



## ಕೈಮಾ ಉಂಡೆ ಸಾರು

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಚಿಕನ್ ಕೈಮಾ ಮಾಂಸ ಮುಕ್ಕಾಲು ಕೆ.ಜಿ/ ಶುಂಠಿ ಎರಡು ಇಂಚು ಉದ್ದದ್ದು  
ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ ಎರಡು ಉಂಡೆ/ ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸ್ವಲ್ಪ, ಪುದೀನ ಸೊಪ್ಪು ಸ್ವಲ್ಪ  
ಹುರಿಗಡಲೆ ಎರಡು ಚಮಚ/ ಧನಿಯಾ ಪುಡಿ ಎರಡು ಚಮಚ  
ಖಾರಪುಡಿ ಎರಡು ಚಮಚ/ ಅರಿಶಿನ ಪುಡಿ ಸ್ವಲ್ಪ/ ಚಕ್ಕೆ ಮೂರು ತುಂಡು  
ಲವಂಗ ಆರು, ಜಾಯಿಕಾಯಿ ಒಂದು ಚೂರು/ ಏಲಕ್ಕಿ ಎರಡು, ಗಸಗಸೆ ಸ್ವಲ್ಪ  
ಈರುಳ್ಳಿ ಮೂರು, ಟೊಮ್ಯಾಟೊ ಎರಡು/ ಕಾಯಿ ಅರ್ಧ ಹೋಳು/ ಸಾಸಿವೆ  
ಎಣ್ಣೆ, ತುಪ್ಪ, ಉಪ್ಪು ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು  
ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಈರುಳ್ಳಿ, ಕೊತ್ತಂಬರಿ, ಕಾಯಿ, ಪುದೀನ, ಅರಿಶಿನ ಪುಡಿ, ಹುರಿಗಡಲೆ, ಶುಂಠಿ, ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ,  
ಚಕ್ಕೆ, ಲವಂಗ, ಜಾಯಿಕಾಯಿ, ಏಲಕ್ಕಿ, ಧನಿಯಾ ಪುಡಿ, ಖಾರಪುಡಿ, ಅರಿಶಿನ ಪುಡಿ, ಸ್ವಲ್ಪ  
ಉಪ್ಪು ಹಾಕಿ ನೀರು ಹಾಕದೆ ರುಬ್ಬಿಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಿ. ರುಬ್ಬಿದ ಮಿಶ್ರಣದಲ್ಲಿ ಕಾಲು ಭಾಗವನ್ನು

ತೆಗೆದುಕೊಂಡು ಅದಕ್ಕೆ ಕೋಳಿ ಕೈಮಾ ಮಾಂಸ ಹಾಕಿ, ನೀರು ಬೆರೆಸದೆ ಮಾಂಸ ಮತ್ತು ಖಾರ ಬೆರೆಯುವಂತೆ ಮಿಕ್ಸಿಯಲ್ಲಿ ಮೂರು ಸುತ್ತು ರುಬ್ಬಿಕೊಂಡು ನಂತರ  
ಸಣ್ಣ ಉಂಡೆಗಳಾಗಿ ಮಾಡಿಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಿ. ಉಳಿದ ಮುಕ್ಕಾಲು ಭಾಗ ರುಬ್ಬಿದ ಮಿಶ್ರಣಕ್ಕೆ ಟೊಮ್ಯಾಟೊ ಮತ್ತು ನೀರು ಹಾಕಿ ಸಣ್ಣಗೆ ರುಬ್ಬಿಕೊಳ್ಳಿ. ತೆರೆದ ಪಾತ್ರೆಗೆ ಎಣ್ಣೆ  
ಮತ್ತು ತುಪ್ಪ ಸಮ ಪ್ರಮಾಣದಲ್ಲಿ ಹಾಕಿ ಕಾದ ನಂತರ ಸಾಸಿವೆ ಸಿಡಿಸಿ ರುಬ್ಬಿದ ಖಾರ ಮಿಶ್ರಣ ಮತ್ತು ರುಚಿಗೆ ಬೇಕಾಗುವಷ್ಟು ಉಪ್ಪು ಹಾಕಿ ಖಾರ ಕುದಿಯಲು  
ಬಿಡಿ. ನಂತರ ಉಂಡೆಗಳನ್ನು ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಬೇಯಿಸಿ.

## ಚಿಕನ್ ಚಾಪ್‌ನ

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಗಿರಿರಾಜಕೋಳಿ ಅರ್ಧ ಕೆ.ಜಿ/  
ಶುಂಠಿ ಪೇಸ್ಟ್ ಒಂದು ಚಮಚ  
ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ ಪೇಸ್ಟ್ ಎರಡು ಚಮಚ  
ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸ್ವಲ್ಪ, ಪುದೀನ ಸೊಪ್ಪು ಸ್ವಲ್ಪ  
ಧನಿಯಾ ಪುಡಿ, ಖಾರದಪುಡಿ ತಲಾ  
ಎರಡು ಚಮಚ  
ಅರಿಶಿನ ಪುಡಿ ಸ್ವಲ್ಪ/ ಪೆಪ್ಪರ್ ಪುಡಿ  
ಒಂದು ಚಮಚ  
ಗರಂ ಮಸಾಲೆ ಒಂದು ಚಮಚ  
ಈರುಳ್ಳಿ ನಾಲ್ಕು, ಟೊಮ್ಯಾಟೊ ಒಂದು  
ಕಾಯಿ ಅರ್ಧ ಹೋಳು/ ಸಾಸಿವೆ,  
ವಿನಿಗರ್ ಒಂದು ಚಮಚ  
ಎಣ್ಣೆ, ತುಪ್ಪ, ಉಪ್ಪು

