ಚಿಕನ್ ಸುಕ್ಕಾ, ಮಸಾಲಾ ರೈಸ್..

ಚಿಕನ್ ಸುಕ್ಕಾ, ಮಸಾಲಾ ರೈಸ್, ಮೊಟ್ಟೆ ಮಸಾಲಾ ಮಾಂಸಾಹಾರ ರುಚಿ ವೈವಿಧ್ಯಗಳು. ಬಾಯಿ ನೀರೂರಿಸುವ ಈ ಅಡುಗೆ ತಯಾರಿ ಹೇಗೆ..? ಇಲ್ಲಿದೆ ರೆಸಿಪಿ..

■ ಚಿತ್ರ-ಬರಹ: **ಪರವೀನ ಎಂ. ಶೇಖ**

ಚಿಕನ್ ಸುಕ್ಕಾ

ಬೇಕಾಗುವ ಪದಾರ್ಥಗಳು: ಚಿಕನ್ ಒಂದು ಕೆ.ಜಿ., ಎಣ್ಣೆ ಒಂದೂವರೆ ಕಪ್, ತುರಿದ ಒಣಕೊಬ್ಬರಿ ಎರಡು ಬಟ್ಟಲು, ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು ಒಂದು ಕಟ್ಟು, ಏಲಕ್ಕಿ ಮೂರು–ನಾಲ್ಕು, ಲವಂಗ ಏಳು–ಎಂಟು, ಚಕ್ಕೆ ತುಂಡು ಎರಡು–ಮೂರು, ಹಸಿ ಶುಂಠಿ ಎರಡು ಇಂಚು, ಈರುಳ್ಳಿ ಒಂದು, ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ ಮೂರು–ನಾಲ್ಕು ಗಡ್ಡೆ, ಟೊಮೆಟೊ ಆರು–ಏಳು, ಮಸಾಲೆ ಖಾರ ಅರ್ಧ ಬಟ್ಟಲು, ಉಪ್ಪು ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು.

ಮಾಡುವ ವಿಧಾನ: ಚಿಕನ್ ಅನ್ನು ಸಣ್ಣ ಸಣ್ಣ ತುಂಡುಗಳಾಗಿ ಕತ್ತರಿಸಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ತೊಳೆದಿಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಬೇಕು. ಬಾಣಲೆಯಲ್ಲಿ ಎಣ್ಣೆಯನ್ನು ಹಾಕಿ ಎಣ್ಣೆ ಕಾದ ನಂತರ ಸಣ್ಣಗೆ ಕಟ್ ಮಾಡಿದ ಈರುಳ್ಳಿಯನ್ನು ಹಾಕಬೇಕು. ಈರುಳ್ಳಿ ಕೆಂಬಣ್ಣಕ್ಕೆ ಬಂದಾಗ ಚಿಕನ್ ತುಂಡುಗಳನ್ನು ಪಾತ್ರೆಗೆ ಹಾಕಬೇಕು. ಸಣ್ಣಗೆ ಹೆಚ್ಚಿದ ಟೊಮೆಟೊ, ಉಪ್ಪು, ಅರ್ಧ ಲೋಟ ನೀರು ಹಾಕಿ ಹದಿನೈದು ನಿಮಿಷ ಕುದಿಯಲು ಬಿಡಿ.

ತುರಿದ ಒಣಕೊಬ್ಬರಿಯನ್ನು ತವಾಗೆ ಹಾಕಿ ಹುರಿದಿಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಬೇಕು. ಹುರಿದ ಕೊಬ್ಬರಿ, ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು, ಏಲಕ್ಕಿ, ಲವಂಗ, ಚಕ್ಕೆ, ಹಸಿಶುಂಠಿ, ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ ಸಮೇತ ಮಿಕ್ಸಿಗೆ ಹಾಕಿ ರುಬ್ಬಿಕೊಳ್ಳಬೇಕು. ಚಿಕನ್ ಕುದಿಯುತ್ತಿರುವ ಪಾತ್ರೆಗೆ ಈ ಪೇಸ್ಟ್ ಜೊತೆಗೆ ಅರ್ಧಬಟ್ಟಲು ಮಸಾಲೆ ಖಾರ ಹಾಕಿ ಇನ್ನೂ ಹತ್ತು ನಿಮಿಷ ಕುದಿಸಬೇಕು. ಚಿಕನ್ ಸುಕ್ಕಾದಲ್ಲಿ ಚಿಕನ್ ಸಾರು ಹೆಚ್ಚು ತಿಳಿಯಾಗಿರದೇ ಗಟ್ಟಿಯಾಗಿರಬೇಕು. ಅದಕ್ಕೆ ಹೆಚ್ಚಿನ ನೀರನ್ನು ಹಾಕಬಾರದು.

ಅಂಡಾ ಕಡಿ ವಿಥ್ ಮಸಾಲಾ ರೈಸ್

ಬೇಕಾಗುವ ಪದಾರ್ಥಗಳು: ಮೊಟ್ಟೆ ಅರ್ಧ ಡಜನ್, ಎಣ್ಣೆ ಅರ್ಧ ಬಟ್ಟಲು, ಮಸಾಲೆ ಖಾರ ಅರ್ಧ ಬಟ್ಟಲು, ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು ಒಂದು ಕಟ್ಟು, ಲವಂಗ ಐದು–ಆರು, ಚಕ್ಕೆ ಎರಡು ತುಂಡು, ಏಲಕ್ಕಿ ಎರಡು– ಮೂರು, ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ ಗಡ್ಡೆ ಮೂರು–ನಾಲ್ಕು, ಟೊಮೆಟೊ ಐದು–ಆರು, ಈರುಳ್ಳಿ ಒಂದು, ಹಸಿ ಶುಂಠಿ ಒಂದು ತುಂಡು, ತುರಿದ ಕೊಬ್ಬರಿ ಎರಡು ಬಟ್ಟಲು.

ಮಾಡುವ ವಿಧಾನ: ಮೊದಲು ಒಂದು ಪಾತ್ರೆಯಲ್ಲಿ ಒಂದು ಲೋಟ ನೀರು ಹಾಕಿ. ನೀರನ್ನು ಬಿಸಿ ಮಾಡಿ ಅದರಲ್ಲಿ ಮೊಟ್ಟೆಗಳನ್ನು ಹಾಕಿ ಬೇಯಿಸಿಕೊಳ್ಳಬೇಕು.

ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು, ಹಸಿ ಶುಂಠಿ, ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ, ಲವಂಗ, ಚಕ್ಕೆ, ಏಲಕ್ಕಿ ಮತ್ತು ಹುರಿದ ಕೊಬ್ಬರಿ ಸೇರಿಸಿ ಸ್ವಲ್ಪ ನೀರು ಹಾಕಿ ರುಬ್ಬಿಕೊಳ್ಳಬೇಕು.

ಒಂದು ಪಾತ್ರೆಯಲ್ಲಿ ಎಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ ಕಾದ ನಂತರ ಸಣ್ಣಗೆ ಹೆಚ್ಚಿದ ಈರುಳ್ಳಿಯನ್ನು ಹಾಕಿ, ಈರುಳ್ಳಿ ಕೆಂಬಣ್ಣಕ್ಕೆ ಬಂದ ನಂತರ ಮಸಾಲೆಯ ಪೇಸ್ಟ್ ಮತ್ತು ಸಣ್ಣಗೆ ಹೆಚ್ಚಿದ ಟೊಮೆಟೊ ಪೀಸ್, ಅರ್ಧ ಬಟ್ಟಲು ಖಾರ ನೀರು ಹಾಕಿ ಪಾತ್ರೆಗೆ ಹಾಕಿ ಹತ್ತು ನಿಮಿಷ ಕುದಿಸಬೇಕು. ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು ಉಪ್ಪು ಹಾಕಬೇಕು. ಕುದಿಸಿದ ಮೊಟ್ಟೆಯ ಮೇಲಿನ ಸಿಪ್ಪೆಯನ್ನು ತೆಗೆದು ಹಾಕಿ, ಮೊಟ್ಟೆಯನ್ನು ಕುದಿಯುತ್ತಿರುವ ಸಾರಿನಲ್ಲಿ ಹಾಕಿ ಇನ್ನೂ ಐದು–ಹತ್ತು ನಿಮಿಷ ಕುದಿಸಬೇಕು. ಅಂಡಾ ಕಡಿ ರೆಡಿ.

