

పాపడ్ స్ప్రింగ్ రోల్స్

పప్పు, సాంబారులో అప్పడాలు లేనిదే ముద్ద దిగదు కొందరికి. పిల్లలయితే నేరుగా తినడానికే ఎక్కువ ఇష్ట పడతారు. కారణం ఏదైనా... దాదాపు అందరికీ రకరకాల అప్పడాలు తప్పనిసరిగా ఉంటాయి. మామూలుగా నూనెలో వేయించి తినేయకుండా కాస్త పెద్ద అప్పడాలతో కొత్త స్నాక్ చేసుకోవచ్చంటే ఆశ్చర్యంగా ఉంది కదూ... ఇది చదవండి. మీకే తెలుస్తుంది.



కావలసిన పస్తువులు:

కాస్త వెడల్పాటి అప్పడాలు- నాలుగు, పచ్చిమిర్చి- రెండు (సన్నగా తరగాలి), వెల్లులి రెబ్బలు - ఐదారు (చిన్న పలుకుల్లా చితకొట్టాలి)

ఆకుపచ్చ, పసుపు, ఎరుపురంగుల క్యాప్సికం- ఒక్కోటి చొప్పున

అల్లం తరుగు- టీస్పూను, క్యాబేజీ తరుగు- ఒక కప్పు, ఉప్పు- చిటికెడు.

తయారు చేసే విధానం: బాణలిలో నూనె వేడిచేసి వెల్లులి, పచ్చిమిర్చి, అల్లం తరుగు వేయించాలి. తర్వాత క్యాబేజీ తరుగు, క్యాప్సికం ముక్కలు చేర్చి దగ్గర పడ్డాక దింపేయాలి. ఇప్పుడు వెడల్పాటి పాత్రలో కాసిని నీళ్ళుపోసి వేడి చేయాలి. నీరు కాస్త వేడెక్కితే చాలు. ఈ నీటిలో అప్పడాలను ఒకసారి ముంచి చటుక్కున తీసేయాలి. అప్పుడు అప్పడం కాస్త మెత్తపడి చపాతీలా మడపడానికి వీలుగా మృదువుగా మారుతుంది. దీనిలో ముందే సిద్ధం చేసి పెట్టుకున్న మిశ్రమాన్ని వేసి రోల్ చేయాలి. అప్పడాలు తడిగా ఉంటాయి కాబట్టి అతుక్కుంటాయి. ఈ రోల్స్ ను ఓ ఐదునిమిషాలు ఆరనివ్వండి. తర్వాత పెనంపై చిటికెడు నూనెవేసి వీటిని రెండువైపులా సపంగా వేగేలా కాల్చాలి.. అంతే పాపడ్ స్ప్రింగ్ రోల్స్ సిద్ధమైనట్టే. చేసిన వెంటనే తింటే కరకరలాడుతూ రుచికరంగా ఉంటాయివి.