

బూడిద గుమ్మడి కొబ్బరి కూర(Pumpkin Curry in telugu)

కావలసిన పదార్థాలు



బూడిద గుమ్మడి – పావుకేజి

కొబ్బరి తురుము – అర కప్పు

ఎండు మిర్చి – రెండు

పచ్చిమిర్చి – మూడు

పసుపు – పావు టీ స్పూన్

గరంమసాల – టీ స్పూన్

అల్లం – చిన్న ముక్క

నూనె – రెండు టీ స్పూన్లు

ఉప్పు – తగినంత

కరివేపాకు కొత్తిమీర – కొద్దిగా

తయారుచేయు విధానం

1) ముందుగా గుమ్మడి కాయను చెక్కి, కడిగి, ముక్కలుగా కోసి కొద్దిగా ఉప్పు కలిపి పక్కన పెట్టాలి

2) అల్లం, పచ్చిమిర్చి, కొత్తిమీర కలిపి ముద్దగా నురాలి.

3) స్టవ్ పై నూనె వేడిచేసి కరివేపాకు, ఎండుమిర్చి వేసి వేగక కొబ్బరి తురుము వేసి వేయించాలి.

4) ఇప్పుడు నూరిన అల్లం ముద్ద వేసి కలపాలి.

5) ఇప్పుడు ఉప్పు కలిపి పక్కన పెట్టిన గుమ్మడి ముక్కలు నీళ్ళు పిండి దీనిలో వేసి పసుపు కాస్త ఉప్పు వేసి కలిపి మూత పెట్టి చిన్న మంట మీద కలుపుతూ ఉడికించాలి.

6) ముక్కలు మెత్తగా ఉడికాక గరంమసాల వేసి కలిపి సర్వ్ చెయ్యాలి.