

## మిల్మేకర్ గోంగూర (meal maker, gongura curry )



మిల్ మేకర్ గోంగూర

కావలసిన పదార్థాలు :

మిల్ మేకర్ : పదిహేను

గోంగూర : రెండు కట్టలు

కొబ్బరి పొడి : రెండు టీ స్పూన్ లు

జీలకర్ర పొడి : టీ స్పూన్

గరం మసాలా : అర టీ స్పూన్

కారం : రెండు టీ స్పూన్లు

ఉప్పు : తగినంత

గసాలు : టీ స్పూన్

దనియాల పొడి : టీ స్పూన్

అల్లం వెల్లుల్లి పేస్టు : టీ స్పూన్

పసుపు : అర టీ స్పూన్

ఉల్లి పాయలు : రెండు

టమాటాలు : మూడు

పచ్చిమిర్చి : నాలుగు

కొత్తిమీర : టేబుల్ స్పూన్

జీలకర్ర : అర టీ స్పూన్

నూనె : పావు కప్పు

జీడిపప్పులు : పది

**తయారుచేయు విధానం :**

- 1) మిల్ మేకర్ ని వేడి నీళ్ళల్లో వేసి ఒక నిమిషం ఉంచి నీళ్ళు పిండి పక్కన పెట్టాలి.
  - 2) గోంగూర,పచ్చిమిర్చి,జీలకర్ర నూనె లో ఉడికించి పేస్టు చేసుకొనిపక్కన పెట్టాలి.
  - 3) జీడిపప్పు,గసాలు,కొబ్బరి కలిపి పేస్టు చేసు కోవాలి.
  - 4) స్టవ్ మీద కళాయి పెట్టి నూనె వేసి కాగాక జీలకర్ర, కరివేపాకు వేసి వేగాక ఉల్లి ముక్కలు వేసి వేగాక అల్లం వెల్లుల్లి పేస్టు పసుపు వేసి వేయించాలి.
  - 5) ఇప్పుడు టమాటాలు వేసి కాసేపు మగ్గనివ్వాలి. టమాటాలు మెత్తబడ్డాక కొబ్బరి పేస్టు వేసి కాసేపు వేయించి తరువాత గోంగూర పేస్టు,వేసి కలిపి ఐదు నిమిషాలు ఉడికించాలి.
  - 6) ఇప్పుడు జీలకర్ర పొడి, ధనియాలపొడి, కారం, వేసి రెండు నిమిషాలు ఉడికించి మిల్ మేకర్ ని కలపాలి.
- కొత్తిమీర చల్లి మూత పెట్టి స్టవ్ ఆపాలి.