

దోసకాయ కూర (Dosakaya Curry Koora in Telugu)



కావలసిన పదార్థములు

దోసకాయ - ఒకటి

ఉల్లిపాయ- ఒకటి

పచ్చిమిర్చి - నాలుగు

ఎండిమిర్చి - రెండు

పోపుదినుసులు - స్పూన్

నూనె - రెండు టేబుల్ స్పూన్లు

కారం - అర టీ స్పూన్

ఉప్పు - సరిపడ

పసుపు - చిటికెడు

కరివేపాకు - రెండు రెమ్మలు

తయారుచేయు విధానం

- 1) దోసకాయను చెక్కి ముక్కలుగా చెయ్యాలి. ఉల్లి, పచ్చిమిర్చి ముక్కలు చెయ్యాలి.
- 2) స్టవ్ వెలిగించి బాండి పెట్టి నూనె వేడి చేసి పోపుదినుసులు, ఎండిమిర్చి, కరివేపాకు వేసి వేగనివ్వాలి.
- 3) అవి వేగాక ఉల్లి, మిర్చి ముక్కలు వేసి వేగనిచ్చి దోస ముక్కలు వేసి రెండు నిమిషాలు మగ్గనివ్వాలి.
- 4) ఇప్పుడు కారం, ఉప్పు, పసుపు వేసి కలిపి చిన్న గ్లాస్ నీళ్ళు పోసి పది నిమిషాలు వుడకనిస్తే కూర రెడీ.
- 4) స్టవ్ ఆపి కొత్తమీర చల్లాలి. వేసవిలో ఈ కూర చాలా మంచిది. చలువ చేస్తుంది.