

మునగాకు ..కందిపప్పు

కావలసిన పదార్థాలు: కందిపప్పు, లేత మునగాకు ఒక కప్పు చొప్పున, ఉల్లిపాయలు రెండు, పచ్చి మిర్చి నాలుగు, పసుపు, ఉప్పు తగినంత, ఆవాలు, జీలకర్ర ఓ చెంచా చొప్పున, నాలుగు ఎండు మిరపకాయలు, కరి వేపాకు, వెల్లుల్లి, నూనె తగినంత.



తయారీ విధానం: కందిపప్పును మూకుడులో దోరగా వేయించుకోవాలి. ఒకటిన్నర కప్పు నీటిలో కంది పప్పును నానబెట్టాలి. దీనికి తరిగిన ఉల్లి, పచ్చి మిరపకాయలు, ఉప్పు, పసుపు కూడా కలిపి కుక్కర్లో ఉడికించాలి. తర్వాత విడిగా బాణిలో తాలింపు వేయాలి. ఇప్పుడు కడిగిపెట్టుకున్న లేత మునగాకును బాణిలో వేసి గరిటతో కలపాలి. ఆకుకూర మెత్తపడ్డాక ఉడికిన పప్పును ఇందులో వేసి సన్నసెగపై మరిగించాలి. ఘుమఘుమలాడే మునగాకు పప్పు రెడీ! ఇష్టమైన వారు టమాటముక్కలను చక్కగా తరిగి అలంకరించుకోవచ్చు.



పేరిచర్ల పార్వతీదేవి , మాగం, అమలాపురం