

మిల్కేకర్ (సోయా) 65(meal maker 65 in telugu)



మిల్కేకర్ (సోయా) 65

కావలసిన పదార్థాలు

సోయా : కప్ప

కారం : టీ స్పూన్

ఉప్పు : సరిపడా

మైదా : రెండు టేబుల్ స్పూన్లు

కార్న్ ఫ్లోర్ : రెండు టేబుల్ స్పూన్లు

వెల్లుల్లి ముక్కలు : టేబుల్ స్పూన్

అల్లం వెల్లుల్లి పేస్టు : టేబుల్ స్పూన్

పచ్చిమిర్చి : పావు కప్ప

ఉల్లి ముక్కలు : అర కప్ప

నూనె : పావుకిలో

చాట్ మసాలా : టీ స్పూన్

కొత్తిమీర : చిన్నకట్ట

తయారుచేయు విధానం :

సోయాను వేడి నీళ్ళలో వేసి రెండు నిమిషాలు ఉంచి నీళ్ళు వంచి పక్కన పెట్టాలి.

స్టవ్ పై నూనేవేది చెయ్యాలి. ఇప్పుడు సోయా ఒక గిన్నెలో వేసి దీనిలో మైదా, కార్న్ ఫ్లోర్, ఉప్పు, కారం, అల్లం వెల్లుల్లి పేస్టు, చాట్ మసాలా వేసి కలిపి కాగే నూనెలో వేయించి ప్లేటులోకి తీసుకోవాలి.

ఇప్పుడు కళాయిలో కొద్దిగా నూనె వేడి చేసి ఉల్లి ముక్కలు వేసి దోరగా వేయించాలి.

తరువాత పచ్చిమిర్చి వేసి కాసేపు వేపాలి. దీనిలో అల్లం వెల్లుల్లి కలపాలి.

ఇప్పుడు పెరుగులో కారం, ఉప్పు, చాట్ మసాలా కలిపి వేగుతున్న ఉల్లి మిశ్రమంలో వేసి కలిపి దీనిలో వేయించిన సోయా వేసి కలపాలి.

పెరుగు అంతా యిగిరి పోయాక పొడిపొడిగా అయ్యిన తరువాత కొత్తిమీర వేసి స్టవ్ ఆపాలి. అంతే సోయా 65 రెడీ.