

బగారా బైంగస్



కావలసిన పదార్థాలు :

- లేత గుండ్రని వంకాయలు. 1/4 కేజీ
- టొమోటోలు. 5
- ఉల్లిపాయలు. 4
- కొత్తిమీర. 1 కట్ట
- అల్లం. కొద్దిగా
- వెల్లుల్లి. 5 రేకలు
- కారం. 1 టీస్పూ.
- ధనియాలు. 2 టీస్పూ.
- దాల్చిన చెక్క. 4
- లవంగాలు... 4
- పసుపు.. 1/2 టీస్పూ.
- గసగసాలు. 2 టీస్పూ.
- నూనె. 2 కప్పులు
- తేజ్ పత్తా (మసాలా ఆకులు). 6

తయారు చేయు విధానం :

వంకాయలు విడిపోకుండా గుత్తివంకాయ మాదిరిగానే కోసి, నీళ్లలో వేయాలి. బాణెలిలో నూనె వేసి కాగాక నీటిలోంచి వంకాయల్ని తీసి పొడి బట్టలో తుడిచి మెత్త బడేదాకా వేయించి తీసేయాలి.

ఉల్లి, వెల్లుల్లి, అల్లం, మసాలా దినుసులన్నింటినీ మెత్తగా రుబ్బి. వంకాయలు వేయించిన నూనె లోనే కమ్మటి వాసన వచ్చేదాకా వేయించాలి. రుబ్బిన టొమోటో మిశ్రమాన్ని కూడా ఇందులో వేసి.. ఉప్పు, పసుపు, కారం, రెండు గ్లాసుల నీళ్లు పోసి 5 నిమిషాలు ఉడికించి గ్రేవీ తయారు చేయాలి. ఈ గ్రేవీలో వేయించి ఉంచిన వంకాయల్ని వేసి మరికాసేపు ఉడికించి.. దించేముందు సన్నగా తరిగిన కొత్తిమీర చల్లి దించేయాలి. చివర్లో తేజ్ పత్తాను వేస్తే బగారా బైంగస్ సిద్ధమైనట్లే