

ಗಿರಿರಾಜ ಕೋಳಿ ಬಿರಿಯಾನಿ

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಗಿರಿರಾಜ ಕೋಳಿ ಅರ್ಧ ಕೇಜಿ/ ಅಕ್ಕಿ ಕಾಲು ಕೇಜಿ/ ಶುಂಠಿ ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ ಪೇಸ್ಟ್

ಕೊತ್ತಂಬರಿ, ಪುದಿನಾ ಸ್ವಲ್ಪ/ ಹಸಿಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಎಂಟು ಕಾರದಪುಡಿ, ಧನಿಯಾಪುಡಿ, ಅರಿಶಿನ ಸ್ವಲ್ಪ ಬಿರಿಯಾನಿ ಮಸಾಲೆ ಒಂದು ಚಮಚ, ಚಿಕನ್ ಮಸಾಲೆ ಸ್ವಲ್ಪ ಕಾಳು ಮೆಣಸು 10, ಏಲಕ್ಕಿ, ಲವಂಗ, ಚಕ್ಕೆ, ಪಲಾವ್ ಎಲೆ ಮರಾಠಿ ಮೊಗ್ಗು, ಈರುಳ್ಳಿ, ಟೊಮ್ಯಾಟೊ, ಎಣ್ಣೆ, ತುಪ್ಪ, ಉಪ್ಪು ಮಾಡುವುದು ಹೇಗೆ?

ಈರುಳ್ಳಿ, ಟೊಮ್ಯಾಟೊ ಫ್ರೈ ಮಾಡಿ. ಚಿಕನ್, ಅರಿಶಿನಪುಡಿ, ಉಪ್ಪು, ಕಾರದಪುಡಿ, ಧನಿಯಾಪುಡಿ, ನೀರು ಹಾಕಿ ಬೇಯಿಸಿ ಇಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಿ. ಕುಕ್ಕರ್‌ಗೆ ಎಣ್ಣೆ ಮತ್ತು ತುಪ್ಪ ಸಮ ಪ್ರಮಾಣದಲ್ಲಿ ಹಾಕಿ ಕಾದ ನಂತರ ಎಲ್ಲ ಮಸಾಲೆ ಹಾಕಿ ಫ್ರೈ ಮಾಡಿದ ನಂತರ ಬೆಂದ ಮಾಂಸ, ಬಿರಿಯಾನಿ ಮಸಾಲೆ, ಚಿಕನ್ ಮಸಾಲೆ ಹಾಕಿ ಸ್ವಲ್ಪ ಫ್ರೈ ಮಾಡಿ. ಅಕ್ಕಿಯನ್ನು ಈ ಮಿಶ್ರಣಕ್ಕೆ ಸೇರಿಸಿ ಅಕ್ಕಿ ಮುಕ್ಕಾಲು ಭಾಗ ಬೆಂದಾಗ ಕತ್ತರಿಸಿದ ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಮತ್ತು ಪುದಿನಾ ಉದುರಿಸಿ.



ಚಿಕನ್ ಬಿರಿಯಾನಿ ಗ್ರೇವಿ

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಗಿರಿರಾಜ ಕೋಳಿ ಒಂದು ಕೇಜಿ

ಶುಂಠಿ, ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ, ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು, ಪುದಿನಾ ಮೆಂತೆ ಸೊಪ್ಪು, ಟೊಮ್ಯಾಟೊ ಎರಡು ಕಾಳುಮೆಣಸು ಏಲಕ್ಕಿ, ಲವಂಗ, ಚಕ್ಕೆ ಹುರಿಕಡ್ಡೆ, ಸ್ವಲ್ಪ, ಈರುಳ್ಳಿ ಮೂರು ಹಸಿ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಆರು, ತೆಂಗಿನಕಾಯಿ, ಗರಂಮಸಾಲೆ ಧನಿಯಾಪುಡಿ, ಕಾರದಪುಡಿ, ಎಣ್ಣೆ, ಉಪ್ಪು ಮಾಡುವುದು ಹೇಗೆ?

