

టమాట రైస్ (Tomato Rice Preparation in Telugu)



వంట పేరు : టమాట రైస్

కావలసిన పదార్థాలు :

బియ్యం : అర కిలో

టమాటాలు : అర కిలో

(నాలుగు గ్లాసుల రసం తియ్యాలి)

ఉల్లిపాయలు : రెండు

పచ్చిమిర్చి : నాలుగు

గరం మసాల : అర టీ స్పూన్

కొత్తిమీర : కట్ట

యాలకులు : మూడు

లవంగాలు : రెండు

పసుపు : చిటికెడు

నెయ్యి : పావు కప్పు

కారం : టీ స్పూన్

ఉప్పు : సరిపడా

కరివేపాకు : రెండు రెమ్మలు

తయారుచేయు విధానం :

1) బియ్యం కడిగి నానబెట్టాలి.

2) టమాటాలు వేడి నీటిలో వేసి, మెత్తబడ్డాక మిక్సిలో వేసి కొద్దిగా నీళ్లు కలిపి

టమాట రసం నాలుగు గ్లాసులు వచ్చేలా తియ్యాలి.

3) స్టవ్ వెలిగించి, గిన్నెలో నెయ్యి వేసి కాగిన తరువాత యాలకులు,

లవంగాలు, కరివేపాకు వేసి వేగాక, ఉల్లి ముక్కలు, పచ్చిమిర్చి ముక్కలు వేసి వేపాలి.

4) ఇప్పుడు పసుపు, కారం, ఉప్పు, గరం మసాల, కొత్తిమీర వేసి కాసేపు వేగనిచ్చి బియ్యం వేసి అర నిముషం వేపాలి.

5) తరువాత టమాట రసం వేసి ఒకసారి కలిపి, మూతపెట్టి పది నిముషాలు పెద్ద మంటమీద ఉడికించి, తరువాత పది నిముషాలు చిన్న మంట మీద ఉడికించాలి .

6) ఇప్పుడు స్టవ్ ఆఫ్ కొత్తిమీర జల్లి వేడివేడిగా వడ్డించాలి .

* అంతే టమాట రైస్ రెడి.