

బుడమకాయ పచ్చడి

ఈరోజు నేను బుడమకాయ పచ్చడి పెడుతున్న చేను బుడమ కాయలు అంటారు ఇవి ఈ సీజన్ లోనే ఎక్కువగా కాస్తాయి. వీటితో నేను పచ్చడి పెడుతున్నాను.

2కిలోలు బుడమ కాయలకు కారం అరకిలో ప్యాకెట్లో మనం వాటర్ తాగే గ్లాస్ తో చేగొట్టి మూడు గ్లాసుల కారం అవుతుంది దాంట్లో నుండి రెండు గ్లాసుల కారం పోయాలి. అదే గ్లాస్ తో ఒకటిన్నర ఉప్పు పోయాలి. అదే గ్లాస్ తో సేగోట్టి కంటే తక్కువ ఆవాల పాడి పోయాలి. మూడు స్పూన్ల మెంతి పాడి పోయాలి. రెండు మూడు స్పూన్ల ఇంగువపాడి వేయాలి.

అరకిలో నూనెను మూకుట్లో వేడి చేసుకుని పోపు గింజలు వేసుకొని మరిగించి పక్కన పెట్టుకోవాలి ఒక పెద్ద బేషన్లో ఆ ముక్కలపైనే రెండు గ్లాసుల కారంపాడి గ్లాసున్నర ఉప్పు అదే గ్లాస్ సే కొట్టి ఆవాల పాడి మూడు స్పూన్ల మెంతి పాడి, మూడు స్పూన్ల ఇంగువపాడి అంతా కలిపి మరిగించి చల్లారిన నూనెలో మొత్తం కలపాలి దాంట్లో పులుపు కావాలనుకునే వాళ్ళు మూడు నిమ్మకాయల రసం పోయాలి మళ్ళీ మూడు రోజుల తర్వాత బాగా కలిపి ఏదైనా తక్కువ ఎక్కువ ఉంటే కలుపుకోవచ్చు బుడమకాయ తొక్కు రెడీ.

మిడిల్ వాటర్ గ్లాస్ తో 2 గ్లాసుల కారం

అదే గ్లాసుతో ఒకటిన్నర 1/4 ఉప్పు

అదే గ్లాసుతో సే కొట్టి ఆవాల పిండి

మూడు స్పూన్ల మెంతి పాడి

ఇది మూడు స్పూన్ల ఇంగువపాడి

రెండు స్పూన్ల పసుపు ఈ మిశ్రమమంతా ముందే తరిగి పెట్టుకున్న ముక్కలలో అంతా కలపాలి మరిగించి పక్కన పెట్టిన చల్లారిన నూనెతో కలపాలి అంతా కలిపిన తర్వాత మూడు నిమ్మకాయల రసం పోయాలి ఇంకేంటి బుడమ కాయల పచ్చడి తయారు.

సుజాత కోకిల





ఎగ్ బ్రెడ్ బజ్జీలు

MMM!

కావలసిన పదార్థాలు:

- ❖ బ్రెడ్స్ రెండు
- ❖ ఉడకపెట్టుకున్న ఎగ్స్ రెండు
- ❖ శనగపిండి
- ❖ తగినంత ఉప్పు
- ❖ తినే సోడా
- ❖ కొంచెం వాము



తయారీ విధానం:

ముందుగా ఒక బౌల్ తీసుకొని అందులో శనగపిండి సాల్ట్ వాము ,తినేసోడా ఇవన్నీ వేసి బజ్జీ పిండి మాదిరిగా కలుపుకోవాలి. తర్వాత బ్రెడ్ ముక్కలను తీసుకొని సైడ్ కి కట్ చేసుకోవాలి .క్రాస్ లో కట్ చేసుకున్న బ్రెడ్ పైన ఎగ్స్ ఉడకపెట్టుకొని పక్కన పెట్టుకోవాలి. ఆ ఎగ్స్ ని తీసుకొని చిన్న చిన్న ముక్కలుగా చేసుకొని బ్రెడ్ పైన ఆ చిన్న ముక్కల్ని వేయాలి దానిపైన కొంచెం కారం కొంచెం ఉప్పు వేసి ఇంకొక బ్రెడ్ స్లైడ్ ని తీసుకుని దానిపైన కప్పి ఉంచాలి. ఈ బ్రెడ్ ముక్కను తీసుకొని బజ్జీల పిండిలో అటు ఇటు తిప్పుకోవాలి. తిప్పుకొని బాండీలో నూనె వేసుకొని వేడి అయిన తర్వాత ఈ బ్రెడ్ ముక్కని పిండితో తిప్పుకున్న బ్రెడ్ ముక్కను తీసి అందులో డీప్ ఫ్రై చేయాలి.



వీణా గూడూరు