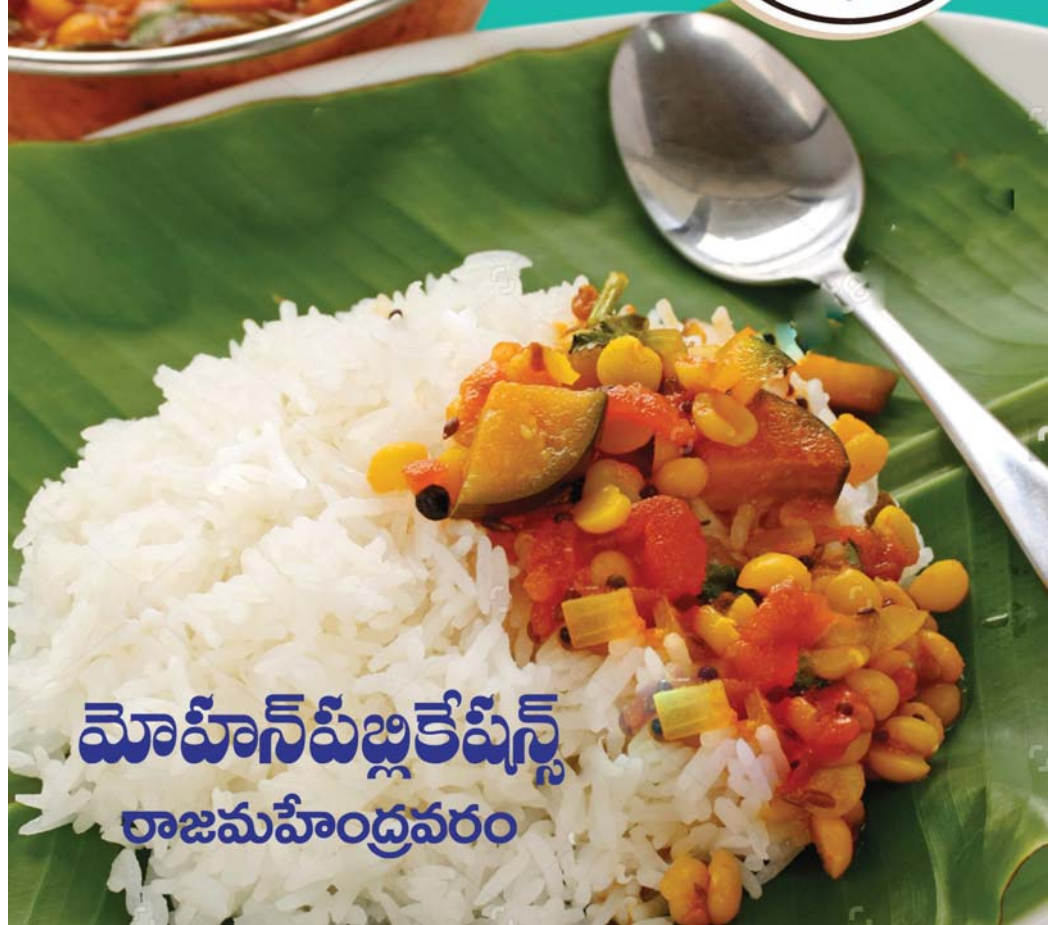
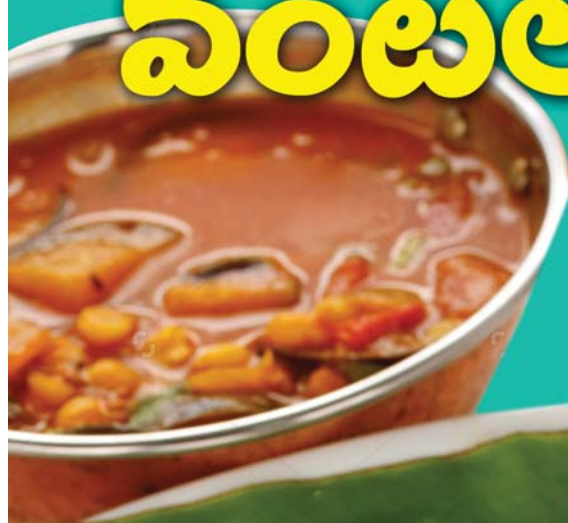


