

## కొబ్బరి రొయ్యలు వేపుడు (Coconut Prawns Fry in telugu Kobbari Royyalu Vepudu)



### కావలసిన పదార్థాలు:

రొయ్యలు : పన్నెండు(పెద్దవి)

కొబ్బరి తురుము : కప్పు

బైస్క్ ముక్కలు : ఐదు

గుడ్లు : నాలుగు

మిరియలపొడి : టీ స్పూన్

ఉప్పు : తగినంత

నూనె : వేయించ టానికి సరిపడ

ఉల్లిముక్కలు : పావు కప్పు

### తయారు చేయు విధానం:

- 1) రొయ్యలు తోకలు అలాగే ఉంచి పై పొలుసు వలిచి, బాగా కడిగి ఉంచుకోవాలి.
- 2) బైస్క్ స్లైసెస్ చిదిమి వీటికి కొబ్బరితురుము కలపాలి.
- 3) గుడ్లు పగుల గోట్టి డీనిలో మిరియాలపొడి కలపాలి.
- 4) ఇప్పుడు స్టప్ వెలిగించి నూనె వేడి చేయాలి. ఉల్లిముక్కలు వేయించి తియ్యాలి.
- 5) ఇప్పుడు రొయ్యలు ఒక్కొక్కటిగా గుడ్లు సోనలో ముంచి తరువాత బైస్క్, కొబ్బరి మిశ్రమంలో దొర్లించి కాగుతున్న నూనెలో వేసి రెండు ఫ్రక్కులా దోరగా వేయించాలి. వీటికి వేయించిన ఉల్లిముక్కలు కలపాలి.
- 6) ఇవి అన్నంలో తినొచ్చు, లేదా సాయంత్రాలు స్నాక్స్ లా తినొచ్చు .