

గట్టి పకోడి
మెత్తని పకోడి
గోబి పకోడి
పాలక్ పకోడి
సేమియా పకోడి
బొంబాయి రవ్వ పకోడి
అన్ని కూరల పకోడి
జీడిపప్పు పకోడి
క్యాబేజీ పకోడి
పల్లి పకోడి
బ్రెడ్ పకోడి

గట్టి పకోడి

కావలిసినవి

ఉల్లిపాయలు

శనగపిండి

బియ్యపిండి (కొద్దిగ)

ఉప్పు

కారం

చేసే విధానం

ఉల్లిపాయల ను తరిగి పెట్టుకొని,దానిలో శనగపిండి,ఉప్పు,కారం వేసి కలిపి తరువాత నీళ్ళు పోసి కలపవలను
బాండి లో నూనె కాగపెట్టి,బాగా కాగిన తరువాత,కలిపిన మిశ్రమములో నుంచి ఒకక్క ఉల్లిపాయముక్కను తీసి నూనె
లో వేసి ఎర్రగా వేయించుకుని తినడమే.
పకోడి కరకరలాడుతూ గట్టిగా ఉండాలంటే నీరు చాలా తక్కువ వెయ్యాలి లేదా అసలు వెయ్యకూడదు.

మెత్తని పకోడి

కావలిసినవి

ఉల్లిపాయలు

శనగపిండి

వంటనోడా

ఉప్పు

కారం

చేసే విధానం

1. ఉల్లిపాయల ను తరిగి పెట్టుకొని,దానిలో శనగపిండి,ఉప్పు,కారం,వంటనోడా వేసి కలిపి తరువాత నీళ్ళు పోసి కలపవలను
2. కలిపిన మిశ్రమములో నుంచి ఒకక్క ఉల్లిపాయముక్కను తీసి నూనే లో వేసి ఎర్రగా వేయించుకుని తినడమే...

గోబి పకోడి

కావలసినవి

కాలిఫ్లవర్

కార్న్ ఫ్లోర్ - 2 స్పూన్స్

శనగపిండి - 1 స్పూన్

మైదా - 5 స్పూన్స్

అల్లం వెల్లుల్లి ముద్ద

ఉప్పు

కారం

ఎర్ర కలర్

చేసే విధానం

1) కాలిఫ్లవర్ ని చిన్న చిన్న పువ్వుల లాగా కట్ చేసుకోవలి

2) కట్ చేసుకున్న కాలిఫ్లవర్ పువ్వులను నీళ్ళ లో వేసి ఉడికించుకోవాలి.

3) ఒక గిన్నెలో ఉడక పెట్టుకున్న కాలిఫ్లవర్ పువ్వులు, శనగపిండి, మైదా, అల్లం వెల్లులి ముద్ద, ఉప్పు, కారం, ఎర్ర కలర్ వేసి బాగా కలిపి 1/2 గంట నాన పెట్టి నూనె లో ఫ్రైయ్ చేసుకోవాలి....

అంతే గోబి పకోడి తయారు

పాలక్ పకోడి

కావలసినవి

పాలకూర

శనగపిండి

బియ్యపిండి

ఉప్పు

కారం

చేసే విధానం

1) పాలకూరను చిన్న చిన్న ముక్కలుగా కట్ చేసు కోవలను

2)ఒక గిన్నలో శనగపిండి, బియ్యపిండి, తరుగు కున్న పాలక్ ముక్కలు,ఉప్పు, కారం, నీరు తగినంత పోసి ముద్దగా చేసు కోవలను

3) చిన్న చిన్న ముద్దలు గా నూనే లో వేసి ఎర్రగా వేయించుకోవలను...అంతే పాలక్ పకోడి రేడి

సేమియా పకోడి



కావలిసినవి

సేమియా

శనగపిండి

ఉల్లిపాయ ముక్కలు

అల్లం

పచ్చిమిర్చి

కోత్తిమీర

కరివేపాకు

నూనె

ఉప్పు-చాలా కొద్దిగా

కారం -కొద్దిగా

చేసే విధానం



1) సేమియా ని ఉడకపెట్టి చిల్లుల పళ్ళేం లో వేసి మాములు నీళ్ళు పోసి 5 నిమిషాలు అలా ఉంచాలి.

2) ఒక గిన్నె లో శనగపిండి, ఉల్లిపాయముక్కలు, అల్లం, పచ్చిమిర్చి కొత్తిమీర, కరివేపాకు, సేమియా వేసి ,ఉప్పు,కారం బాగా కలిప వలను

3) కలిపిన మిశ్రమములో నుంచి కొద్ది కొద్దిగా ముద్దను తీసి తీసి నూనె లో వేసి ఎర్రగా వేయించుకుని తినడమే...

