

వాలీమ్ ఉండలు

కావలసిన పదార్థాలు: గోధుమలు (బరకగా మిక్సీలో వేసుకోవాలి) 1 కప్పు, బోన్లెస్ మటన్-పావుకేజి, ఉల్లిపాయ - 1, గరంమసాలా పొడి - 1 టీస్పూను, ఉప్పు, మిరయాల పొడి తగినంత, వేగించడానికి సరిపడా నూనె.

తయారుచేసే విధానం: ముందుగా గోధుమనూకను పావుగంట పాటు నానబెట్టాలి. నీరు తీసి పొడిగా చేసి ఫ్రైజ్ ల గంటసేపు ఉంచాలి. మటన్ లో మిగతా పదార్థాలన్నీ వేసి మెత్తగా గ్రైండ్ చేసుకోవాలి. ఫ్రైజ్ లో ఉంచిన గోధుమ నూకను మటన్ పేస్టులో బాగా కలపాలి. మళ్ళీ ఈ ముద్దను మరో 15 నిమిషాలు ఫ్రైజ్ లో ఉంచాలి. తర్వాత చిన్న చిన్న ఉండల్లా చేసుకుని నూనెలో బంగారు రంగు వచ్చేవరకూ వేగించుకోవాలి. వీటిని పెరుగు నానబెట్టి తిన్నా లేదా పెరుగు చట్నీతో తిన్నా బాగుంటాయి.

