



# ಚಿಕನ್ ಸೆಷಲ್!

ಚಿಕನ್ ವೈವಿಧ್ಯಗಳು ಮಾಂಸಾಹಾರ ಪ್ರಿಯರ ಮೆಚ್ಚಿನ ಅಡುಗೆ. ಚಿಕನ್‌ನಲ್ಲಿ ಹಲವಾರು ರುಚಿಕರ ವೆರೈಟಿ ಮಾಡಬಹುದು. ಇಲ್ಲಿದೆ ರಸಿಪಿ..

★ ಚಿತ್ರ-ಬರಹ:

ಎಂ.ಎಸ್. ಧರ್ಮೇಂದ್ರ ದೊಡ್ಡಮಗ್ಗ

## ಬಟರ್ ಚಿಕನ್

ಏನೇನು ಬೇಕು ?

ಚಿಕನ್ ಕಾಲು ಕೆ.ಜಿ/ ಮೆಂತೆ ಸೊಪ್ಪು ಸ್ವಲ್ಪ

ಶುಂಠಿ - ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ ಪೇಸ್ಟ್ ಒಂದು ಚಮಚ

ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು ಸ್ವಲ್ಪ/ ಮೊಸರು ಸ್ವಲ್ಪ

ಗರಂ ಮಸಾಲೆ ಅರ್ಧ ಚಮಚ

ಖಾರದಪುಡಿ 1 ಚಮಚ/ಧನಿಯಾ ಪುಡಿ 1 ಚಮಚ

ಅರಿಶಿನಪುಡಿ ಸ್ವಲ್ಪ, ಈರುಳ್ಳಿ ಒಂದು/ ಟೊಮ್ಯಾಟೊ ಒಂದು

ಸಾಸಿವೆ, ಗೋಡಂಬಿ ಹತ್ತು, ಕಾಯಿತುರಿ ಸ್ವಲ್ಪ

ಸಾಸಿವೆ, ಬೆಣ್ಣೆ, ಉಪ್ಪು

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಈರುಳ್ಳಿ, ಟೊಮ್ಯಾಟೊ, ಗೋಡಂಬಿ, ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು, ಗರಂ

ಮಸಾಲೆ, ಧನಿಯಾಪುಡಿ, ಖಾರದಪುಡಿಗೆ ಸ್ವಲ್ಪ ನೀರು ಹಾಕಿ ರುಬ್ಬಿಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಿ.

ತೆರೆದ ಪಾತ್ರೆಗೆ ಬೆಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ ಕಾದ ನಂತರ ಸಾಸಿವೆ ಸಿಡಿಸಿ ತೊಳೆದ ಚಿಕನ್, ಮೆಂತೆ ಸೊಪ್ಪು

ಮತ್ತು ಉಪ್ಪು ಹಾಕಿ ಸ್ವಲ್ಪ ಸಮಯ ಬೇಯಿಸಿದ ನಂತರ ಮೊಸರು ಹಾಕಿ ಸ್ವಲ್ಪ ಬೇಯಿಸಿ ನಂತರ ರುಬ್ಬಿದ

ಮಿಶ್ರಣ ಹಾಕಿ ಮುಚ್ಚಳ ಮುಚ್ಚಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಬೇಯಿಸಿ. ಬೇಕೆಂದರೆ ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಕತ್ತರಿಸಿ ಉದುರಿಸಿ.



## ಪಾಲಕ್ ಚಿಕನ್

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಚಿಕನ್ ಕಾಲು ಕೆ.ಜಿ

ಪಾಲಕ್ ಸೊಪ್ಪು ಒಂದು ಕಟ್ಟು

ಶುಂಠಿ ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ ಪೇಸ್ಟ್ ಒಂದು ಚಮಚ

ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸ್ವಲ್ಪ

ಪೆಪ್ಪರ್ ಪುಡಿ ಅರ್ಧ ಚಮಚ

ಗರಂ ಮಸಾಲೆ ಅರ್ಧ ಚಮಚ

ಖಾರದಪುಡಿ ಒಂದು ಚಮಚ

ಈರುಳ್ಳಿ ಒಂದು, ಟೊಮ್ಯಾಟೊ ಒಂದು,

ಸಾಸಿವೆ, ಎಣ್ಣೆ, ಉಪ್ಪು

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಪಾಲಕ್ ಸೊಪ್ಪನ್ನು ನೀರಿನಲ್ಲಿ ಬೇಯಿಸಿ

ಆರಿದ ನಂತರ ನೀರನ್ನು ಚೆಲ್ಲಿ ರುಬ್ಬಿಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಿ.

ತೆರೆದ ಪಾತ್ರೆಗೆ ಎಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ ಕಾದ ನಂತರ

ಸಾಸಿವೆ ಸಿಡಿಸಿ ಈರುಳ್ಳಿ, ಶುಂಠಿ ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ

ಪೇಸ್ಟ್, ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಹಾಕಿ ಫೈ ಮಾಡಿ.

ನಂತರ ತೊಳೆದ ಚಿಕನ್ ಮತ್ತು ಉಪ್ಪು ಹಾಕಿ

ಸ್ವಲ್ಪ ಬೇಯಿಸಿ. ಅದಾಗಿ ಟೊಮ್ಯಾಟೊ, ರುಬ್ಬಿದ

ಪಾಲಕ್ ಸೊಪ್ಪು, ಪೆಪ್ಪರ್ ಪುಡಿ, ಗರಂ ಮಸಾಲೆ,

ಖಾರದಪುಡಿ, ಸ್ವಲ್ಪ ಪ್ರಮಾಣದಲ್ಲಿ ನೀರು ಹಾಕಿ ಮುಚ್ಚಳ

ಮುಚ್ಚಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಬೇಯಿಸಿ.

