

## మటన్ కీమా చుక్కూర (Keema Chukka Leaves Curry in Telugu)



### కావలసిన పదార్థాలు.

మటన్ కీమా - అర కిలో

వేయించిన శనగ పప్పు - కప్పు

నూనె - పావు కిలో

లవంగాలు- ఆరు

దాల్చిన చెక్క - చిన్న ముక్క

పసుపు - అర టీ స్పూన్

కారం - టీ స్పూన్

దనియాలు - ఒక టీ స్పూన్

పచ్చిమిర్చి - మూడు

కొబ్బరి - చిన్న ముక్క

గసాలు - రెండు స్పూన్లు

ఉల్లిపాయలు - ఒకటి

అల్లం - చిన్న ముక్క

వెల్లుల్లి - ఒకటి

కొత్తిమీర - కట్ట

### తయారుచేయు విధానం:

- 1) ఉల్లి, మిర్చి, కొబ్బరి, అల్లం, వెల్లుల్లి కలిపి ముద్దగా నూరాలి. శనగ పప్పు పొడి చెయ్యాలి.
  - 2) చెక్క, దనియాలు, లవంగాలు, గసాలు, పొడి చెయ్యాలి. ఉల్లి ముద్ద, శనగపప్పుపొడి, మసాల పొడి వీటిని కీమా 3 లో కలిపి ముద్దలా నూరాలి.
  - 3) దీనిని చిన్న చిన్న ఉండలుగా చేసి నూనె లో దోరగా వేయించాలి.
  - 4) ఇప్పుడు చుక్కూర ముక్కలుగా కట్ చేసి కడిగి ఉప్పు, కారం, వేసి మెత్తగా ఉడికించాలి.
  - 5) దీనిలో వేయించిన కీమా ఉండలు వేసి కొద్దిగా నీళ్ళు పోసి ఉడికించాలి.
  - 6) ఇప్పుడు స్వీట్ మీద నూనె వేడి చేసి పోపుదినుసులు వేసి చెక్క లవంగాలు వేసి వేగాక కీమా చుక్కూర వేసి కలిపి స్వీట్ ఆపాలి.
- కొత్తిమీర వేసి సర్వ్ చెయ్యాలి.