

కావలసినవి:

- | | |
|---|------------------------|
| 1. ఉడికించిన చేప మాంసం | :1 కిలోగ్రాము |
| 2. తరిగిన ఉల్లిపాయలు | :600 గ్రాములు |
| 3. తరిగినపచ్చి మిరపకాయలు | :120 గ్రాములు |
| 4. తరిగిన అల్లం | :120 గ్రాములు |
| 5. కరివేపాకురెమ్మలు | :6 |
| 6. తరిగిన క్యారట్ | :300 గ్రాములు |
| 7. ముక్కలుగా చేసినకాప్పికం | :120 గ్రాములు |
| 8. ముక్కలుగా చేసినచిన్న ఉల్లిపాయలు | :40 గ్రాములు |
| 9. తరిగిన వెల్లుల్లి | :30 గ్రాములు |
| 10. ఉప్పు | :75 గ్రాములు |
| 11. ముక్కలుగా చేసిన ఉల్లి కాడలు
(స్ప్రింగ్ ఆనియన్స్) | :35 గ్రాములు |
| 12. పసుపు పొడి | : 3/4టీ చెంచా |
| 13. దాల్చిన చెక్క పొడి | : 1/4టీ చెంచా |
| 14. లవంగ పొడి | : 1/4టీ చెంచా |
| 15. మిరియాలు పొడి | : 1/4టీ చెంచా |
| 16. నూనె (రిఫైన్డ్ జిటబుల్ ఆయిల్) | :వేపుడకుతరినంత పరిమాణం |
| 17. మైదాపొర (wrapper) | |



తయారుచేయు విధానం:

తరిగిన చేప మాంసాన్ని 2.5% ఉప్పునీరు (లీటర్లలో 25 గ్రాముల ఉప్పు) ద్రావణంలో 10 నిమిషాలు ఉడికించాలి. తరువాత వడకట్టాలి. చర్మం మరియు ఎముకలు తొలగించి మాంసం వేరుచేయాలి. అన్ని పదార్థాలను సన్నగా తరగాలి. నునిను వేడిచేసిన తరువాత అన్ని పదార్థాలను (ఉల్లిపాయలు, పచ్చి మిరపకాయలు, అల్లం, కరివేపాకు, క్యారట్, కాప్పికం, చిన్న ఉల్లిపాయలు, వెల్లుల్లి సరైన మోతాదులో) అందులో వేయాలి. రుచికి తగినంత ఉప్పు మరియు గరం మసాలాను జత చేసి కలపాలి. చేప మాంసాన్ని ఈ మిశ్రమానికి కలిపి వేయించాలి. సమోసా చుట్టడానికి కావలసిన పొరను మైదాతో తయారు చేసుకోవాలి. ఉప్పు మరియు కోడిగుడ్డును మైదాకు (300 గ్రాములు) కలిపిబాగా ముద్దలా పిసకాలి. దాని నుండి దీర్ఘచతురస్రాకారపు షీట్లను తయారు చేసుకోవాలి. వేయించిన మిశ్రమాన్ని మైదాపొరపై నింపి సమోసా ఆకారంలో చుట్టి నూనెలో వేయించాలి.

డా. జెస్మి డెబ్బర్నీ | డా. విజి పి. | డా. బి. మధుసూదనరావు

వివారల కొరకు / For further details contact :

సైంటిస్ట్-ఇన్-చార్జ్ / Scientist-in-Charge

ఐసిఐఆర్- కేంద్రీయ మత్స్య సాంకేతిక సంస్థ, విశాఖపట్నం పరిశోధన కేంద్రం,

ICAR - Central Institute of Fisheries Technology (ICAR-CIFT), Visakhapatnam Reserach Centre

విశాఖపట్నం, ఆంధ్రప్రదేశ్- 530 003/ Visakhapatnam, Andhra Pradesh-530 003

Ph: 0891-2567856, Email : ciftvizag@gmail.com

STC 2020