

















- భట్టిప్రోలు నటరాజ కుమార్

తయారీ : గిన్నెలో శనగపప్పు వేసి, నీళ్ళు పోసి అరగడం నానబెట్టాలి. ఆ తర్వాత కుక్కరిలో వేసి మంటపం వద్దపెట్టంగా పెట్టి మూడు నాలుగు కూతలు వస్తే వరకు ఉడికించుకోవాలి. మరో పెద్ద గిన్నెలో రెండు రకాల పిండి వేసి, నెయ్యి, పనుచు, ఉప్పు జత చేసి, నీళ్ళు పోసి చపాటీ పిండిలా కలిపి 15 నిమిషాదు వక్రపై పెట్టుకోవాలి. పొయ్యి మీద పాన్ పెట్టి నెయ్యి వేసుకుని అది వేడయ్యాక అందులో కన్నాబెచ్చగా రెండుమకున్న రూలలపై, ఉడికించిన పప్పు వేసి నీళ్ళంతా కబ్బరిపోచువరకు కలపాలి. కన్నా పప్పునకు రెండు కప్పుల బెల్లం తురుదు కలపాలి. దగ్గర వడివరకు కలుపుతూనే

