

ఆలూ టిక్కి తయారీ

రస్మిత

తయారీకి కావలసిన పదార్థాలు:

- బంగాళాదుంపలు - 300 గ్రా
- మిరియాల పొడి - టీస్పూన్
- ధనియాల పొడి - టీస్పూన్
- జీలకర్ర పొడి - టీస్పూన్
- అల్లం పొడి - టీస్పూన్
- చాట్ మసాలా పొడి - టీస్పూన్
- మొక్కజొన్న పిండి(కార్న్ ప్లాంట్) - 5-2 టేబుల్ స్పూన్లు
- కొత్తిమీర - కొద్దిగా
- ఉప్పు - రుచికి సరిపడా



తయారీ విధానం:

ముందుగా, బంగాళాదుంపలు బాగా ఉడకబెట్టాలి. ఆలు చల్లారిన తర్వాత పై తొక్క తీసుకుని ఒక గిన్నెలో వేసి స్క్రాప్ చేయాలి. అనంతరం అందులో పైన చెప్పిన అన్ని పదార్థాలు వేసి బాగా కలపాలి. ఈ మిశ్రమాన్ని చిన్న చిన్న బాల్స్ లా చేసుకుని మధ్యలో ఒత్తాలి. స్ట్రా మీద పాన్ పెట్టుకుని నూనె వేడి చేసుకోవాలి. అందులో టిక్కిలను వేసి బంగారు రంగు వచ్చేవరకు రెండు వైపులా వేయించాలి. టిక్కిలలో ఉన్న అదనపు నూనెను తీసివేసేందుకు టిష్యూ పేపర్లో ఉంచితే సరిపోతుంది. అంతే ఘుమఘుమలాడే ఆలు టిక్కిలు రెడీ.. వీటిని పెరుగు, పుదీనా చట్నీ లేదా టామాటో సాస్ తో వేడిగా తింటే ఆహా ఏమి రుచి అనకుండా ఉండలేరు.