బ్యాచిలర్ వంటలు



మోహన్ పబ్లికేషన్స్
రాజమహేంద్రవరం

విషయ సూచిక

1. ఎగ్ భీజ్ టోస్ట్	
2. ఎగ్ భిల్లీ మసాలా	
మమ్రూమ్ ఎగ్ నూడిల్స్	
ఎగ్ ఆమ్లెట్	
కోడిగ్రుడ్డుతో ప్రూట్ సలాడ్	
జడిపప్పు ఎగ్	
బోండా ఎగ్	
మసాలా ఎగ్	
ఎగ్ ఖడి	
టమోటా సలాడ్తో కోడిగ్రుడ్డు	
ఎగ్ బటర్	
ఎగ్ డెబల్ సలాడ్	
ఎగ్తో మ్యూంగో పికల్	
ఎగ్ - 65	
ఎగ్ కుర్మా	
ఎగ్తో ఖిక్కిడ్ ప్రూట్ కల్రీ	
ఎగ్ కారమాల్ కస్టర్డ్	
ఎగ్తో నిమ్మకాయ పులిహోర	
కోడిగ్రుడ్డుతో పరోటా	
ఎగ్ టాఫ్	
ఎల్లీ కేక్ డేలక్స్	
రవ్వతో కోడిగ్రుడ్డు ఇడ్లీ	
ఎగ్ జనీ	
సమోసా కోడిగ్రుడ్డు	
కోడిగ్రుడ్డుతో నవరత్న పలావ్	
ఎగ్ చాట్	
మమ్రూమ్ ఎగ్స్	
గుడ్డు కల్రీ	
తాజ్ ఎగ్	
బటర్ ఆమ్లెట్	
ఎగ్తో లెమన్ బాత్	
ఎగ్తో క్యూబేజ్ కల్రీ	

ఎగ్ నెక్ట్ బాల్స్
 టమోటా సాస్‌తో ఎగ్ నూడిల్స్
 మసాలాతో ఎగ్ వడ
 కోడిగుడ్డుతో నూడిల్స్
 ఎగ్ 777
 బైంగన్ ఎగ్ సూప్
 ఎగ్‌తో బ్రెడ్ బజ్జీ
 గోల్డెన్ ఫ్రైడ్ ఎగ్
 ఎగ్ రోస్ట్
 ఎగ్‌తో పాన్ కేక్
 ఎగ్ ఫిష్ రోస్ట్
 ఖల్లీ డ్రై ఎగ్
 రాయ్ లతో ఎగ్ ఆగురు
 కోడిగుడ్డుతో ఉవ్వా
 ఆలుతో ఎగ్స్ పారుటు
 ఎగ్ మసాలా చట్నీ
 ఎగ్‌తో వడలు
 ఎగ్ ఖండాలు
 ఎగ్ జున్ను కల్ల
 జంజర్ ఎగ్ నూడిల్స్
 ఎగ్ బస్కెట్స్
 ఐస్ క్రీమ్ ఎగ్
 టమోటా ఎగ్
 ఎగ్‌తో బ్రెడ్ ఫ్లొడింగ్
 ఎగ్ వెట్ నూడిల్స్
 ములక్కాయలతో ఎగ్ స్టఫ్డ్ ఎగ్స్
 పులుసు
 కాశ్మీరీ ఎగ్ బర్మాని
 ఎగ్‌తో సేమ్మా
 ఎగ్ పాలక్ కల్ల
 కోడిగుడ్డుతో అల్లం-ఊల్ల పెసరట్టు
 ఎగ్ సాస్
 కోడిగుడ్డుతో ఆలు పరోటా
 ఎగ్ వెజటబుల్ ఆమ్లెట్
 ఎగ్ నెక్ట్
 ఎగ్‌తో పలావ్

ఎగ్ పాలక్ బాల్స్
 కోడిగ్రుడ్డుతో రవ్వ దోసె
 ఎగ్ భాజ్
 ఎగ్ లైమ్ కూలర్
 ఎగ్ జోషి
 ఉల్లి ఎగ్
 ఎగ్ స్కాంప్ కేక్
 కోడిగ్రుడ్డుతో చిన్న కల్రి
 ఐల్స్ ఎగ్ కల్రి
 ఎగ్ బల్స్
 ఎగ్ ఫికిల్
 ఎగ్ ఖైమా
 కోడిగ్రుడ్డుతో టమోటా సూప్
 ఎగ్ వెర్రిటీ సూప్
 ఎగ్ సాసేజ్ స్పెక్ట్
 బ్రెడ్తో ఎగ్ టోస్ట్
 ఎగ్ సూప్
 ఎగ్తో ఫిష్ ప్రై
 కోడిగ్రుడ్డుతో నిమ్మకాయ కూర
 కోడిగ్రుడ్డు కబ్జిలెట్
 ఎగ్ ఖైమా బాల్స్
 బికిన్ మెజిస్టిక్
 ఆంధ్రా నాటుకోడి ఏకోడి
 బికిన్ రోల్
 షాహ్ మూర్గ్ బికిన్ కుర్మా
 బికిన్ షాకుటి
 స్టార్ ప్రై-శాండ్బిచ్
 కోడికూర
 స్టార్ ప్రై-శాండ్బిచ్
 బికిన్ బిఫ్ట్ ప్రై
 మురగ్ ముసల్లం
 బికిన్ దమ్ బిర్యాని
 గ్రీల్డ్ బికిన్
 హాసీ అండ్ బిల్లి క్రీస్టి బికిన్
 బికిన్ టోస్ట్
 డెల్టి బికిన్

ముద్గి పాలయాళి
సింగపూర్ లాళిపప్ప
చుక్కూర్ బికన్
బికన్ బవర్ ప్లై
మాఖుడి బికన్
పాలకూర్ బికన్ ప్లై
బికన్ హాలీమ్
బికన్ హాబ్స్
బికన్
పబ్లిఖుల్ కుడి కూర్
తండ్రి కబాబ్
బికన్ టంగ్గి రోస్ట్
ఆంధ్రా కోడి పలావు
బికన్ పకోడి
ఎగ్ డ్రాప్ స్పినాక్ సూప్
రాక్ బికన్
బాగార్వాలా ముర్గా
ముద్గి సూర్ట్ పోన్
ముద్గిమల్లె కబాబ్
బికన్ ఖజాషా
బికన్ బర్యాస
బికన్ కామ్మయిల్
సుప్పులతో బికన్
బికన్ ఐంగ్స్ బల్లీటాస్
ముద్గి జలాఫు షీక్
బికన్ టికా ఆవకాయ
నాటుకోడి షోరువా
బికన్ తెంపురా
బికన్ ప్లైడ్ రైస్
థాయ్ బికన్ ఐత్ రైస్
బికన్ సూప్
బికన్ లెగ్ బర్యాస
తక్కాళి ఆంధ్రా బికన్
బికన్ గోబ్
ముల్లీ జాల్ ఖ్రీజ్
లెమన్ బికన్

బల్లి బకన్
ససతు బకన్
బకన్ జేడ్ సూప
బకన్ ఛాట్
బకన్ సూడిల్స్ సూప
చెఫ్ బకన్
ముగ్గి లాజవాజ్
డ్రై బకన్
ఇండియన్ సోరెల్
బకన్ ప్రి
తందూరి బకన్
బటర్ బకన్
మ్యూంగి బకన్
చుక్కీ మసాలా
బకన్ పచ్చడి
బకన్ మసాలా బాల్స్
బకన్ రోస్ట్ -చాండ్బచ్
మేథి బకన్మటర్ బకన్
ఇలాబి బకన్
కోళి తెంగాయ
బకన్ 65
ధమ్కా ముల్లీ
బకన్ రోల్ కర్రీ
బకన్ రోల్స్
బకన్ కోష్టా మసాలా
బకన్ మసాలా
డ్రై బకన్
పంజాబ్ బకన్ కర్రీ
గాల్లక్ బకన్
గాల్లక్ బకన్
చుక్కూర బకన్
బకన్ మురబ్బా
కోడి ఆగురు
థాయ్ బకన్ గ్రీన్ కర్రీ
బకన్ ప్రూట్ సలాడ్
ముగ్గి అనారీకటి

