

WELCOME TO SHAKI'S COOKING JOURNAL

www.Hotchulha.com → Easy to follow Indian cooking for everyone!



అమ్మ నేర్పిన కోడి గుడ్డు కూర:



కావలసినవి: కోడి గుడ్డు - 4 , ఉల్లిపాయలు - 1 - పెద్దది - చిన్ని చిన్ని ముక్కలుగా తరుక్కోవాలి. పచ్చిమిర్చి - 4 - నిలువుగా ముక్కలు తరుక్కోవాలి. ఎండుమిర్చి కారం - 1.5 చెంచా, పసుపు - పావు చెంచా, అల్లం వెల్లులి ముద్ద - 1 చెంచా, లవంగం పొడి - చిటికెడు, ఉప్పు - రుచికి సరిపడా, కొత్తిమీర - 1/2 కప్పు, నూనె - తగినంత.

తయారు చేసే విధానం: పెద్ద అడుగు గల పెనం లో నూనె పోసి పొయ్యి మీది పెట్టాలి. నూనె వేడి ఎక్కిన తరువాత, ఉల్లిపాయలు, పచ్చి మిర్చి వేసి కొద్ది సేపు వేయించాలి. ఇది బాగా మగ్గిన తరువాత, దీనిలో అల్లం వెల్లులి ముద్ద కలిపి దీని పచ్చి వాసన పోయేవరకు వేయించాలి. లవంగా పొడి, కారం, పసుపు, ఉప్పు వేసి బాగా కలపాలి. ఇందులో ఒక కప్పు నీళ్ళు పోసి పెనం మీది మూత పెట్టాలి. ఈ నీళ్ళ మిశ్రమం బాగా మరిగిన తరువాత, వేడిని కొంచెం తగ్గించాలి. పెనం మీద మూత తీసి, కోడి గుడ్డును ఒక్కొక్కటిగా పగుల గొట్టి నెమ్మదిగా ఈ నీళ్ళ మిశ్రమం లో ఒకదాని పక్కన ఒకటి వేసి పెనం మీది మూత పెట్టి ఒక పదినిమిషాలు ఉడికించాలి. ఉడికించిన తరువాత గుడ్డును రెండవ వైపు తిరగవేసి బంగారు వర్ణం వచ్చేవరకు వేయించాలి. దీనిమీద కొత్తిమీర చల్లుకొని ఒక నిమిషం వేయించాలి. ఈ కోడి గుడ్డు కూర 'కిచిడి' లో ఐతే ఎంతో బాగుంటుంది. ఈ కూర మా అమెరికా స్పెషితులలో కోడిగుడ్డు తినే అందరికీ చాలా బాగా నచ్చింది.

- **షక్ షాకి** , ఫ్రాంక్లిన్(Franklin) USA . ఇంకా ఇలాంటి రుచులకోసం www.hotchulha.com లో చూడండి.