



# రొయ్యల చట్నీ పొడి



రొయ్యల చట్నీ పొడి అనేది చిన్న ఎండిన రొయ్యలు, శనగపప్పు, మినపప్పు, కొబ్బరి, కరివేపాకు మరియు ఇతర మసాలా దినుసులతో తయారు చేయబడిన సాంప్రదాయక ఆహార ఉత్పత్తి. ఇది పొడి రూపంలో ఉండడం వలన అన్నం, చపాతి, దుంప పంటలు, బ్రెడ్ మొదలైన వాటితో చాలా మంచి కలయిక.

## కావాల్సిన పదార్థాలు :

- 01. శనగ పప్పు : 400 గ్రాములు
- 02. మినపప్పు : 250 గ్రాములు
- 03. కొత్తిమీర : 35 గ్రాములు
- 04. ఎండు మిరప : 60 గ్రాములు
- 05. కరివేపాకు : 50 గ్రాములు
- 06. కొబ్బరి : 2 (సుమారుగా 350 గ్రా||)
- 07. చింతపండు : 100 గ్రా||
- 08. అల్లం : 10 గ్రా||
- 09. వెల్లుల్లి : 20 గ్రా||
- 10. ఉప్పు : తగినంత (సుమారుగా 20 గ్రా||)
- 11. రొయ్యల పొడి : 15-20%



## తయారు చేయు విధానం:

### ఎండు రొయ్యల తయారీ:

1. రొయ్యలను బాగుగా కడిగి శుభ్రం చేసుకోండి.
2. శుభ్రం చేసిన రొయ్యలను సిట్రిక్ ఆమ్లం (2%) మరియు ఉప్పు (1%) కలిపిన నీటిలో 10 నిమిషాలు ముంచి ఉంచండి.
3. శుభ్రపరచిన రొయ్యలను సూర్యరశ్మిలో లేదా డ్రైయర్స్ లో ఆరబెట్టండి.

### చట్నీ బేస్ తయారీ:

1. శనగపప్పు మరియు మినపప్పులను బాగా కడిగి శుభ్రం చేసి, విడివిడిగా వేయించి, విడిగా పొడి చేసుకోవాలి.
2. తురిమిన కొబ్బరి, శుభ్రపరచిన ఎర్ర మిరపకాయలు, కొత్తిమీర మరియు కరివేపాకులను కలిపి గోధుమరంగు వచ్చేవరకు వేయించాలి. చల్లారిన తర్వాత పౌడర్ చేసుకోవాలి.
3. మిక్సర్ గ్రెండర్ లో చింతపండును కొద్దిగా శనగ పప్పు పొడిని కలపండి. పెద్ద మెష్ నెట్ లేదా జల్లెడ ద్వారా గడ్డలను తొలగించండి.
4. ఈ పదార్థాలన్నింటినీ ఒక పెద్ద పాత్రలో కలపండి. చింతపండు పొడిని పూర్తిగా వేయకుండా, రుచి చూసుకుని, అవసరమైతే చింతపండు, ఉప్పు వేసుకోవాలి.

### రొయ్యల చట్నీ ఫౌడర్ తయారీ:

1. శుభ్రం చేసి ఎండబెట్టిన రొయ్యలను నూనె లేకుండా వేయించి మిక్సీ గ్రెండర్ లో పౌడర్ చేయాలి.
2. చట్నీ పౌడర్ పొందడానికి, రొయ్యల పొడి (15-20% చట్నీ బేస్) తో సరిగ్గా చట్నీ బేస్ కలపండి.
3. చట్నీ పొడిని LD - HD పాలిథిన్ కవర్ లో సీల్ చేసి ఆరు నెలల వరకు నిల్వ చేయవచ్చు.

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

వివారల కొరకు / For further details contact :

సైంటిస్ట్-ఇన్చార్జ్ / 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 2024