సజ్జ ముగ్గి
బికిన్ బాలెంబ్రెన్
హైదరాబాద్ మురగ్ బిక్యూసీ
నాటుకోడికూర
బికిన్ 65
బికిన్ రోస్ట్
బికిన్ లవర్ - పప్పురై
నెక్ బోస్ట్ రై
బికిన్ అలెక్యూ
టమోటా బికిన్
బికిన్ హాంగ్కాంగ్
బికిన్ మాచా సూప్
ఋల్చముగ్గి
బాదాం - ఎ - బికిన్
బికిన్ రోట్ రోట్
హాసీ బికిన్
బికిన్ పాలక్
బికిన్ పడలు
బికిన్ సాటి
స్ట్రీస్ ముక్రూమ్ బికిన్
బికిన్ షుజ్యూనా
కుండ కోడి
థాయ్ బికిన్ రైస్
బ్యాంబూ బికిన్
రెడ్ బికిన్ కల్ల
బికిన్ బాల్ సూప్
బికిన్ తెంపురా
తందూలే బికిన్
బిల్లీ బికిన్
మటన్ గోంగూర
మటన్ ఆలయాని
మటన్ పకోడీ
క్రైమా - బేసన్ రోట్స్
చెల్ కబాబ్
రాజస్థానీ భీమా బిక్యూసీ
మటన్ సుక్యా

బోటీ కబాబ్	
మటన్ పాలకూర	
దూదీకీ బర్యానీ	
కఢాయా కా గోష్ట	
కఢాయా కా గోష్ట	
పక్కి భోమా పలావ్	
గోంగూర మటన్	
పొట్టేలు తలకాయ కూర	
బంతబిగురు మాంసం	
మటన్ దాల్ మసూ	
మటన్ బిల్లీ పై	
షీకంపూర్	
లంబ్ చాప్స్	
మీట్ పొటాటో కల్రి	
కీమా	
భునాపవవా గోష్	
మటన్ సోగ్గాలా	
భోమా పై	
కోర్మెహా సజ్జ	
మటన్ బిల్లీ పై	
మటన్ బర్యానీ	
మటన్ కుర్మా	
కైమా కార్చి పైడిబాల్స్	
మటన్ హాలీమ్	
మటన్ పప్పుర్ పై	
మ్యూంగో మటన్	
కీమా మలాయ్ కట్లెట్స్	
కైమా క్యారెట్ పై	
కార్టం వేవుడు	
కేరళ మటన్ స్ట్రా	
మటన్ బర్యానీ	
పాలక్ మటన్	
మటన్ సోగ్గాలా	
మసాలా చాప్స్	
మటన్ దాల్సాక్	
నీలగిరి భోర్మా	

సల్లి గోస్ట్ మసాలా	
చెట్టినాడు మటన్ చాప్స్	
లాహోర్ చోళె	
మటన్ మరభ	
మటన్ స్రె	
పాటియాలా వోహా కుట్	
దూద్ కా బర్యానీ	
రాన్ ముసలం	
బంతకాయ చేప!	
బోమ్బెడాయిల పులుసు	
మథి పాలచాతు	
ఫిష్ ఐత్ స్టెన్ గార్లిక్ సాస్	
ఫిష్ పోటీమ్	
బెంగాలీ ఫిష్ కల్రి	
నోర్త్ ఫిష్ కేక్స్	
జెల్లల పులుసు	
బంతబగురు చేపల పులుసు	
పాలక్ ఫిష్ కిచిడి	
ట్రెటానిక్ ఫిష్	
గోవా ఫిష్ కల్రి	
షేర్ ఫిష్ స్రె	
మలబార్ కున్ బర్యానీఫిష్ స్రె	
శ్రీలంకన్ సీ కుట్	
జంజర్ గార్లిక్ ఫిష్ స్రె	
ఫిష్ మైనూస్	
మ్యూంగో ఫిష్ కల్రి	
గోవన్ ఫిష్ కల్రి	
లాహోర్ ఫిష్ కల్రి	
స్టెన్ ఫిష్ కేక్స్	
గోవా ఫిష్ కల్రి	
సైడ్ ఫిష్ ఐత్ టాటా సాస్	
ఫిష్ కేక్ సైస్	
ఫిష్ మహి ఖాబియా	
బల్లి ఫిష్	
ఫిష్ కుర్మా	
కేరళ ఫిష్ కల్రి	