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಈರುಳ್ಳಿ, ಕೊತ್ತಂಬರಿ, ಪುದೀನ, ಅರಿಶಿನ  
ಪುಡಿ, ಶುಂಠಿ ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ ಪೇಸ್ಟ್, ಪೆಪ್ಪರ್ ಪುಡಿ,  
ಕಾಯಿ, ಗರಂ ಮಸಾಲೆ, ಖಾರದಪುಡಿ,  
ಟೊಮ್ಯಾಟೊ, ಧನಿಯಾಪುಡಿ, ಕಡಿಮೆ ನೀರು  
ಹಾಕಿ ರುಬ್ಬಿಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಿ. ಕುಕ್ಕರ್‌ಗೆ ಎಣ್ಣೆ ಮತ್ತು  
ತುಪ್ಪ (ಡಾಲ್ಡಾ) ಸಮ ಪ್ರಮಾಣದಲ್ಲಿ ಹಾಕಿ  
ಕಾದ ನಂತರ ಸಾಸಿವೆ ಸಿಡಿಸಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ತೊಳೆದ  
ಚಿಕನ್ ಮತ್ತು ಉಪ್ಪನ್ನು ಹಾಕಿ. ಚಿಕನ್‌ಗೆ ಉಪ್ಪು  
ಹಿಡಿಯುವಂತೆ ಸ್ವಲ್ಪ ಬೇಯಿಸಿ. ನಂತರ ರುಬ್ಬಿದ  
ಮಿಶ್ರಣ, ಸ್ವಲ್ಪ ಪ್ರಮಾಣದಲ್ಲಿ ನೀರು ಹಾಕಿ  
ಕುಕ್ಕರ್ ಮುಚ್ಚಳ ಮುಚ್ಚಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಬೇಯಿಸಿ,  
ಬೆಂದ ನಂತರ ವಿನಿಗರ್ ಹಾಕಿ ಖಾರ ಕಡಿಮೆ  
ಇದ್ದರೆ ಖಾರದಪುಡಿ ಉದುರಿಸಿ ಕೊಂಚ  
ಬೇಯಿಸಿ.



## ಪುದಿನಾ ಚಿಕನ್

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಚಿಕನ್ ಕಾಲು ಕೆ.ಜಿ/ ಪುದಿನಾ ಒಂದು ಕಟ್ಟು

ಹಸಿಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಆರು/ ಶುಂಠಿ ಒಂದು ಇಂಚು ಉದ್ದದ್ದು

ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ ಒಂದು ಉಂಡೆ/ ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು ಸ್ವಲ್ಪ

ಕಾಳುಮೆಣಸು ಹತ್ತು/ ಲವಂಗ ಆರು, ಚಕ್ಕೆ ಎರಡು ಚಿಕ್ಕ ತುಂಡುಗಳು

ಈರುಳ್ಳಿ ಒಂದು, ಟೊಮ್ಯಾಟೊ ಒಂದು

ಗಸಗಸೆ ಸ್ವಲ್ಪ, ಗೋಡಂಬಿ ಐದು ಕಾಯಿತುರಿ ಸ್ವಲ್ಪ, ಸಾಸಿವೆ, ಎಣ್ಣೆ, ಉಪ್ಪು

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಚಕ್ಕೆ, ಲವಂಗ, ಕಾಳು ಮೆಣಸು, ಶುಂಠಿ, ಸಿಪ್ಪೆ ತೆಗೆದು ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ, ಹಸಿಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ,  
ಗಸಗಸೆ, ಗೋಡಂಬಿ, ಕಾಯಿತುರಿ, ಪುದಿನಾ, ಕೊತ್ತಂಬರಿಗಳನ್ನು ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ಹುರಿದು  
ಸ್ವಲ್ಪ ನೀರನ್ನು ಹಾಕಿ ರುಬ್ಬಿಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಿ. ತೆರೆದ ಪಾತ್ರೆಗೆ ಎಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ ಕಾದ ನಂತರ ಸಾಸಿವೆ  
ಸಿಡಿಸಿ ಈರುಳ್ಳಿ, ಟೊಮ್ಯಾಟೊ ಪೈ ಮಾಡಿದ ನಂತರ ತೊಳೆದ ಚಿಕನ್ ಮತ್ತು ಉಪ್ಪು  
ಹಾಕಿ ಸ್ವಲ್ಪ ಸಮಯ ಬೇಯಿಸಿ. ಆಮೇಲೆ ರುಬ್ಬಿದ ಮಿಶ್ರಣ ಹಾಕಿ ಮುಚ್ಚಳ ಮುಚ್ಚಿ  
ಚೆನ್ನಾಗಿ ಬೇಯಿಸಿ.