ಈರುಳ್ಳಿ, ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ, ಶುಂಠಿ, ಕೊತ್ತಂಬರಿ, ಪುದಿನಾ, ಒಂದು ಟೊಮ್ಯಾಟೊ, ಹಸಿಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ, ತೆಂಗಿನಕಾಯಿ, ಮೆಣಸು, ಏಲಕ್ಕಿ, ಚಕ್ಕೆ, ಲವಂಗ, ಹುರಿಕಡ್ಡೆಗೆ ಸ್ವಲ್ಪ ನೀರು ಹಾಕಿ ರುಬ್ಬಿಕೊಳ್ಳಿ. ಒಂದು ಟೊಮ್ಯಾಟೊ, ಕೊತ್ತಂಬರಿ, ಪುದಿನಾ, ಮೆಂತೆಸೊಪ್ಪುಗಳನ್ನು ಹೆಚ್ಚಿಡಿ. ಕುಕ್ಕರ್‌ಗೆ ಎಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ ಕಾದ ನಂತರ ಪುದಿನಾ, ಕೊತ್ತಂಬರಿ, ಟೊಮ್ಯಾಟೊ ಹಾಕಿ ಫ್ರೈ ಮಾಡಿದ ಮೇಲೆ ರುಬ್ಬಿದ ಮಿಶ್ರಣ ಹಾಕಿ ಫ್ರೈ ಮಾಡಿ. ಆಮೇಲೆ ಚಿಕನ್ ಮತ್ತು ಉಪ್ಪು ಹಾಕಿ ಸ್ವಲ್ಪ ಸಮಯ ಬೇಯಿಸಿದ ನಂತರ ಕಾರದ ಪುಡಿ, ಧನಿಯಾಪುಡಿ, ಗರಂಮಸಾಲೆ ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಬೇಯಿಸಿ.



ಚಿಕನ್ ಫೀ ರೈಸ್

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಚಿಕನ್ ಅರ್ಧ ಕೇಜಿ/ ಅಕ್ಕಿ 1 ಕೇಜಿ/ ಶುಂಠಿ, ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ, ಕೊತ್ತಂಬರಿ, ಪುದಿನಾ ಮೆಂತೆ ಸೊಪ್ಪು, ಹಸಿ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ, ಮೊಸರು ಗೋಡಂಬಿ, ಕಾಳು ಮೆಣಸು, ಏಲಕ್ಕಿ ಐದು, ಲವಂಗ ಐದು, ಚಕ್ಕೆ ಪಲಾವ್ ಎಲೆ ಎರಡು, ಗಸಗಸೆ, ಜಾಯಿಕಾಯಿ ಮರಾಠಿ ಮೊಗ್ಗು, ಈರುಳ್ಳಿ, ನಿಂಬೆಹಣ್ಣು ಎಣ್ಣೆ, ತುಪ್ಪ, ಸಾಸಿವೆ, ಉಪ್ಪು ಮಾಡುವುದು ಹೇಗೆ?

ಈರುಳ್ಳಿ, ಕೊತ್ತಂಬರಿ, ಪುದಿನಾ, ಮೆಂತೆ ಸೊಪ್ಪು, ಹಸಿಮೆಣಸಿನಕಾಯಿಯನ್ನು ಹೆಚ್ಚಿಡಿ. ಶುಂಠಿಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ ಪೇಸ್ಟ್ ಮಾಡಿಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಿ. ಅಗಲವಾದ ಪಾತ್ರೆಗೆ ಎಣ್ಣೆ ಮತ್ತು ತುಪ್ಪವನ್ನು ಸಮ ಪ್ರಮಾಣದಲ್ಲಿ ಹಾಕಿ ಕಾದ ನಂತರ ಸಾಸಿವೆ, ಕಾಳುಮೆಣಸು, ಲವಂಗ, ಚಕ್ಕೆ, ಏಲಕ್ಕಿ, ಮರಾಠಿ ಮೊಗ್ಗು ಹಾಕಿ ಫ್ರೈ ಮಾಡಿ ನಂತರ ಪಲಾವ್ ಎಲೆ, ಜಾಯಿಕಾಯಿ, ಪತ್ರ, ಹಸಿ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ, ಈರುಳ್ಳಿ, ಮೆಂತೆ ಸೊಪ್ಪು, ಶುಂಠಿ ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ ಪೇಸ್ಟ್ ಹಾಕಿ ಕಂದು ಬಣ್ಣ ಬರುವವರೆಗೆ ಫ್ರೈ ಮಾಡಿ. ಚಿಕನ್, ಮೊಸರು ಮತ್ತು ಉಪ್ಪನ್ನು ಸೇರಿಸಿ ಅಕ್ಕಿ ಹಾಕಿ ಬೇಯಿಸಿ. ನಿಂಬೆರಸ ಹಿಂಡಿ. ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು, ಪುದಿನಾ ಸೊಪ್ಪು ಹಾಕಿ.