కోకోనట్ ఫిష్ ప్రై
ఫిష్ ఫింగర్స్
పషావల్ ఫిష్
పత్రానీ మచ్చి
కరాబి ఫిష్ కల్రి
మలబార్ ఫిష్
థాయ్ ఫిష్ కల్రి
కోకో ఫిష్
జంజర్ ఫిష్
చేప వేపుడు
సూప్
సాద్ర వుట్టు
మాఖుడికాయ చేపలు
పరుగు చేపలు
కొబ్బరిపాలు చేప
బింతకాయ పచ్చిరొయ్యలు
ప్రాన్స్ పకోడి
ప్రాన్స్ టల్చండీ
బింతబిగురు రొయ్యలు
మాఖుడి రొయ్యల పులుసు
గోల్డెన్ ఫ్రైడ్ ప్రాన్స్
మాఖుడికాయ రొయ్యల ఆగురు
ప్రాన్ సూప్
బింతకాయ పచ్చిరొయ్యలు
క్రీమ్ ప్రాన్స్
అద్రక్-కి-జంగా
ప్రాన్స్ నశ్చి బాల్స్
తోటకూర రొయ్యల వేపుడు
బేబ్ ప్రాన్స్ బర్కానీ
ఫ్రైడ్ జంబో త్రంప్ (నోర్టర్)
బటర్ గాల్లిక్ ప్రాన్స్
కోకోనట్ ప్రాన్స్ ప్రై
రొయ్యల కట్లెట్
రొయ్యల పులావ్
బల్లీ ప్రాన్ మసాలా
రొయ్యల సూప్

రెయ్యల కట్లెట్స్
ట్రైడ్ రోల్
జంగా మల్లి
ప్రాన్ మొయిలీ
రెయ్యల పలావు
బటర్ గాల్డెక్ ప్రాన్స్

ఎగ్ ఫిజ్ టాకీస్

కావలసిన వస్తువులు :

ముక్కల బ్రెడ్ - 1, ఉడికించిన గుడ్లు - 8, ఛీజ్ - 200 గ్రా, బటర్ - 100 గ్రా, పచ్చిమిర్చి - 10, టామెటో - 2

తయారు చేసే విధానం :

ఉడికించిన గుడ్లను, ఛీజ్ను, పచ్చిమిర్చి, టమోటాలను చిన్న చిన్న ముక్కలుగా తరిగి సరిపడా ఉప్పు వేసి బటర్ కలపాలి. బ్రెడ్ ముక్కలను సరయిన మసాలా పట్టించి ఓవెన్లో పదిహేను నిమిషాలు పెట్టి తీస్తే తయారయిపోతుంది.

