

ಇದಯಂ ಎಳ್ಳೆಣ್ಣೆ

CHICKEN ROLLS

4
ಜನರಿಗೆ ಬಡಿಸಬಹುದು

ಸಿದ್ಧತೆಗೆ ಬೇಕಾದ ಸಮಯ
30 ನಿಮಿಷಗಳು

ಅಡುಗೆ ಮಾಡಲು ಬೇಕಾದ ಸಮಯ
15 ನಿಮಿಷಗಳು



ಪದಾರ್ಥಗಳು

- 3 ಚಮಚ ಮೈದಾ
- 2 ಚಮಚ ಬೆಣ್ಣೆ
- 1 ಕಪ್ ಹಾಲು
- ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು ಉಪ್ಪು ಮತ್ತು ಮೆಣಸು
- 1 ಬೇಯಿಸಿದ, ಕತ್ತರಿಸಿದ ಮೊಟ್ಟೆ
- 1/2 ಕಪ್ ಬೇಯಿಸಿದ ಚಿಕನ್ ಚೂರುಗಳು
- 2 ಚಮಚ ಕತ್ತರಿಸಿದ ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು
- 1 ಚಿಕ್ಕ ಈರುಳ್ಳಿ ಚೂರುಗಳು
- 3 ಚಮಚ ಒಣ ಬ್ರೆಡ್ ತುಣುಕುಗಳು
- 1 ಕ್ಯೂಬ್ ಚೀಸ್, ತುರಿದದಗೆ
- 1 ಮೊಟ್ಟೆ, 1 ಚಮಚ ನೀರಿನೊಂದಿಗೆ ಬಿರುಸಾಗಿ ಕಲಕ್ಕಿದ್ದು
- 3/4 ಕಪ್ ಒಣ ಬ್ರೆಡ್ ತುಣುಕುಗಳು ಲೇಪನಕ್ಕಾಗಿ
- 200 ಎಂಎಲ್ ಎಳ್ಳೆಣ್ಣೆ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಪೈ ಮಾಡಲಿಕ್ಕಾಗಿ

ತಯಾರಿಸುವ ವಿಧಾನ

- ಬಿಳಿ ಸಾಸನ್ನು ತಯಾರಿಸಲು, ದಪ್ಪ ತಳದ ಸಾಸ್ ಪ್ಯಾನ್ ನಲ್ಲಿ ಬೆಣ್ಣೆಯನ್ನು ಕಾಯಿಸಿ. ಮೈದಾ ಸೇರಿಸಿ. ಹಿಟ್ಟು ತಿಳಿ ಕಂದು ಬಣ್ಣಕ್ಕೆ ತಿರುಗುವವರೆಗೆ ಸಾಧಾರಣ ಶಾಖದಲ್ಲಿ ಸತತವಾಗಿ ಚಮಚದಿಂದ ಕಲಕಿ.
- ಶಾಖದಿಂದ ಕೆಳಗಿಳಿಸಿ ಅದು ಮುದ್ದೆಯಾಗದಂತೆ ಸತತವಾಗಿ ಚಮಚದಿಂದ ಕಲಕುತ್ತ ಕ್ರಮೇಣವಾಗಿ ಹಾಲುನ್ನು ಸೇರಿಸಿ.
- ಸಾಸ್ ಪ್ಯಾನ್ ನನ್ನು ಮತ್ತೆ ಬಿಸಿಮಾಡಿ, ಬಿಳಿ ಸಾಸ್ ಗಟ್ಟಿಯಾಗುವವರೆಗೆ ಮತ್ತು ಅದು ಪ್ಯಾನ್ ನ ಅಂಚುಗಳನ್ನು ಬಿಡಲು ಪ್ರಾರಂಭಿಸುವವರೆಗೆ ಬೇಯಿಸಿ. ಉಪ್ಪು ಮತ್ತು ಮೆಣಸನ್ನು ಸೇರಿಸಿ. ಶಾಖದಿಂದ ತೆಗೆಯಿರಿ.
- ಕತ್ತರಿಸಿದ ಮೊಟ್ಟೆಯ ಚೂರುಗಳು, ಚಿಕನ್ ಚೂರುಗಳು, ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು, ಈರುಳ್ಳಿ ಮತ್ತು ಚೀಸ್ ನೊಂದಿಗೆ ಬ್ರೆಡ್ ತುಣುಕುಗಳನ್ನು ಬಿಳಿ ಸಾಸ್ ಗೆ ಸೇರಿಸಿ.
- ಚೆನ್ನಾಗಿ ಕಲಸಿ, ಮಿಶ್ರಣವನ್ನು ಸ್ವಲ್ಪ ಸಮಯದವರೆಗೆ ತಣ್ಣಗಾಗಿ
- ಮಿಶ್ರಣವನ್ನು 6-8 ರೋಲ್ ಗಳ ಆಕಾರಕ್ಕೆ ತನ್ನಿ, ಮತ್ತು ಪ್ರತಿಯೊಂದು ರೋಲನ್ನು ನೀರಿನೊಂದಿಗೆ ಬಿರುಸಾಗಿ ಕಲಕಿದ ಮೊಟ್ಟೆಯಲ್ಲಿ ಅದ್ದಿ, ಬ್ರೆಡ್ ತುಣುಕುಗಳೊಂದಿಗೆ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಲೇಪಿಸಿ.
- ಸುವರ್ಣ ಕಂದು ಬಣ್ಣಕ್ಕೆ ಬರುವವರೆಗೆ ಸಾಧಾರಣ ಶಾಖದಲ್ಲಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಪೈ ಮಾಡಿ.
- ಕೆಚಪ್ ನೊಂದಿಗೆ ಬಿಸಿಬಿಸಿಯಾಗಿ ಬಡಿಸಿ.

