

## బ్రెడ్ కోఫ్తా కూర (Bread Kofta Curry in Telugu)



### కావాల్సిన పదార్థాలు :

బ్రెడ్ స్లేస్ : ఆరు

క్యాబేజి, క్యారెట్ తురుము : కప్పన్నర

ఉల్లికాడలు తరుగు : రెండు చెంచాలు

బంగాళదుంపలు : నాలుగు

ఉల్లిపాయలు : రెండు

పచ్చిమిర్చి : మూడు

సోయా సాస్ : స్పూన్

టమాట సాస్ : స్పూన్

వెల్లుల్లి రేకలు : ఏడు

నూనె : సరిపడా

ఉప్పు : తగినంత

### తయారుచేయు విధానం :

- 1) బంగాళదుంపలు ఉడకబెట్టి, పొట్టు తీసి ముక్కలుగా కోసుకోవాలి.
- 2) తరువాత బాణలి పెట్టి కొంచెం నూనె పోసి ఉల్లిపాయ ముక్కలు, బంగాళ దుంప ముక్కలు, క్యాబేజి తురుము, క్యారెట్ తురుము, పచ్చిమిర్చి తురుము, ఉప్పు వేసి బాగా వేయించుకోవాలి.
- 3) ఇది బాగా దగ్గరగా కూరలా అయ్యాక దింపేసి ఉండలుగా చుట్టుకోవాలి.
- 4) ఇప్పుడు బ్రెడ్ స్లేసుల అంచులు తీసి నీళ్ళల్లో ముంచి వెంటనే తీసివేసి రెండు అరిచేతుల మధ్య గట్టిగా పిండాల్సి. తరువాత ఒక్కో స్లేస్ పైన కూర ఉండను ఉంచి చుట్టూ మూసివేయాలి.
- 5) బాణలిలో నూనె వేసి వేడిచేసి బ్రెడ్ ఉండలని వేయించాలి.
- 6) తరువాత మందపాటి గిన్నెలో నాలుగు చెంచాల నూనె వేసి ఉల్లికాడలు, వెల్లుల్లి రేకలు, సోయా సాస్, టమాట సాస్, వేయించి పెట్టుకున్న బ్రెడ్ ఉండలు వేసి ఒక ఐదు నిమిషాలు ఉంచి దించేయాలి.