుడికించి కొత్తిమీర జల్లి స్టవ్ ఆపాలి.