

## పచ్చి చేపలు పచ్చడి (fish pickle)



కావలసిన పదార్థాలు :

తోలు తీసిన చేప ముక్కలు : అర కిలో(కొరమీను)

కారం : వంద గ్రాముల

ఉప్పు : తగినంత

వెల్లుల్లి: యేభైగ్రాములు(కచ్చాపచ్చాగా దంచాలి)

నూనె : పావుకిలో

{ లవంగాలు : పది

దాల్చిన చెక్క : అంగుళం ముక్క

మూడు: యాలుకులు :}

వీటిని కలిపిపొడి చేసిన మసాలా : రెండు టీ స్పూన్లు

నిమ్మ రసం : ఆరు కాయలు (లేదా నిమ్మ ఉప్పు ముప్పై గ్రాములు )

ధనియాలపొడి : వంద గ్రాములు

జీలకర్ర పొడి : ముప్పైగ్రాములు

కరివేపాకు : కొద్దిగా

తయారుచేయు విధానం:

1) ముందుగాచేప ముక్కలు శుభ్రంగా కడిగి చిన్న ముక్కలుగా కొయ్యాలి. వీటికి కొద్దిగా మసాలా, కొంచెం కారం, కొద్దిగా ఉప్పు కలిపి అర గంట పక్కనపెట్టాలి.

2) అరగంట అయ్యాక వీటిని నూనె వేడి చేసి దోరగా వేయించాలి.

3) మిగిలిన నూనెలోచేపముక్కల్లోకలపగా మిగిలిన గరం మసాల పొడి, కారం, ఉప్పు, దంచిన వెల్లుల్లి, ధనియాలపొడి, జీలకర్రపొడి, నిమ్మరసం, వేయించిన కరివేపాకు వేసి వేయించిన చేపముక్కలు కూడా వేసి బాగా కలిపి నిల్వ చేసుకోవాలి.