

## ఆకుకూరకాడలతో...

కావలసినవి తోటకూరకాడలు (తరిగినవి) - ఒక కప్పుబచ్చలికూర కాడలు (తరిగినవి) - ఒక కప్పు చుక్కకూర కాడలు (తరిగినవి) - ఒక కప్పుకొబ్బరి తురుము - అరకప్పు టమాటాలు, ఉల్లిపాయలు (తరగాలి) -రెండు,రెండు తాలింపు గింజలు - ఒక చెంచా అల్లం, పచ్చిమిర్చి పేస్టు - 1 1/2 చెంచా పెసరపప్పు - 3 చెంచాలు పసుపు - 1/4 చెంచా ఉప్పు తగినంత, నూనె తగినంత, కరివేపాకు- 1 రెమ్మ, ఎండుమిర్చి - 2 ధనియాల పొడి - ఒక చెంచా

### **తయారు చేసే విధానం**

ముందుగా స్టామీద మూకుడు పెట్టి నూనె వేడి చేయాలి. తాలింపు గింజలు వేసి, వేగిన తరువాతఎండు మిరపకాయలు వేసుకోవాలి. అవి వేగిన తరువాత ఉల్లి గడ్డ ముక్కలు, పచ్చిమిర పకాయ, అల్లం పేస్టు వేసి వేయించాలి. తరువాత కాడలు వేసి, పసుపు, కరి వేపాకు, నానబెట్టిన పెసర పప్పు కూడా వేసుకో వాలి. అవి కాస్త మగ్గిన తరువాత కొబ్బరితురుము, ఉప్పు, టమాటాలు, ధని యాల పొడి వేసి మరి కాసేపు ఉడికించి దించాలి. ఈ కూర వేడి వేడిగా అన్నం లోకి గానీ, చపాతీలకు గానీ తినవచ్చు.

