

క్యారెట్ కూర (Carrot Curry Preparation in Telugu)



కావలసిన పదార్థాలు :

క్యారెట్లు : మూడు

ఉల్లిపాయలు : రెండు

పచ్చిమిర్చి : రెండు

కారం : అర టీ స్పూన్

పసుపు : చిటికెడు

నూనె : రెండు టేబుల్ స్పూన్లు

కరివేపాకు : రెండు రెమ్మలు

ఉప్పు : సరిపడా

అల్లం ముక్కలు : టీ స్పూన్

పోపు దినుసులు : టీ స్పూన్

తయారుచేయు విధానం :

1) క్యారెట్లు చెక్కి ముక్కలుగా కట్ చేసి పక్కన ఉంచాలి.

2) స్టవ్ పై కళాయి పెట్టి నూనె వేసి కాగాక - పోపుదినుసులు, కరివేపాకు వేసి వేయించాలి. అవి వేగాక అల్లంముక్కలు, ఉల్లిముక్కలు, పచ్చిమిర్చిముక్కలు వేసి వేగాక, క్యారెట్ ముక్కలు వేసి కలిపి మూతపెట్టాలి. ఇలా చేస్తే క్యారెట్ ముక్కలు మెత్తబడతాయి.

3) చిన్నమంటమీద ఐదునిముషాలు ఉంచి మూతతీసి ఉప్పు, కారం, పసుపు వేసి కలిపి రెండు నిముషాలు ఆగి స్టవ్ ఆపాలి.