

బెండకాయ ఫ్రై



కావలసిన పదార్థాలు

- బెండకాయలు. 1/4 కేజీ
- కొబ్బరితురుము. 2 టీస్పూ
- వెల్లుల్లి.. 1/2 పాయ
- ఉప్పు, కారం.. తగినంత
- ఎండుమిర్చి. 5
- కరివేపాకు. 2 రెమ్మలు
- నూనె. 1/4 కేజీ
- పసుపు. చిటికెడు
- జీలకర్ర, ఆవాలు. 1 టీస్పూ
- శనగపప్పు. 1 టీస్పూ
- జీడిపప్పు. 50 గ్రా.

తయారీ విధానం

పాత్రలో నూనె వేడయ్యాక దాంట్లో బెండకాయ ముక్కల్ని వేసి బాగా వేయించి, జల్లెడ గరిటెలో వాటిని మరో పాత్రలోకి తీసి ఉంచుకోవాలి.

వేరే పాత్ర స్టవ్ మీద పెట్టి కొద్దిగా నూనె వేసి వేడయ్యాక దాంట్లో ఆవాలు, జీలకర్ర, ఎండుమిర్చి, వెల్లుల్లిపాయలు, శనగపప్పు, జీడిపప్పులను ఒకదాని తరువాత ఒకటి వేస్తూ బాగా వేయించాలి