

## వెన్న ఉండలు

**కావలసిన పదార్థాలు:** ఐదు కప్పుల బియ్యం పిండి, మినపపిండి కప్పు, 20 నుంచి 25 పచ్చిమిరపకాయలు, పావు టేబుల్ స్పూన్ ఇంగువ, ఒకటిన్నర టేబుల్ స్పూన్ వెన్న, చిక్కని కొబ్బరిపాలు పిండి కలపడానికి సరిపడా, టేబుల్ స్పూన్ నువ్వులు, వంటనూనె వేయించడానికి సరిపడా, ఉప్పు తగినంత.

**తయారీవిధానం:**

\* పచ్చిమిరపకాయలు, ఇంగువ, ఉప్పు... ఈ మూడింటినీ ముందుగా దోరగా వేయించుకోవాలి.



\* వీటిని మెత్తని పేన్ట్ లా రుబ్బుకోవాలి. ఈ మిశ్రమానికి జల్లించిన పిండిని కలుపుకోవాలి.

\* ఇప్పుడి పిండికి వెన్న కలపాలి. తర్వాత నువ్వులు చేర్చి చిక్కగా తీసిపెట్టుకున్న కొబ్బరిపాలు చేర్చి చపాతీ పిండిలా చేయాలి. కొద్దిగా పిండి తీసుకుని చిన్న చిన్న ఉండల్లా చేసుకోవాలి. వీటిని పరిశుభ్రమైన వస్త్రంలో వేసి అటూ ఇటూ దొర్లించి ఆరనివ్వండి. ఆరిన ఈ ఉండల్ని బాగా వేయించాలి. అంతే కరకరలాడుతూ నోరూరించే వెన్న ఉండలు రెడీ!