

మసాలా బాదం ఇడ్లీ

ఎంతో బలవర్ధకమైన ఇడ్లీని తరచూ తినమంటే కుటుంబసభ్యులు అంత ఇష్టపడకపోవచ్చు. కాబట్టి ఈసారి కాస్త వెరైటీ ఇడ్లీ చేసి వారికి రుచిచూపండి. తయారీకి కావలసిన వస్తువులు ఏమిటంటే...



బియ్యం- 200 గ్రాములు
మినపప్పు-100 గ్రాములు
సన్నగా తరిగిన బాదం పలుకులు- 100 గ్రాములు
పచ్చిమిర్చి.. అల్లం తరుగు - 25 గ్రాముల చొప్పున
కొత్తిమీర - ఒకకట్ట
కరివేప తరుగు- ఓ పెద్ద స్పూను
నూనె-వేయించడానికి సరిపడా
నీళ్లు- తగినన్ని
ఉప్పు- కొద్దిగా

తయారీ ఇలా...

ముందురోజు బియ్యం, మినపప్పును గోరు వెచ్చని నీటిలో నానబెట్టి గంటన్నర తర్వాత ఇడ్లీ పిండిలా రుబ్బు కోవాలి. పిండి రాత్రంతా నానుతుంది కాబట్టి ఇడ్లీలు ఎంతో రుచికరంగా వువ్వుల్లా మృదువుగా వస్తాయి. మరుసటి రోజు ఈ పిండిలో బాదం పలుకులు, పచ్చిమిర్చి, అల్లం, ముద్ద, కొత్తిమీర, కరివేప తరుగు.. ఉప్పు వేసి కలపాలి. ఇడ్లీ ప్లేటుకు నూనె రాసి ఈ పిండిని ఇడ్లీలా వేసి ఆవిరిపై ఉడికించండి. ఇడ్లీలు బాగా చల్లారిన తర్వాత నూనెలో వేసి బంగారువర్ణంలోకి వచ్చేవరకు వేయించాలి. అంతే... మసాలా బాదం ఇడ్లీ తయారైనట్లే. వేడివేడిగా కొబ్బరి లేదా టమాట చట్నీతో కలిపి తింటే ఆ రుచి వేరు. ప్రయత్నించండి మరి...