బొంబాయి రవ్వ పకోడి

కావలసినవి

బొంబాయి రవ్వ పచ్చిమిర్చి అల్లం ఉల్లిపాయ ముక్కలు ఉప్పు

చేసే విధానం 1) బొంబాయి రవ్వ ను 1/2 గంట ముందు నాన పెట్టుకోవాలి . 2)నాన పెట్టిన బొంబాయి రవ్వ లో అల్లం, పచ్చిమిర్చి, ఉల్లిపాయముక్కలు, ఉప్పు నీళ్ళు పోసి బాగా కలప వలను. 3)కలిపిన మిశ్రమములో నుంచి ఒకక్క ఉల్లిపాయముక్కను తీసి నూనె లో వేసి ఎర్రగా వేయించుకుని తినడమే... Note: గొడుమ రవ్వ పకోడి కూడ బొంబాయి రవ్వ పకోడి లాగనే...

అన్ని కూరల పకోడి

కావలసినవి

క్యారెట్ ... 2

బీన్స్ ... 8

బంగాళ దుంపలు... 1

క్యారేజి... 1/4 ముక్క

శనగపిండి... 1 1/2 cups (sengapindi/besan)

అల్లంవెల్లులి paste... 1/4 tsp

వాము... 3/4 tsp

నూనె... తగినంత

ఉప్పు... తగినంత

కారం... తగినంత

నీళ్ళు -కొద్దిగా (approx 1/2 cup to 3/4 cup water)

చేసే విధానం

కూరగాయ ముక్కలు తరుగు కోని,ఉడకపెట్టి పక్కునపెట్టుకొవాలి.

ఒక గిన్నే తీసుకోని దాని లో శనగపిండి,ఉప్పు,కారం,అల్లంవెల్లులి **paste**, వాము,వేడి నూనె (2 చెంచాలు) వేసి కలిపి,తరుగుకున్న కూరగాయ ముక్కలు వేసి కలిపి, తరువాత కొద్దిగా నీళ్ళు పోసి కలపవలను..

బాండి లో నూనె కాగపెట్టి,బాగా కాగిన తరువాత,మిశ్రమములో నుంచి కూరగాయల ముక్కలను తీసి నూనె లో వేసి ఎర్రగా వేయించుకుని తినడమే.

పకోడీ కరకరలాడుతూ గట్టిగా ఉండాలంటే నీరు చాలా తక్కువ వెయ్యాలి లేదా అసలు వెయ్యకూడదు.

జీడిపప్పు పకోడి

కావలసినవి

క్యారట్ తురుము : సగం కప్పు

క్యాబేజి తురుము : సగం కప్పు

బంగాళదుంప తురుము : సగం కప్పు

పచ్చిమిర్చి : నాలుగు

శనగపిండి : మూడు కప్పులు

ఉల్లిపాయలు : మూడు

కారం : సగం టేబుల్ స్పూన్

ఉప్పు : రుచికి తగినంత

సోడా ఉప్పు: పావు టేబుల్ స్పూన్

జీడిపప్పు : 50 గ్రాములు

కరివేపాకు : రెండు రెబ్బలు

అల్లం వెల్లులి ఫేస్ట్ : ఒక టేబుల్ స్పూన్

నూనె : పకోడి వెయించడానికి తగినంత

చేసే విధానం

పచ్చిమిర్చి, ఉల్లిపాయలు చిన్నగా తరగాలి.

గిన్నెలో క్యారట్, క్యాబేజీ, బంగాళదుంప, పచ్చిమిర్చి, ఉల్లిపాయముక్కలు, శనగపిండి, అల్లంవెల్లులి ఫేస్ట్, ఉప్పు, కారం, కరివేపాకు, జీడిపప్పు, సోడా వేసి పిండిలా కలపాలి.

బాండి లో నూనె కాగపెట్టి,బాగా కాగిన తరువాత, పకోడిలు వేసి ఎరుపురంగు వచ్చేవరకు వేయించి టిష్యుపేపర్ మీద తీసుకోవాలి. ఎక్కువగా నూనె ఉంటే టిష్యుపేపర్ పీల్చుకుంటుంది. దీనిని కచప్ తో కాని కొత్తిమీర చట్నీతో తింటే ఏంతో రుచి.

కాయకూరలు తినని పిల్లలకు పకోడిలా చేసిపెడితే తింటారు. ఇది పిల్లలకు పెద్దలకు న్యూట్రీషన్ పుడ్.

క్యాబేజీ పకోడి

కావలసినవి

క్యాబేజీ రేకులు-కొద్దిగా

బియ్యపిండి -1/4కప్పు

శనగపిండి -1/2 కప్పు

మైదాపిండి-300గ్రా.

ఉప్పు-తగినంత

కారం-తగినంత

నూనె-తగినంత

చేసే విధానం

క్యాబేజీ రేకులను మీడియం సైజులో ముక్కలు కోసి ఉంచుకోవాలి. తరువాత అన్ని పిండిలను కలిపి బాగా కలిపి ఉంచాలి. పిండి బాగా నానిన తరువాత క్యాబేజీ ముక్కలను అందులో ముంచి బాండిలో నూనె వేసి అది కాగిన తరువాత క్యాబేజీ ముక్కలను వేసి కొద్దిగా దోరగా వేయించుకోవాలి. ఇది రెండు రోజులు నిల్వ ఉంటాయి. పిల్లలకు ఎంతో పోషకాహారం కూడా.