

బ్రాహ్మణ సభ మడి వంట 10 మందికి

1 Eligibility & Dress code

బ్రాహ్మణ స్త్రీల కనీస ఆచారాలు పాటించే కుటుంబాల వారు మాత్రమే ఈ వంట చేయుటకు అర్హులు.

మడి వంట సమయంలో పాటించ వలసినవి :

- | | | |
|------------------|--------------------------------|------------------|
| 1. తల స్నానం | 4. పట్టు / సిల్కు చీర జాకెట్టు | 7. మట్టెలు |
| 2. కుంకుమ బొట్టు | 5. లోపల గోచీ చీర కట్టు | 8. కాళ్ళకు పసుపు |
| 3. జుట్టు ముడి | 6. మట్టి గాజులు | |

2 Infrastructure Arrangement

From Hall : 3 Tables 4'X2' Washed and wiped dry with stands.

From BSPD : 2 Stools to Sit, 9 steel glasses, Chembu. Water tube with clamp, Screw driver, Plastic reusable Spoons

Sri Sadhu Lakshminarasimham : Gas Cylinder

BSPD infra : 3 burner Stove and regulator

3 Material

3.1 Arrangement from BSPD

- | | | |
|----------------|--------------------|-----------------|
| 1. పాలు 2 lt | 3. నూనె 1 లీ | 5. అరిటాకులు-25 |
| 2. పెరుగు 2 Kg | 4. ఆవు నెయ్యి ½ kg | |

3.2 వండే వాళ్ళు తీసుకు రావలసినవి

పాత్రలు :

చరువుకి పెద్ద గిన్నె (1.25 kg బియ్యం ఉడికే గిన్నె), రెండు ప్రెషర్ కుక్కర్లు గిన్నెలతో సహా , 2 మూకుళ్ళు, పులుసు గిన్నె , 4 బేసిన్లు , 4 గంట గరిటలు , 4 అన్నం గరిటలు, పట్లకారు , అగ్గపెట్టి , చేయి తుడుపు గుడ్డ. గిన్నెలకి, బేసిన్లకి సరిపడా మూతలు , అట్లకాడ , కత్తి(పీట) , పీలరు , వగైరా.. అవసరమును బట్టి మిగిలినవి..
నైవేద్యంలో ఎన్నుకున్న వంటకాలను బట్టి మిక్సి , వెట్ గ్రైండర్ కూడా తెచ్చుకోవాలి.

కూరగాయలు : అవసరమైనవన్నీ. ఇంట్లో తరిగి తెచ్చుకుంటే సమయం కలిసి వస్తుంది.

కిరాణా : బియ్యం , కందిపప్పు , పోపుల పెట్టె

చరువుకి : జీడిపప్పు 100gm, బాదం 100gm, ఎండు ద్రాక్ష 100 gm, పెసర పప్పు ¼ kg, బెల్లం ½ కిలో

ఉండ్రాళ్ళకి : బియ్యపు రవ్వ ½ kg, శనగ పప్పు 100gm

ఉప్పు 1 kg

4 ఉండ్రాళ్ళు (చిన్నవి నూట యాభై) 6 గంటలకి సిద్ధంగా ఉండాలి

విధానము : నీళ్లు మరిగించి రవ్వ , శనగపప్పు తగినంత ఉప్పు వేసి ఉడికించ వలెను. తరువాత, చిన్నవి నూట యాభై ఉండ్రాళ్ళు చేయ వలెను.

5 చరువు 7 గంటలకి సిద్ధంగా ఉండాలి

విధానము: బియ్యము నీటితో కడుగ రాదు.

నేతిలో జీడిపప్పు,ఎండు ద్రాక్ష (kishmiss) , బాదం, బియ్యం, పెసరపప్పు వేయించాలి. సరిపడా నీరు, పాలు , బెల్లం వేసి చక్కర పొంగలి మాలిగిగా వండాలి.

6 నైవేద్యం 10 గంటలకి సిద్ధంగా ఉండాలి

అన్నం, ఒక పప్పు, కూర, పులుసు, పచ్చడి, పెరుగు, తీపి పిండివంట, కారం పిండివంట.

క్రింది కూరగాయలు వంటలో వాడకూడదు :

- | | | |
|---------------|---------------|-----------|
| 1. నీలం వంకాయ | 5. క్యాబేజీ | 9. బీటూట్ |
| 2. దొండకాయ | 6. కాలిఫ్లవర్ | |
| 3. ములక్కాడ | 7. ముల్లంగి | |
| 4. సొరకాయ | 8. కారట్ | |

7 ముగింపు

వంట అయ్యాక తడి బట్టతో స్టవ్ శుభ్రంగా తుడిచి చల్లములు కడుగవలెను. తిరిగి సంచీలో పెట్టవలెను. మీరు తెచ్చు కున్న సామాన్లు పట్టిక వ్రాసుకుని వెదురు బుట్టలో పెట్టి తోమించుకుని, బుట్ట కూడా కడిగించి, BSPD సామాన్లు తిరిగి పెట్టె లో పెట్టించి, మీ సామాన్లు వెనక్కి తీసుకు వెళ్ళవలెను.