

## పచ్చి రొయ్యలు టమాట కూర(pacchi royyalu tamaataa in telugu )



### కావలసిన పదార్థములు

పచ్చి రొయ్యలు - అర కేజీ  
అల్లం వెల్లుల్లిపేస్టు - టీ స్పూన్  
గరం మషాలా - టీ స్పూన్  
కొత్తిమీర - కొద్దిగా  
టమాటలు - ఒకపావుకిలో  
ఉల్లిపాయ- ఒకటి  
పచ్చిమిర్చి - నాలుగు  
నూనె - రెండు టేబుల్ స్పూన్లు  
కారం - టీ స్పూన్  
ఉప్పు - సరిపడ  
పసుపు - పావు టీ స్పూన్  
కరివేపాకు - రెండు రెమ్మలు

### తయారుచేయు విధానం

- 1) పచ్చి రొయ్యలు వలించి శుభ్రంగా కడిగి కొద్దిగా ఉప్పు,పసుపు,వేసి కలిపి స్టవ్ మీద పెట్టి నీరు పోయేంత వరకు ఉడకబెట్టి దించి పక్కన ఉంచాలి.
- 2) టమాటాలు ముక్కలుగా కోయాలి.ఉల్లిపచ్చిమిర్చి ముక్కలుగా చెయ్యాలి.
- 3) స్టవ్ వెలిగించి బాండి పెట్టి నూనె వేడి చేసిఉల్లిమిర్చి ముక్కలు వేసి వేగనిచ్చి అల్లం వెల్లుల్లిపేస్టు వేసి పచ్చి వాసన పోయే వరకు వేపి ఇప్పుడు టమాట ముక్కలు వేసి రెండు నిముషాలు మగ్గనివ్వాలి.
- 4) మూత తీసి వుడికించిన రొయ్యలు వేసి రెండు నిముషాలు వేయించికారం,ఉప్పు,పసుపు వేసి కలిపి చిన్న గ్లాస్ నీళ్ళు పోసి పది నిముషాలు వుడకనివ్వాలి.
- 5) కూర రెడిఅవ్వగానే గరంమషాలా,కొత్తిమీర చల్లి కలిపి మూతపెట్టి స్టవ్ ఆపాలి.
- 6) అంతే పచ్చి రొయ్యలు టమాట కూర రెడి.