

పప్పు బీరకాయ (Pappu Beerakaya in Telugu)



కావలసిన పదార్థాలు :

పెసర పప్పు : కప్పు

బీరకాయలు : రెండు

టమాటాలు : రెండు

పచ్చిమిర్చి : నాలుగు

ఉల్లిపాయ : ఒకటి

పసుపు : పావు టీస్పూన్

కారం : అర టీస్పూన్

ఉప్పు : సరిపడా

వెల్లుల్లి రేకలు : పది

జీలకర్ర : పావు టీస్పూన్

పోపుదినుసులు : టీస్పూన్

ఎండు మిర్చి : రెండు

కరివేపాకు : రెండు రెమ్మలు

కొత్తిమీర : కొద్దిగా

నెయ్యి : టేబుల్ స్పూన్

చింత పండు : నిమ్మకాయంత

తయారుచేయు విధానం :

1) బీరకాయలు కడిగి చిన్న ముక్కలుగా కట్ చేసుకోవాలి. టమాటా, పచ్చిమిర్చి, ఉల్లిపాయలు ముక్కలుగా కట్ చేసుకోవాలి.

- 2) పెసరపప్పు బాగా కడిగి కుక్కర్లో వేసి రెండు కప్పుల నీళ్ళు పోసి పదినిముషాలు నానబెట్టాలి.
- 3) స్టవ్ వెలిగించి కుక్కర్ పెట్టాలి. దీనిలో పచ్చిమిర్చి ముక్కలు, టమాటా ముక్కలు, ఉల్లి ముక్కలు, బీరకాయ ముక్కలు, పసుపు, కారం వేసి మూతపెట్టి రెండు విజిల్స్ వచ్చాక స్టవ్ ఆపాలి. పదినిముషాలు తరువాత మూతతీసి ఉప్పు, చింతపండు రసం వేసి ఐదునిముషాలు ఉడకనివ్వాలి. స్టవ్ మీద నుండి కుక్కర్ దించుకోవాలి.
- 5) ఇప్పుడు స్టవ్ మీద కళాయి పెట్టి నెయ్యి వేడి చేయాలి.
- 6) పోపుదినుసులు, ఎండిమిర్చి, కరివేపాకు, జీలకర్ర, వెల్లుల్లి వేసి వేగిన తరువాత ఈ తాలింపు పప్పులో వేసి కలపాలి. కొత్తిమీర కూడా వేసి మూతపెట్టి స్టవ్ ఆపాలి.