

## దొండకాయలు పొడి కూర( Cherkin Podi curry )

కావలసినపదార్థాలు



దొండకాయముక్కలు - రెండుకప్పులు

పసుపు - చిటికెడు

కరివేపాకు - రెండు రెమ్మలు,

ఉప్పు - తగినంత

కారం - తగినంత

వేయించిన వేరుశనగ పప్పు - రెండు టేబుల్ స్పూన్లు

వేయించిన శనగపప్పు - రెండు టేబుల్ స్పూన్లు

ఎండుకొబ్బరి - చిన్న ముక్క,

వెల్లుల్లి రెబ్బలు - రెండు

నూనె - రెండు టేబుల్ స్పూన్లు

ఆవాలు - అర టీ స్పూను

శనగపప్పు - అర టీ స్పూను

ఎండుమిర్చి - మూడు

మినప్పప్పు - అర టీ స్పూను

**తయారు చేయు విధానం :**

1) ముందుగా వేరుశనగ పప్పులు, వేపిన శనగ పప్పు, వెల్లుల్లి, ఎండుకొబ్బరి.కలిపి మిక్సిలో వేసి వీటిని పొడిగా చేసుకొని పక్కన పెట్టుకోవాలి.

2) ఇప్పుడు దొండకాయలను కడిగి చిన్న ముక్కలుగా కట్ చేసి కాసేపు తడి ఆరనివ్వాలి.

3) కళాయిలో నూనె వేడిచేసి పోపు దినుసులు వేసి, వేగాక కరివేపాకు, దొండకాయముక్కలు కూడా వేసి రెండు నిమిషాలు వేయించి మూత పెట్టి కాసేపు ఉడకనివ్వాలి. ఇవి నూనెలో బాగా మగ్గుతాయి.

4) ఈ ముక్కలు పూర్తిగా వేగాక ఉప్పు, కారం, పల్లీల పొడి, పసుపు వేసి కలిపి దించుకోవాలి.