ఎగ్ ఫిజ్ మసాలా

కావలసిన వస్తువులు :

ఉడికించిన గుడ్లు - 2, నూనె - కొద్దిగా, పచ్చిగుడ్లు - 1, పచ్చిమిర్చి - 2, మైదా - కొద్దిగా, కార్నఫ్లోర్ - కొద్దిగా, ఉప్పు - సరిపడా, వెనిగర్ - కొద్దిగా, సోయాబీన్ సాస్ - కొద్దిగా, టేస్టింగ్ సాల్ట్ - పావు స్పూను, పెప్పర్ పౌడర్ - కొద్దిగా, ఛిల్లీసాస్ - కొద్దిగా

తయారు చేసే విధానం :

ఉడికిన గుడ్లను ముక్కలుగా కోయాలి. దానిలో కార్నఫ్లోర్, మైదా పచ్చిగుడ్లతోపాటు తగిన ఉప్పు వేసి వాటిని బాగా కలిసేటట్లు చేయాలి. వీటిని చిన్నచిన్న ముద్దలుగా చేసుకుని నూనెలో వేయించాలి. ఒక కళాయిలో 50 గ్రాముల నూనె వేసి పచ్చిమిర్చి ముక్కలను వేయించి ముందుగా వేయించిన గుడ్లను అందులో వేయండి. అవి కొంచెం వేగిన తరువాత దానిలో వెనిగర్, సోయాబీన్ సాస్, పెప్పర్ పౌడర్, టేస్టింగ్ సాల్ట్ కలపాలి గ్రేవీ వుంచుకుని దింపితే పరోటాల్లోకి బాగుంటుంది.

మప్రూమ్ ఎగ్ నూడిల్స్

కావలసిన వస్తువులు :

గుడ్లు - 8, పచ్చిమిర్చి - 6, టేస్టింగ్ సాల్ట్ - 2 స్పూన్లు, అల్లం - ఒక చిన్నముక్క, మప్రూమ్ - 100 గ్రా, పెప్పర్ పౌడర్ - 2 స్పూన్లు, వెనిగర్ - 2 స్పూన్లు, ఎగ్ నూడిల్స్ - ఒక కిలో, ఉప్పు - సరిపడా, నూనె - 200 గ్రా

తయారు చేసే విధానం :

నూడిల్స్ను ఉడికించి ప్రక్కన ఉంచుకోవాలి. అల్లం, పచ్చిమిర్చిలను నూరి వుంచుకోవాలి. ఒక కళాయిలో నూనె పోసుకుని అది బాగా కాక దానిలో రెండవ నెంబరు మిశ్రమం కలపాలి. బాగా వేగిన తరువాత గుడ్లను కొట్టి అందులో వేయాలి. తరువాత సిద్ధంగా వుంచుకున్న నూడిల్స్ను వేయాలి. అందులో టేస్టింగ్ సాల్ట్, పెప్పర్ పౌడర్, వెనిగర్, ఉప్పు వేసి కలపాలి

ఎగ్ ఆమ్లెట్

కావలసిన వస్తువులు :

కోడిగుడ్లు - 2, నూనె - 50 గ్రా, ఉల్లిపాయ - 1, పచ్చిమిర్చి - 1, మసాలాపొడి - అరస్పూను, ఉప్పు - కొద్దిగా, అల్లం - చిన్నముక్క, కారం - చిటికెడు, జిలకర్ర - కొంచెం

తయారు చేసే విధానం :

ముందుగా ఉల్లిపాయలు, పచ్చిమిర్చి, అల్లం ముక్కలుగా కోసుకుని ఒక పాత్రలో

వేసుకోవాలి. అందులో ఉప్పు, కారం, మసాలా వేసి బాగా కలపాలి. గుడ్లు కొట్టి ఒకదానిలో వేసుకుని యీ మిశ్రమం అంతా కలిపి బాగా గిలకొట్టాలి. ఒక పేనాన్ని పొయ్యిమీద పెట్టి బాగా కాగిన తరువాత ఒక గరిటెతో దోసెల్లాగా వేసుకోవటమే. ఇంట్లో మనుష్యులను బట్టి ఇదే మోతాదులో ఎన్ని గుడ్లయినా కలుపుకోవచ్చు.

