

పచ్చిరొయ్యలు గుడ్లు కూర (Egg Prawns Gudlu Royyalu Curry in Telugu)



కావలసిన పదార్థాలు :

గుడ్లు : ఆరు

పచ్చిరొయ్యలు : పావుకేజీ

ఉల్లిపాయలు : మూడు

పచ్చిమిర్చి : మూడు

కారం : టీ స్పూన్

ఉప్పు : తగినంత

అల్లం వెల్లుల్లి పేస్టు : టీ స్పూన్

గరం మసాలా : అర టీ స్పూన్

చింతపండు : నిమ్మకాయంత

కరివేపాకు : రెండు రెమ్మలు

పసుపు : పావు టీ స్పూన్

నూనె : మూడు టేబుల్ స్పూన్లు

కొత్తిమీర : కొద్దిగా

టమాటాలు : రెండు

తయారుచేయు విధానం :

1) గుడ్లు ఉడికించి వలిచి పక్వన పెట్టాలి. పచ్చిరొయ్యలు లో ఉప్పు, పసుపు వేసి ఉడికించి పక్వన పెట్టాలి. ఉల్లిపాయలు, పచ్చిమిర్చి, టమాటాలు ముక్కలుగా కట్ చెయ్యాలి.

2) స్టవ్ వెలిగించి కళాయిపెట్టి నూనె వేడిచెయ్యాలి. నూనె కాగాక గుడ్లకి అక్కడక్కడ గాట్లపెట్టి వేయించి తియ్యాలి.

3) అదే నూనెలో ఉల్లి ముక్కలు, పచ్చిమిర్చి ముక్కలు వేయించాలి. తరువాత అల్లంవేల్లుల్లి పేస్టు వేసి వేగిన తరువాత టమాట ముక్కలు వేసి మగ్గిన తరువాత పచ్చిరొయ్యలు వేసి కలిపి ఒకనిముషం మూతపెట్టాలి.

4) ఇప్పుడు మూతతీసి ఉప్పు, కారం, పసుపు వేసి కలిపి కొద్దిగా నీళ్ళు పోసి మూతపెట్టి ఐదునిముషాలు ఉడకనివ్వాలి. తరువాత చింతపండురసం, గుడ్లు వేసి మరో ఐదునిముషాలు ఉడకనివ్వాలి. ఇప్పుడు మసాలా, కొత్తిమీర వేసి కలిపి స్టవ్ ఆపాలి.