



ಚಿಕನ್ ಚಿತ್ರಾನ್ನ, ಫೀ ರೈಸ್...

■ ಎಂ.ಎಸ್. ಧರ್ಮೇಂದ್ರ, ದೊಡ್ಡಮಗ್ಗ

ಚಿಕನ್ ಚಿತ್ರಾನ್ನ

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಅಕ್ಕಿ ಅರ್ಧ ಕೇಜಿ/ ಚಿಕನ್ ಕಾಲು ಕೇಜಿ/ ಶುಂಠಿ ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ ಪೇಸ್ಟ್ ಒಂದು ಚಮಚ
ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು, ಪುದಿನಾ ಕರಿಬೇವು ಸ್ವಲ್ಪ/ ಅರಿಶಿನ ಪುಡಿ
ಕ್ಯಾಪ್ಸಿಕಂ ಒಂದು/ ಕಾರದಪುಡಿ ಎರಡು ಚಮಚ
ಕಾಳುಮೆಣಸಿನ ಪುಡಿ ಅರ್ಧ ಚಮಚ/ ಗರಂಮಸಾಲೆ ಸ್ವಲ್ಪ
ಈರುಳ್ಳಿ ಐದು, ಟೊಮ್ಯಾಟೊ ಆರು
ಎಣ್ಣೆ, ಸಾಸಿವೆ, ಉಪ್ಪು ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು
ಮಾಡುವುದು ಹೇಗೆ?

ಈರುಳ್ಳಿ, ಟೊಮ್ಯಾಟೊ, ಕೊತ್ತಂಬರಿ, ಪುದಿನಾ, ಕರಿಬೇವು, ಕ್ಯಾಪ್ಸಿಕಂಗಳನ್ನು ಕತ್ತರಿಸಿಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಿ. ಬಾಣಲಿಗೆ ಎಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ ಕಾದ ನಂತರ ಸಾಸಿವೆ ಸಿಡಿಸಿ ಕ್ಯಾಪ್ಸಿಕಂ ಹಾಕಿ ಸ್ವಲ್ಪ ಫೈ ಮಾಡಿದ ಮೇಲೆ ಈರುಳ್ಳಿ ಹಾಕಿ ಕಂದು ಬಣ್ಣ ಬರುವವರೆಗೂ ಫೈ ಮಾಡಿದ ಮೇಲೆ ಟೊಮ್ಯಾಟೊ ಹಾಕಿ ರಸಬಿಡುವ ತನಕ ಫೈ ಮಾಡಿದ ಮೇಲೆ ಶುಂಠಿಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ ಪೇಸ್ಟ್, ಚಿಕನ್ ಮತ್ತು ಉಪ್ಪನ್ನು ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಬೇಯಿಸಿದ ನಂತರ ಶುಂಠಿ ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ ಪೇಸ್ಟ್, ಕೊತ್ತಂಬರಿ, ಪುದಿನಾ, ಗರಂಮಸಾಲೆ, ಪೆಪ್ಪರುಡಿ, ಅರಿಶಿನಪುಡಿ, ಖಾರದಪುಡಿ ಹಾಕಿ ಫೈ ಮಾಡಿದ ನಂತರ ಅನ್ನವನ್ನು ಹಾಕಿ ಮಸಾಲೆಯಿಡಿಯುವ ತನಕ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಮಿಕ್ಸ್ ಮಾಡಿ ಸ್ವಲ್ಪ ಬೇಯಿಸಿ.



ಚಿಕನ್ ಫೈಡ್ ರೈಸ್

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಅಕ್ಕಿ ಮುಕ್ಕಾಲು ಕೇಜಿ/ ಬೋನ್‌ಲೆಸ್ ಚಿಕನ್ ಅರ್ಧ ಕೇಜಿ
ಮೊಟ್ಟೆ ಮೂರು, ಈರುಳ್ಳಿ 2/ ಕ್ಯಾಪ್ಸಿಕಂ 1, ಕ್ಯಾರಿಟ್ 2
ಬೀನ್ಸ್ , ಎಲೆಕೋಸು ಒಂದೊಂದು ಕಪ್
ಸ್ಟ್ರಿಂಗ್ ಆನಿಯನ್ 1 ಕಪ್
ಹಸಿ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಎರಡು/ ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ, ಗರಂ ಮಸಾಲೆ
ಕಾನ್‌ಫ್ಲೋರ್ ಸ್ವಲ್ಪ/ ಕಾರಪುಡಿ ಒಂದು ಚಮಚ
ಜೀರಿಗೆ ಪುಡಿ 1 ಚಮಚ, ಪೆಪ್ಪರ್ ಪುಡಿ ಸೋಯಾ ಸಾಸ್, ರೆಡ್ ಚಿಲ್ಲಿ,
ಗ್ರೀನ್ ಚಿಲ್ಲಿ ಸಾಸ್ ಒಂದೊಂದು ಚಮಚ
ವಿನಿಗರ್ ಒಂದು ಚಮಚ/ ಟೊಮ್ಯಾಟೊ ಸಾಸ್ ಎಣ್ಣೆ, ಉಪ್ಪು
ಮಾಡುವುದು ಹೇಗೆ?

ಸಣ್ಣಗೆ ಕತ್ತರಿಸಿದ ಚಿಕನ್‌ಗೆ ಹಸಿ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ, ಕಾನ್‌ಫ್ಲೋರ್, ಸೋಯಾ ಸಾಸ್, ರೆಡ್ ಚಿಲ್ಲಿ ಸಾಸ್, ಪೆಪ್ಪರ್ ಪುಡಿ, ಅಡುಗೆ ಎಣ್ಣೆ, ಉಪ್ಪುಗಳನ್ನೆಲ್ಲಾ ಸ್ವಲ್ಪ ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಕಲಸಿ ಅರ್ಧ ಗಂಟೆ ಫ್ರಿಜ್‌ನಲ್ಲಿಡಿ. ಫೈ ಪ್ಯಾನ್‌ಗೆ ಎಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ ಮಸಾಲೆ ಕಲಸಿದ ಚಿಕನ್ ಅನ್ನು ಸಣ್ಣ ಉರಿಯಲ್ಲಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಬೇಯಿಸಿ ತೆಗೆದಿಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಿ, ಅದೇ ಪ್ಯಾನ್‌ಗೆ ಮೊಟ್ಟೆ ಹಾಕಿ ಪೆಪ್ಪರ್ ಪುಡಿ, ಉಪ್ಪು ಉದುರಿಸಿ ಸ್ವಲ್ಪ ಬೆಂದ ತಕ್ಷಣ ತೆಗೆದಿಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಿ. ಸ್ವಲ್ಪ ಉಪ್ಪು ಹಾಕಿ ಅನ್ನವನ್ನು ಹುಡಿ ಹುಡಿಯಾಗಿ ಮಾಡಿಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಿ. ಈರುಳ್ಳಿ ಸೇರಿದಂತೆ ತರಕಾರಿಗಳನ್ನು ಹೆಚ್ಚಿಡಿ. ಪ್ಯಾನ್‌ಗೆ ಎಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ, ಈರುಳ್ಳಿ ಹಾಕಿ ಕಂದು ಬಣ್ಣ



ಬರುವವರೆಗೆ ಫೈ ಮಾಡಿ. ಈಗ ತರಕಾರಿಗಳು, ಚಿಕನ್ ಮತ್ತು ಮೊಟ್ಟೆ ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಮಿಕ್ಸ್ ಮಾಡಿ ಬೇಯಿಸಿ. ನಂತರ ಅನ್ನವನ್ನು ಹಾಕಿದ ಮೇಲೆ ಉಪ್ಪು ಮೇಲೆ ಹೇಳಿದ ಎಲ್ಲ ಮಸಾಲೆಗಳನ್ನು ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಮಿಕ್ಸ್ ಮಾಡಿ ಬೇಯಿಸಿ.