కోడిగ్రుడ్డు తో ఫ్రూట్ సలాడ్

కావలసిన పదార్థాలు :

కోడిగ్రుడ్లు - 2, నిమ్మకాయ - 1, పైనాపిల్ ముక్కలు - ఒక కప్పు, యాపిల్ ముక్కలు - ఒక కప్పు, అరటిపండు - 1, పంచదార - కొద్దిగా, మీగడ - అరకప్పు, జీడిపప్పు - 10, చెర్రీలు - అరకప్పు

తయారు చేసే విధానం :

ముందుగా ఒక గిన్నెలో నిమ్మరసం, పంచదార, సొనవేసిబాగా కలపాలి. ఒక గిన్నెలో పోసి నీరు లేకుండా యిగరనివ్వాలి. మరొక గిన్నెలో పైనాపిల్ ముక్కలు, ఆపిల్ ముక్కలు చెర్రీలు, మీగడ వేసి ఫ్రీజ్ లో రెండు గంటలుపైనే వుంచాలి. చల్లారిన గుడ్డుసొన మిశ్రమంలో వీటిని చేర్చి బాగా కలిపిన తరువాత జీడిపప్పు వేసి దింపేయాలి. ఇది త్రాగితే రుచిగా వుంటుంది. మంచి వాసనగా కూడా వుంటుంది.

జీడిపప్పు ఎగ్

కావలసిన పదార్థాలు :

ఉడకబెట్టిన గ్రుడ్లు - 3, ఉల్లిపాయలు - 3, టమాటోలు - 3, పచ్చిమిర్చి - 3, జీడిపప్పు - 75 గ్రా, ఉప్పు - కొద్దిగా, కారం - కొద్దిగా, పసుపు - కొంచెం, నూనె - 50 గ్రా, తాళింపు గిజలు - తగినంత, పాలు - ముప్పావుప కప్పు, కరివేపాకు - తగినంత

తయారు చేసే విధానం :

మున్నముందుగా ఒక పాత్రలో నూనె పోసి వుడికించి గ్రుడ్లను ఎర్రగా వేయించండి. వాటిని వేరుగా తీసి తరువాత జీడిపప్పును కూడా ఎర్రగా వేయించండి. ఉల్లిపాయలను, టమాటోలను కూడా చిన్నచిన్న ముక్కలుగా కోసి సిద్ధంగా వుంచుకోండి. నూనె పాత్రలో ఎండుమిర్చి, ఆవాలు, జీలకర్ర, పసుపు, కరివేపాకు వేసి వేగాక ఉల్లిపాయలు, టమాటోలు కూడా వేసి వేగాక ఉప్పు, కారం, వేసి వేయించండి. తరువాత పాలు పోశాక ఉంటే పాల మీద మాగడ కూడా వేయవచ్చు జీడిపప్పు వేసి గరిటెతో ఎక్కువగా తిప్పకుండా దించుకోవాలి.

బోండా ఎగ్

కావలసిన పదార్థాలు :

ఉడికించిన గుడ్లు - 8, పచ్చిమిర్చి - 12, ఉల్లిపాయలు - 150 గ్రా, బంగాళాదుంపలు - 8, సెనగపిండి - నాలుగు కప్పులు, నూనె - అరకీలో, నెయ్యి - 100 గ్రా, ఉప్పు - సరిపడా

తయారు చేసే విధానం :

ముందుగా ఉల్లిపాయలు ముక్కలుగా కోయండి. పచ్చిమిర్చిని కోసి వుంచుకోండి. బంగాళాదుంపలు ఉడకబెట్టి పైన తోలుతీసి ముక్కలు కోసి వుంచండి. ఒక బాణలిలో నూనెపోసి ఉల్లిపాయలు వేయించండి. పచ్చిమిర్చి, ఉల్లిపాయలకూడా వేయండి. గుడ్లు ముక్కలు కోసి

వేసేయాలి. మొత్తం కలిపి మిశ్రమంలా చేయండి. ఒకపాత్రలో సెనగపిండి నీళ్ళతో కలుపుకుంటే పిండిలా తయారవుతుంది. ముందుగా చేసుకున్న మిశ్రమాన్ని ముద్దులుగా చేసుకోవాలి. ఆ ముద్దును సెనగపిండిలో వేసి ఒక్కోటి నూనెలో వేగి బాగా వేగక దింపేయాలి. ఎగ్ బొండాలు రెడీ, వీటిని కొబ్బరి చట్నీతో సంజుకుంటే బాగుంటుంది.

