

## ముల్లంగి వేపుడు



### కావలసిన పదార్థాలు

- ముల్లంగి. 5 దుంపలు
- కారం. 3 టీస్పూ
- ఉప్పు. సరిపడా
- నూనె. తొలింపుకు సరిపడా
- ధనియాలపొడి. 1 టీస్పూ
- జీలకర్ర పొడి. 1 టీస్పూ

### తయారీ విధానం

ముందుగా ముల్లంగి దుంపలను పొట్టు తీసి సన్నగా తరుక్కోవాలి.

తర్వాత ముల్లంగి ముక్కల్ని ఉప్పు నీటిలో కడిగి శుభ్రం చేసుకోవాలి.

బాణెలిలో నూనె పోసి నూనె వేడయ్యాక, ముల్లంగి ముక్కలు వేసి తక్కువ మంటలో బాగా వేయించాలి.

తరువాత ఈ ముక్కలకు తగినంత ఉప్పు కలిపి వేయించాలి.

ముక్కలు బాగా ఉడికి మెత్తబడ్డాక నూనె ఎక్కువగా ఉంటే వంపి కారం, జీలకర్రపొడి, ధనియాలపొడి వేసి కాసేపు వేయించి దించాలి.

అంతే ముల్లంగి వేపుడు రెడి.