



ಚಿಕನ್ ಬೋಂಡ, ಸೂಪ್

ಮಾಂಸಾಹಾರ ಪ್ರಿಯರಿಗೆ ಚಿಕನ್ ಅಡುಗೆ ಎಂದರೆ ಎಲ್ಲಿಲ್ಲದ ಪ್ರೀತಿ. ಚಿಕನ್‌ನಲ್ಲಿ ಹಲವು ರುಚಿಕರ ತಿಂಡಿ, ತಿನಿಸು, ಗ್ರೇವಿ, ಬಿರಿಯಾನಿಗಳನ್ನು ತಯಾರಿಸಿ ಸವಿಯಬಹುದು.

■ ಎಂ.ಎಸ್. ಧರ್ಮೇಂದ್ರ ದೊಡ್ಡಮಗ್ಗ



ಚಿಕನ್ ಬೋಂಡ

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಬೋನ್‌ಲೆಸ್ ಚಿಕನ್ ಕಾಲು ಕೇಜಿ/ ಈರುಳ್ಳಿ 2/ ಕಡಲೆ ಹಿಟ್ಟು 4 ಚಮಚ
ಮೈದಾ ಹಿಟ್ಟು ಮೂರು ಚಮಚ/ ಕಾರ್ನ್ ಫ್ಲೋರ್ ಎರಡು ಚಮಚ
ಶುಂಠಿಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ ಪೇಸ್ಟ್ ಒಂದು ಚಮಚ
ಗರಂ ಮಸಾಲೆ ಸ್ವಲ್ಪ/ ಕಾರದಪುಡಿ ಎರಡು ಚಮಚ
ಮೊಟ್ಟೆ ಒಂದು, ಕರಿಬೇವು/ ಹಸಿಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ನಾಲ್ಕು
ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು, ಪುದಿನಾ ಸ್ವಲ್ಪ
ಅರಿಶಿನ ಪುಡಿ, ಉಪ್ಪು ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು/ ಕರಿಯಲು ಎಣ್ಣೆ
ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಸಣ್ಣಗೆ ಕತ್ತರಿಸಿಟ್ಟುಕೊಂಡಿರುವ ಬೋನ್‌ಲೆಸ್ ಚಿಕನ್‌ಗೆ ಈರುಳ್ಳಿ, ಕರಿಬೇವು, ಕೊತ್ತಂಬರಿ, ಹಸಿಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ, ಕಡಲೆಹಿಟ್ಟು, ಮೈದಾಹಿಟ್ಟು, ಕಾರ್ನ್‌ಫ್ಲೋರ್, ಕಾರದಪುಡಿ, ಅರಿಶಿನಪುಡಿ, ಗರಂಮಸಾಲೆ, ಶುಂಠಿ ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ ಪೇಸ್ಟ್, ಮೊಟ್ಟೆ, ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು ಉಪ್ಪನ್ನು ಹಾಕಿ ನೀರು ಹಾಕದೆ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಕಲಸಿ. ಒಲೆ ಮೇಲೆ ಬಾಣಲಿ ಇಟ್ಟು ಎಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ ಕಾದ ಎಣ್ಣೆಗೆ ಹಿಟ್ಟನ್ನು ಹಾಕಿ ಕರಿದು ಬೋಂಡ ಮಾಡಿ.

ಚಿಕನ್ ಗಿರುಡ್ಡ್ ಮೊಟ್ಟೆ ಗ್ರೇವಿ

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಚಿಕನ್ ಗಿರುಡ್ಡ್- ಮೊಟ್ಟೆ ಒಂದು ಕೇಜಿ
ಶುಂಠಿ, ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ/ ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು, ಪುದಿನಾ ಸೊಪ್ಪು ಸ್ವಲ್ಪ
ಧನಿಯಾ ಪುಡಿ, ಕಾರದಪುಡಿ ಎರಡೆರಡು ಚಮಚ
ಅರಿಶಿನ ಪುಡಿ ಸ್ವಲ್ಪ/ ಗರಂ ಮಸಾಲೆ ಅರ್ಧ ಚಮಚ
ಗಸಗಸೆ ಸ್ವಲ್ಪ, ಹುರಿಕಡ್ಲೆ, ಈರುಳ್ಳಿ 4
ಟೊಮ್ಯಾಟೊ 3, ಕಾಯಿ ಅರ್ಧ ಹೋಳು
ಸಾಸಿವೆ, ಎಣ್ಣೆ, ಉಪ್ಪು ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು.
ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಈರುಳ್ಳಿ, ಅರಿಶಿನಪುಡಿ, ಕೊತ್ತಂಬರಿ, ಪುದಿನಾ, ಶುಂಠಿ, ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ ಮತ್ತು ಸ್ವಲ್ಪ ನೀರು ಹಾಕಿ ರುಬ್ಬಿಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಿ. ಕಾಯಿ, ಗರಂ ಮಸಾಲೆ, ಹುರಿ ಕಡ್ಲೆ, ಟೊಮ್ಯಾಟೊ, ಧನಿಯಾ ಪುಡಿ, ಕಾರದಪುಡಿ, ಗಸಗಸೆಗಳಿಗೆ ಸ್ವಲ್ಪ ನೀರು ಹಾಕಿ ರುಬ್ಬಿಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಿ. ಈರುಳ್ಳಿ, ಟೊಮ್ಯಾಟೊ, ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪನ್ನು ಕತ್ತರಿಸಿಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಿ. ಕುಕ್ಕರ್‌ಗೆ ಎಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ ಸಾಸಿವೆ ಸಿಡಿಸಿದ ನಂತರ ಕತ್ತರಿಸಿದ ಈರುಳ್ಳಿ, ಟೊಮ್ಯಾಟೊ, ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಹಾಕಿ ಫೈ ಮಾಡಿ. ಆಮೇಲೆ ತೊಳೆದ ಗಿರುಡ್ಡ್, ಲಿವರ್ ಮತ್ತು ಉಪ್ಪು ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಫೈ ಮಾಡಿ. ಇದರ ಮೇಲೆ ಈರುಳ್ಳಿ ಕಾರ ಮತ್ತು ಮೊಟ್ಟೆ ಹಾಕಿ ಬೇಯಿಸಿ. ನಂತರ ಕಾಯಿ ಮಸಾಲೆ ಮತ್ತು ಕತ್ತರಿಸಿದ ಪದಾರ್ಥಗಳನ್ನು ಹಾಕಿ ಮುಚ್ಚಳ ಮುಚ್ಚಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಬೇಯಿಸಿ.

