

ఇమ్మానిట్ పుచ్చు చు

ఆంద్రజ్యోతి నువ్వు

కుటుంబ కడంబం

7

శనివారం • 5 సెప్టెంబర్ 2020

features@andhrajyothy.com

వంటిల్లు

పుచ్చుల పొడి

అల్లం పుచ్చడి

కచలనినవి

అల్లం - పుచ్చేచి, ఆవాలు - ఒక తీసున్న, మెంతులు - వడి గంబలు, మిన్పుచ్చు - ఒక లీఫ్స్పూన్, బెల్లం - కెడ్గా, సూన్ - రెండు డైబుల్స్సెన్స్.

చింతపండు - నిమ్మకాయంత.

ఎందుమిర్చి - ఎనిమిని, లీపుకర్ - కెడ్గా, ఉపు - తగినంత, పమువు - కెడ్గా, ఇంగ్వర్ - కెడ్గా.

తయారీ విధానం

మండగా సమ్పై బాణిలి పెట్టి సూనె వేసి కాస్ట్ వేసి అయ్యాక ఎందుమిర్చి, మిన్పుచ్చు, ఆవాలు, లీపుకర్, ఇంగ్వర్ వేసి వెంగించాలి.

ఎందుమిర్చి - ఎనిమిని, లీపుకర్ - కెడ్గా, ఇంగ్వర్ - నాసబచ్చల్లి.

ఇంగ్వరును దొర్చు, అల్లం ముఖ్యులు, బెల్లం, పుపు, ఉపు, నాసబచ్చల్లి చింతపండు... అన్నే కలిపి ట్రైండ్ చేసుకండే అల్లం తల్లి రెడ్.

మిన్పుల పుచ్చడి

కచలనినవి

మిన్పులు - రెండు కుపులు, పచ్చిమిర్చి - అల్లం, దనియాలు - అర్స్స్యాన్, మెంతులు - అర్స్స్యాన్, పుచ్చు - భిట్టిచ్చులు, చింతపండు - నిమ్మకాయంత, బెల్లం - కెడ్గా, సూన్ - రెండు డైబుల్స్సెన్స్, ఆవాలు - అర్స్స్యాన్, ఎందుమిర్చి - ఒకటి.

తయారీ విధానం

మండగా సమ్పై బాణిలి పెట్టి సూనె వేసి దిగుబోలి.

చింతపండును నీళ్లో నాసబచ్చల్లి.

ఇంగ్వరును దొర్చు, అల్లం ముఖ్యులు, బెల్లం, పుపు, ఉపు, నాసబచ్చల్లి చింతపండు... అన్నే కలిపి ట్రైండ్ చేసుకండే అల్లం తల్లి రెడ్.

కరివేపాకు పుచ్చడి

కచలనినవి

కరివేపాకు కుపులు - ఐదు (చిన్నవి), ఎందుమిర్చి - పడి, చింతపండు - నిమ్మకాయంత, పుచ్చు - అర లీఫ్స్పూన్, దనియాలు అర లీఫ్స్పూన్, మిన్పులు - ఒక కెడ్గా, సూన్ - రెండు డైబుల్స్సెన్స్, ఆవాలు - ఒక కుపు, పుచ్చు - అర సూన్, మిన్పులు - అర సూన్, ఆవాలు - అర సూన్, జీలకర్ - అర సూన్.

తయారీ విధానం

మండగా కరివేపాకును బుట్టంగా కడిగి తలిచేకండా

అరచెట్టేచౌలు.

సుపుచ్చు దోరగా వెంగించాలి

స్వేచ్ఛ బాణిలి పెట్టి సూనె వేసి కాస్ట్ వేడి అయ్యాక శెసపుపు, మిన్పుపు, దనియాలు, జీలకర్, ఆవాలు, ఇంగ్వరు వేసి పోవ పెట్టుకోవాలి.

అ పుచ్చు ఒక పైలుకి ఎందుమిర్చి వేగించాలి.

ఆ బాణిలిలో ఎందుమిర్చి వేగించాలి.

సౌమయాత కవేపాకు వేయాలి. చింతపండు వేసి స్వేచ్ఛ సుంచి దించాలి.

తలారాక అన్ను కలిపి ట్రైండ్ చేసుకోవాలి. కలిపిన తయారీ వేగించాలి.

సుపుచ్చు దోరగా వెంగించాలి

స్వేచ్ఛ బాణిలి పెట్టి సూనె వేసి కాస్ట్ వేడి అయ్యాక శెసపుపు, మిన్పుపు, దనియాలు, జీలకర్, ఆవాలు, ఇంగ్వరు వేసి పోవ పెట్టుకోవాలి.

స్వేచ్ఛ మిద బాణిలి పెట్టి ఒక సూన్ సూనె వేసి వేడి అయ్యాక ఎందుమిర్చి ఇంగ్వరు, జీలకర్, దనియాలు, లంగం వేసి వెంగించాలి.

తరువాత సుపుచ్చు, జీలిపుపు వేగించాలి.

ఇంగ్వరు అన్ను కలిపి కలిపిన తయారీ వేగించాలి.

ఇంగ్వరు అన్ను

