

మటన్ వేపుడు (Mutton Fry in Telugu)



కావలసిన పధార్థాలు :

మటన్ : అరకిలో

పెరుగు అర కప్పు

పండు మిర్చి: పదిహేను

అల్లంవెల్లుల్లి: మూడు టీ స్పూన్లు

పసుపు: స్పూన్

ఉల్లిముక్కలు : కప్పు

ఉప్పు : తగినంత

లవంగాలు : ఐదు

దాల్చినచెక్క : అంగుళం ముక్క

జీలకర్ర : స్పూన్

నెయ్యి : మూడు టేబుల్ స్పూన్లు

కొత్తిమీర : కట్ట

నిమ్మరసం రెండు టీ స్పూన్లు

తయారుచేయు విధానం :

1) మటన్ బాగా కడిగి పక్కన ఉంచాలి.

2) స్ప్రేడ్ మీద కళాయి పెట్టి కొద్దిగా నెయ్యి వేసి కాగాక పండుమిర్చి,జీలకర్ర,అల్లంవెల్లుల్లివేసి వేయించి కచ్చాపచ్చాగా దంచి పక్కన పట్టాలి.

3) వేరే కళాయి లో మిగిలిన నెయ్యి వేసి కాగాక ఉల్లిముక్కలు, లవంగాలు, చెక్క, వేయించాలి.

4) తరువాత మటన్, పసుపు వేసి కాసేపు వేయించి ఇప్పుడు ఉప్పు, పండు మిర్చి మిశ్రమం వేసి బాగా కలిపి మూత పెట్టి ఐదు నిమిషాలు ఆగి పెరుగు వేసి ఉడికించాలి.

5) ముక్కలు మెత్తబెట్టాక మూత తీసి తడి పోయే వరకు కలుపుతు ఉండాలి.

6) ఇప్పుడు మటన్ ప్లే రెడి అయినట్లే స్ప్రేడ్ ఆపి కొత్తిమీర, నిమ్మరసం కలిపి సర్వ్ చేయాలి.