

బంగాళాదుంప వేపుడు (Aloo fry in telugu Bangaladupma Vepudu)



వంటపేరు : బంగాళాదుంప వేపుడు

కావలసిన పదార్థములు :

బంగాళాదుంపలు : పావుకేజీ

జీలకర్ర : అర టీ స్పూన్

మెంతులు : పావు టీ స్పూన్

పసుపు : పావు టీ స్పూన్

కారం : అర టీ స్పూన్

ఉప్పు : సరిపడా

నూనె : రెండు టేబుల్ స్పూన్లు

పచ్చిమిర్చి : మూడు

ఆవాలు : టీ స్పూన్

ఎండిమిర్చి : రెండు

వెల్లుల్లి రెబ్బలు : నాలుగు

కరివేపాకు : రెండు రెమ్మలు

తయారు చేయువిధానం :

- 1) బంగాళాదుంపలు కడిగి పొట్టుతీసి చిన్న ముక్కలుగా చేసి నీళ్ళలో వేసి పక్కన వుంచాలి.
 - 2) స్టవ్ వెలిగించి పాన్ పెట్టి నూనె వేడి చెయ్యాలి, నూనె కాగాక మెంతులు, జీలకర్ర, ఆవాలు, మినపప్పు, ఎండిమిర్చి, వెల్లుల్లి, కరివేపాకు వేసి వేగాక పచ్చిమిర్చి ముక్కలు వేసి దోరగా వేగాక కారం, పసుపు, ఉప్పు వేసి ఒకసారి కలిపి బంగాళాదుంప ముక్కలు వేసి చిన్నమంటమీద పది నిముషాలు మూతపెట్టి వుడకనివ్వాలి.
 - 3) నీటిలోనుండి తీసిన బంగాళాదుంపల తడికి మూతనుండిపడుతున్న ఆవిరికి ముక్కలు మెత్తబడతాయి.
 - 4) ఇప్పుడు మూత పెట్టకుండా మరో పదినిముషాలు వుంచి కలుపుతూ వుంటే తడిమొత్తం పోయి పొడిపొడిగా వేపుడు రెడి అవుతుంది.
- * అంతే బంగాళాదుంపల వేపుడు రెడి.