మసాలా ఎగ్

కావలసిన పదార్థాలు :

ఉడకబెట్టిన గుడ్లు - 2, ఉల్లిపాయలు - 25 గ్రా, మిరపకాయ - 1, దాల్చినచెక్క - కొంచెం, అల్లం - కొంచెం, వెల్లుల్లి - చిన్నది, ఉప్పు - తగినంత, నూనె - 20 గ్రా, పసుపు - చిటికెడు, లవంగాలు - 2, టమోటాలు - 50 గ్రా

తయారు చేసే విధానం :

ముందుగా ఉడకబెట్టిన గుడ్లని మనకు యిష్టమైనట్టు సగానికి గాని, నాలుగుగాని ముక్కలుగా కోసుకోవాలి. మసాలాలన్నీ బాగా నూరి ఉప్పు కలపాలి. ఈ మసాలాలను గుడ్లకు అంటేలా చుట్టూ బాగా పట్టించాలి. టమోటాలను నీళ్ళలో వేసి శుభ్రంగా కడిగి చిన్నచిన్న ముక్కలుగా తరిగిపెట్టుకోవాలి. ఒక బాండీలో నూనెపోసి అది బాగా కాగిన తరువాత గుడ్లను టమోటాలను బాండీలో వేసివేగనివ్వాలి. గుడ్లకు పట్టించినా యింకా మిగిలిన మసాలాలను అందులో వేసేయాలి. కుతకుతలాడుతూ ఉడుకుతూ మంచి వాసన వచ్చేలా చూడండి. బాగా ఇగిరిపోకుండా కొంచెం ఇగురు వుండేలా చూసుకుని దింపేసుకోండి. భోజనంలోకి, చపాతీలలోకి తీసుకుంటే బాగుంటుంది.

ఎగ్ ఖడి

కావలసిన పదార్థాలు :

పచ్చిగుడ్లు - 8, సెనగపిండి - 300 గ్రా, పచ్చిమిర్చి - 100 గ్రా, ఉల్లిపాయలు - 6, ఉప్పు - తగినంత, కరివేపాకు - కొంచెం, జీలకర్ర - రెండుస్పూన్లు, ఆవాలు - రెండు స్పూన్లు, నూనె - పావుకిలో, పెరుగు - ఒక కిలో

తయారు చేసే విధానం :

ఉల్లి, పచ్చిమిర్చి ముక్కలాగా తరిగి సెనగపిండిలో కలిపి గుడ్లసొనని కూడా దానిలో కలపాలి. ఉప్పు సరిపడా వేసి పకోడీలమాదిరిగా నూనెలో వేపుకుని ప్రక్కన పెట్టాలి. కళాయిలో 50 గ్రా నూనె పోసి అది బాగా కాగిన తరువాత జీలకర్ర, ఆవాలు, కరివేపాకు వేసి అది వేగిన తరువాత పెరుగు వేయాలి. ముందుగా వేసుకున్న పకోడీలు యిందులో వేసి మరిగిన తరువాత దింపేయాలి. అంతే మీ ఎగ్ ఖడి రెడీ

టమోటా సలాడ్ తో కాడి గ్రుడ్లు

కావలసిన పదార్థాలు :

ఉడకబెట్టిన గుడ్లు - 2, మగ్గిన టమోటాలు - 3, ఉల్లిపాయలు - 2, మిరియాల పొడి - అరస్పూను, కొత్తిమీర - అరకట్ట

తయారు చేసే విధానం :

టమోటాలను చిన్నచిన్న ముక్కలుగా కోసుకుని వుంచండి. ఉల్లిపాయలు ముక్కలు కోసుకుని వుంచుకోవాలి. ఇవన్నీ ఒక పాత్రలో వేసి ఉప్పు, మిరియాలపొడి చల్లాలి. బాగా

End of Preview.

Rest of the book can be read @
<http://kinige.com/book/Bachelor+Vantalu>

* * *