

cabbage tirvamata
cabage + kobbari
cabage + allam pachi mirchi
cabbage + tomoto
cabage + kandi pappu
cabage + sanga pappu
cabage + Pesara pappu
cabage + beans
cabage + peas
cabage +alu+ tomoto
cabage + pesarapappu , allam pacchimirchi + kobbari
cabage + pesarapappu tho pappu
cabage + kandi papu tho pappu
cabage pachadi
cabage pakodi ... Cabbage+ uppu + karam r pachi mirchi karam + sangapindi + Biyyampindi +
Karepaku+jila karra
క్యాబేజి rice

క్యాబేజి తిరవమాత

కావలిసినవి

క్యాబేజి
నూనె
ఆవాలు
మినపప్పు
ఎండు మిరపకాయ ముక్కలు
ఇంగువ
కరివేపాకు

చేసే విధానం

క్యాబేజి ను చిన్న చిన్న ముక్కలుగ తరుగుకొవాలి...ఒక సారి కడిగి,
పాన్ లో తిరవమాత(ఆవాలు, మినపప్పు, ఎండుమిరపకాయలు,ఇంగువ,కరివేపాకు) వేయాలి.
క్యాబేజి ముక్కలను వేసి ఉప్పు, కారం వేసి తగినంత నీళ్ళు పోసి పాన్ మూత పెట్టాలి.
2 whistles రానిచ్చి మరల నీళ్ళు మరగే అంతవరకు వుంచి అన్నం లో కలుపుకొని తినడమే...!

గమనిక:చివరి లో తురిమిన కొబ్బరి వేసి ఉడకనించి తింటే చాలా రుచి)



ಕ್ಯಾಬೇಜಿ rice

Baandi lo oil veasi jilakarra ,garam masala poadi (garamasala items) veasukoani fry chesi,jidi pappu mukalu,pachi mirchi mukkalu veasi, onion tarugu,allam velluli paste,tomoto mukkalu,pasupu,uppu veasi kalipi magga petti kottimeara,pudina tarugu veasi cabbage mukkalu veasi pachi batani (mi istam) veasi maggapetti ,dhaniya poadi,jila karra poadi,garam masala poadi veasi kalipi, 1 tsp endu kobbari poadi veasi,uppu veasi kalipi ,neyyi veasi kalipi Baga magga petti rice lo kalapadame