ಮಸಾಲಾ ರೈಸ್

ಬೇಕಾಗುವ ಪದಾರ್ಥಗಳು: ಬಾಸುಮತಿ ಅಕ್ಕಿ ಅರ್ಧ ಕೆ.ಜಿ. ಡಾಲ್ಡಾ ಅಥವಾ ತುಪ್ಪ ಮೂರು ಟೀ ಸ್ಪೂನ್, ಎಣ್ಣೆ ಎರಡು ಟೀ ಸ್ಪೂನ್, ಲವಂಗ ನಾಲ್ಕು–ಐದು, ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ ಒಂದು ಗಡ್ಡೆ, ಚಕ್ಕೆ ಎರಡು ತುಂಡು, ಹಸಿ ಶುಂಠಿ ಒಂದು ತುಂಡು, ಕೇಸರಿ ಬಣ್ಣದ ಪೌಡರ್ ಒಂದು ಸ್ಪೂನ್ (ಅಡುಗೆಗೆ ಹಾಕುವ ಪೌಡರ್), ಪತ್ರಿ ಮೂರು– ನಾಲ್ಕು, ಹಸಿಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಮೂರು–ನಾಲ್ಕು, ಈರುಳ್ಳಿ ಒಂದು, ಸಂಜೀರಗಿ ಎರಡು ಟೀ ಸ್ಪೂನ್, ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು ಅರ್ಧ ಬಟ್ಟಲು.

ಮಾಡುವ ವಿಧಾನ: ಲವಂಗ, ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ, ಚಕ್ಕೆ, ಹಸಿ ಶುಂಠಿ, ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪನ್ನು ಸೇರಿಸಿ ಕುಟ್ಟಿಕೊಳ್ಳಬೇಕು. ಒಂದು ಪಾತ್ರೆಯಲ್ಲಿ ಡಾಲ್ಡಾ ಅಥವಾ ಎಣ್ಣೆಯನ್ನು ಹಾಕಿ, ಅದು ಕಾದ ನಂತರ ಉದ್ದುದ್ದಾಗಿ ಸೀಳಿದ ಹಸಿಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ, ಮತ್ತು ಹೆಚ್ಚಿದ ಈರುಳ್ಳಿಯನ್ನು ಹಾಕಿ ಫ್ರೈ ಮಾಡಿ. ಜೊತೆಗೆ ಕುಟ್ಟಿದ ಮಸಾಲೆಯನ್ನು, ಪತ್ರಿ, ಎರಡು ಟೀ ಸ್ಪೂನ್ ಸಂಜೀರಗಿ ಹಾಕಿ ಅದು ಕೆಂಬಣ್ಣಕ್ಕೆ ಬರುವವರೆಗೆ ಫ್ರೈ ಮಾಡಿ.

ಒಂದು ಲೋಟ ನೀರನ್ನು ಪಾತ್ರೆಗೆ ಹಾಕಬೇಕು. ನೀರು ಬಿಸಿಯಾಗುತ್ತಿದ್ದಂತೆ ತೊಳೆದ ಅಕ್ಕಿಯನ್ನು ಪಾತ್ರೆಗೆ ಹಾಕಿ, ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು ಉಪ್ಪು ಹಾಕಿ ಹದಿನೈದು ನಿಮಿಷದವರೆಗೆ ಕುದಿಯಲು ಬಿಡಿ. ನೀರೆಲ್ಲಾ ಹೋಗಿ ಅನ್ನ ಕುದಿದ ನಂತರ ಸ್ವಲ್ಪ ನೀರಿನಲ್ಲಿ ಎರಡು ಚಿಟಿಕೆ ಕೇಸರಿ ಬಣ್ಣ ಕಲಸಿ ಕುದಿದ ಅನ್ನದ ಮೇಲೆ ಹಾಕಬೇಕು. ಘಮ ಘಮ ಮಸಾಲಾ ರೈಸ್ ಸವಿಯಲು ಸಿದ್ಧ. ■