

## బేబి ఆలూ కర్రి (Baby potato curry in telugu Chinna Bangaladumpala koora)



వంటపేరు : బేబి ఆలూ కర్రి

కావలసిన పదార్థములు :

చిన్నబంగాళదుంపలు : అర కిలో

పెరుగు : పావుకిలో

చాట్ మషాల : 1 టేబుల్ స్పూన్

గరం మషాల : 1 టీ స్పూన్

కారం : 1 టీ స్పూన్

ఉప్పు : సరిపడా

నిమ్మరసం : 1 టేబుల్ స్పూన్

వెన్న : 1 టేబుల్ స్పూన్

తయారుచేయు విధానం :

- 1) స్టవ్ పై కుక్కర్ పెట్టి దానిలో గ్లాస్ నీళ్ళు, చిన్న బంగాళదుంపలు వేసి మూతపెట్టి ఉడకనివ్వాలి.
- 2) ఒక విజిల్ రాగానే స్టవ్ ఆపాలి.
- 3) ఇవి చల్లారిన తరువాత పొట్టుతీసి ఫోర్క్ తో అక్కడక్కడా గాట్లు పెట్టి నిమ్మరసం, కొద్దిగా ఉప్పు కలిపి పది నిముషాలు పక్కన వుంచాలి.
- 4) ఇప్పుడు ఒక గిన్నెలో పెరుగు, చాట్ మషాల, గరం మషాల, ఉప్పు, కారం వేసి బాగా కలపాలి.
- 5) ఇప్పుడు పక్కన పెట్టిన బంగాళాదుంపలు పెరుగులో వేసి కలపాలి.
- 6) స్టవ్ వెలిగించి పాన్ పెట్టి పెరుగు మిశ్రమం వేసి చిన్న మంటమీద కలుపుతూ వుండాలి.
- 7) పది నిముషాలకు పెరుగు మొత్తం యిగిరిపోయి పొడిపొడిగా అవుతుంది.
- 8) ఇప్పుడు వెన్న వేసి ఒకసారి కలిపి స్టవ్ ఆపాలి. \* ఎంతో రుచిగా ఉండే బేబి ఆలూ కర్రి రెడి.