

వంకాయ టమాట కర్రి (Vankaya Tamato / Brinjal Tamato Curry)



వంటపేరు : వంకాయ-టమాట కర్రి

కావలసిన పదార్థాలు :

వంకాయలు : పావుకేజీ

టమాటాలు : పావుకేజీ

ఉల్లిపాయలు : మూడు

పచ్చిమిర్చి : నాలుగు

కరివేపాకు : రెండు రెమ్మలు

కారం : 1 టేబుల్ స్పూన్

ఉప్పు : సరిపడ

నూనె : మూడు టేబుల్ స్పూన్లు

అల్లంవెల్లుల్లి : 1 టీ స్పూన్

తయారుచేయు విధానం :

1) ఉల్లిపాయలు, టమాటాలు ముక్కలుగా కొయ్యాలి, పచ్చిమిర్చి నిలువుగా కొయ్యాలి.

2) వంకాయలు ముక్కలుగా కోసి ఉప్పువేసిన నీటిలో ఉంచాలి.

3) ఇప్పుడు స్టవ్ వెలిగించి బాండిలో నూనె వేడిచేసి ఉల్లిపాయలు వేసి వేగిన తరువాత, అల్లంవెల్లుల్లి వేసి వేగాక, పచ్చిమిర్చి, వంకాయలు వేసి మూతపెట్టాలి.

4) రెండు నిమిషాలు మగ్గాక మూతతీసి కారం, ఉప్పు, టమాటాలు వేసి

కలిపి, రెండు నిమిషాలు ఉడకనిచ్చి మూతతీసి కొద్దిగా నీళ్ళుజల్లి

మూతపెట్టాలి. కాసేపు వుంచి కరివేపాకు వేసి స్టవ్ ఆపాలి. * అంతే వంకాయ టమాట కర్రి రెడి.

