

## ములగకాయ (ములక్కాడ) టమాట కూర (Mulakkada Tomato Curry in Telugu)



ములక్కాడ టమాట కూర

కావలసిన పదార్థాలు :

ములక్కాడలు : రెండు

టమాటాలు : రెండు

ఉల్లిపాలు : రెండు

పచ్చిమిర్చి : రెండు

అల్లం వెల్లుల్లి పేస్టు : టీ స్పూన్

కారం : టీ స్పూన్

ఉప్పు : సరిపడా

పసుపు : పావు టీ స్పూన్

చింతపండురసం : రెండు టేబుల్ స్పూన్లు

కరివేపాకు : రెండు రెమ్మలు

కొద్దిగా : కొత్తిమీర

తయారుచేయు విధానం :

- 1) ములక్కాడలు, టమాటాలు, ఉల్లి, పచ్చిమిర్చి ముక్కలుగా కట్ చేసుకోవాలి.
- 2) స్టవ్ వెలిగించి కళాయి పెట్టి నూనె వేడి చెయ్యాలి. నూనె వేడి అయ్యాక ఉల్లిముక్కలు, పచ్చిమిర్చి ముక్కలు వేసి వేయించాలి. అవి వేగాక కరివేపాకు, అల్లం వెల్లుల్లి పేస్టు వేసి వేయించాలి.
- 3) తరువాత టమాట ముక్కలు వేసి రెండు నిమిషాలు మూతపెట్టి మగ్గనివ్వాలి.
- 4) ఇప్పుడు ములక్కాడలు వేసి ఒకసారి తిప్పి కారం, ఉప్పు, పసుపు వేసి కలిపి కొద్దిగా నీళ్ళు పోసి ఐదు నిమిషాలు ఉడకనివ్వాలి.
- 5) ఇప్పుడు మూతతీసి చింతపండు రసం వేసి పరో ఐదు నిమిషాలు ఉడకనివ్వాలి. ఇప్పుడు కొత్తిమీర చల్లితే ములక్కాడ టమాట కూర రెడీ.