

గారెలు

గారెల ను కొబ్బరి పచ్చడి తో గాని, వేరుశనగ పప్పు పచ్చడి తో గాని, శనగ పప్పు పచ్చడి తో గాని, అల్లం పచ్చడితో గాని జోడించి తింటే రుచి అమోఘంగా ఉంటుంది

మినప గారెలు

పెసర గారెలు

చెక్క గారెలు

శనగ గారెలు

పెరుగు గారెలు(ఆవడలు)

పాకం గారెలు

పెరుగు గారెలు - గారెలు చేసి పెరుగు తాలింపు లో వేయాలి.

సగ్గుబియ్యం గారెలు

అలసంద గారెలు

అటుకుల గారెలు

సొరకాయ బియ్యపు పిండి గారెలు

అటుకుల గారెలు

కావలిసినవి

అటుకులు - 2 కప్పులు

బంగాళదుంపలు - 100గ్రా

బ్రెడ్ స్లయిస్ -3

ఉల్లి తరుగు - 1 కప్పు

పచ్చిమిర్చి తరుగు - 1 టీ స్పూను

కారం - అర టీ స్పూను

ఉప్పు - రుచికి తగినంత

అల్లం తరుగు - 1 టీ స్పూను

పుదీనా తరుగు - 1 టేబుల్ స్పూను

నూనె - వేగించడానికి సరిపడా

జీలకర్ర - 1 టీ స్పూను.

చేసే విధానం

అటుకుల్ని 10 నిమిషాలు నానబెట్టి నీరు పిండి పక్కనుంచాలి.

బంగాళదుంపని ఉడికించి తొక్కతీసి మెదపాలి.

బ్రెడ్ స్లయిస్ని నీటిలో తడిపి చిదమాలి.

ఒక వెడల్పాటి పాత్రలో అటుకులు, బంగాళదుంప గుఱ్ఱ, చిదిమిన బ్రెడ్, ఉల్లి, మిర్చి, పుదీనా, అల్లం తరుగు, ఉప్పు, కారం వేసి బాగా కలిపి ముద్దలా చేసుకోవాలి.
నిమ్మకాయంత ఉండలు చేసుకుని అరచేతిలో గారెల్లా వత్తుకుంటూ నూనెలో దోరగా వేగించుకోవాలి.
ఇవి టమేటో సాస్ తో బాగుంటాయి.

సొరకాయ బియ్యపు పిండి గారెలు

కావలిసినవి

సొరకాయ తురుము - 1 కప్పు
బియ్యపు పిండి - 1/2 కప్పు
అల్లం వెల్లుల్లి మిశ్రమం - 1/2 చెంచా
సన్నగా తరిగిన పచ్చి మిర్చి - 5
ఉల్లిపాయ - 1
పుదీనా - కొంచెం
కరివేపాకు - కొంచెం
కొత్తిమీర - కొంచెం
ఉప్పు - తగినంత
నూనె - తగినంత

చేసే విధానం

సొరకాయ తురుము ని ఒక బౌల్ లో తీసుకుని అందులో బియ్యపు పిండి, మిర్చి, తరిగిన ఉల్లి, అల్లం వెల్లుల్లి మిశ్రమం, పుదీనా, కరివేపాకు, కొత్తిమీర, తగినంత ఉప్పు వేసి గారెల పిండిలా కలుపుకోవాలి.
అవసరమైతే కొంచెం నీరు కలుపుకోవాలి.
కళాయి పెట్టుకుని అందులో నూనె వేడి చేసుకుని, పై మిశ్రమాన్ని గారెల్లా చేసుకుని పై చేసుకోవాలి.
ఇవి అల్లం లేదా కొబ్బరి చట్నీ తో చాలా బావుంటాయి