



# ಚಿಕನ್ ಪಕೋಡ, ಚಾಪ್ಸ್...

ಮಾಂಸಾಹಾರ ಪ್ರಿಯರ ಮೆಚ್ಚಿನ ಅಡುಗೆ ಚಿಕನ್ ವೈವಿಧ್ಯಗಳು. ಕೋಳಿಯಲ್ಲಿ ಹಲವು ವಿಧದ ರುಚಿಕರ ಅಡುಗೆ ಮಾಡಬಹುದು. ಚಿಕನ್ ಚಾಪ್ಸ್, ಪಕೋಡ, ಬಿರಿಯಾನಿ... ಆಹಾ ಹೆಸರು ಹೇಳಿದರೇ ಬಾಯಲ್ಲಿ ನೀರೂರಿಸುವಂತಿದೆ. ಹಾಗಾದರೆ ಚಿಕನ್ ರೆಸಿಪಿಗಳನ್ನು ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

■ ಎಂ.ಎಸ್. ಧರ್ಮೇಂದ್ರ, ದೊಡ್ಡಮಗ್ಗ

## ಚಿಕನ್ ಬಿರಿಯಾನಿ

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಚಿಕನ್ ಮುಕ್ಕಾಲು ಕೆ.ಜಿ./ ಸೋನಾ ಮಸೂರಿ ಅಕ್ಕಿ ಒಂದು ಕೆ.ಜಿ.

ಶುಂಠಿಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ ಪೇಸ್ಟ್ ಎರಡು ಚಮಚ

ಕೊತ್ತಂಬರಿಸೊಪ್ಪು, ಪುದಿನಾ ಸ್ವಲ್ಪ/ ಹಸಿಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ 10

ಅರಿಶಿನ ಪುಡಿ, ಖಾರದಪುಡಿ ಸ್ವಲ್ಪ

ಲವಂಗ 6, ಏಲಕ್ಕಿ 2, ಕಾಳು ಮೆಣಸು 6, ಚಕ್ಕೆ 3 ಚಿಕ್ಕ ತುಂಡುಗಳು

ಈರುಳ್ಳಿ 5, ಟೊಮ್ಯಾಟೊ 4/ ಕಾಯಿತುರಿ ಸ್ವಲ್ಪ, ಪಲಾವ್ ಎಲೆ 2

ಮೊಸರು 2 ಚಮಚ, ಎಣ್ಣೆ, ಸಾಸಿವೆ, ಉಪ್ಪು ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಈರುಳ್ಳಿ, ಹಸಿಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ, ಶುಂಠಿ ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ, ಅರಿಶಿನಪುಡಿ,

ಕೊತ್ತಂಬರಿ, ಕಾಯಿತುರಿ ಸ್ವಲ್ಪ ನೀರು ಹಾಕಿ ರುಬ್ಬಿಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಿ. ತೆರೆದ ಪಾತ್ರೆಗೆ

ಎಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ ಕಾದ ನಂತರ ಸಾಸಿವೆ ಸಿಡಿಸಿ ರುಬ್ಬಿದ ಮಿಶ್ರಣವನ್ನು ಹಾಕಿ ಫೈ

ಮಾಡಿ. ನಂತರ ಚಿಕನ್ ಮತ್ತು ಉಪ್ಪನ್ನು ಹಾಕಿ ಬೇಯಿಸಿಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಿ. ಕುಕ್ಕರ್‌ಗೆ

ಎಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ ಕಾದ ನಂತರ ಸಾಸಿವೆ ಸಿಡಿಸಿ ಕಾಳುಮೆಣಸು, ಚಕ್ಕೆ, ಲವಂಗ,

ಏಲಕ್ಕಿ, ಅರಿಶಿನಪುಡಿ, ಪಲಾವ್ ಎಲೆ ಹಾಕಿ ಸ್ವಲ್ಪ ಫೈ ಮಾಡಿದ ಮೇಲೆ ಈರುಳ್ಳಿ,

ಹಸಿಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ, ಟೊಮ್ಯಾಟೊ, ಶುಂಠಿ ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ ಪೇಸ್ಟ್, ಕೊತ್ತಂಬರಿ, ಪುದಿನಾ,

ಮೊಸರು ಸ್ವಲ್ಪ ಉಪ್ಪನ್ನು ಹಾಕಿ ಫೈ ಮಾಡಿ. ನಂತರ ಚಿಕನ್ ಸೇರಿಸಿ ನೀರು ಹಾಕಿ, ಅಕ್ಕಿ ಸೇರಿಸಿ

ಚೆನ್ನಾಗಿ ಬೇಯಿಸಿ.



## ಚಿಕನ್ ಗಿಝರ್ಡ್ ಕಡಾಯಿ ಮಸಾಲೆ

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಚಿಕನ್ ಗಿಝರ್ಡ್ ಒಂದು ಕೆ.ಜಿ./ ಈರುಳ್ಳಿ 3, ಟೊಮ್ಯಾಟೊ 3

ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು ಸ್ವಲ್ಪ/ ಪುದಿನಾ ಸೊಪ್ಪು ಸ್ವಲ್ಪ, ಕ್ಯಾಪ್ಸಿಕಂ ಒಂದು

ಶುಂಠಿ ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ ಪೇಸ್ಟ್ ಎರಡು ಚಮಚ

ಧನಿಯಾ ಪುಡಿ ಎರಡು ಚಮಚ/ ಖಾರದ ಪುಡಿ ಎರಡು ಚಮಚ

ಅರಿಶಿನ ಪುಡಿ ಸ್ವಲ್ಪ, ಗರಂ ಮಸಾಲೆ ಸ್ವಲ್ಪ

ಕಡಾಯಿ ಮಸಾಲೆ ಪುಡಿ ಒಂದು ಚಮಚ

ಎಣ್ಣೆ, ಕಸೂರಿ ಮೇಥಿ ಒಂದು ಚಮಚ/ ಸಾಸಿವೆ, ಉಪ್ಪು ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು.

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಚೆನ್ನಾಗಿ ತೊಳೆದ ಚಿಕನ್ ಗಿಝರ್ಡ್, ಸ್ವಲ್ಪ ಅರಿಶಿನ ಪುಡಿ, ಖಾರದ ಪುಡಿ

ಮತ್ತು ಉಪ್ಪನ್ನು ಬೆರೆಸಿ ಕುಕ್ಕರ್‌ನಲ್ಲಿ ಬೇಯಿಸಿಕೊಳ್ಳಿ. ಈರುಳ್ಳಿ, ಕ್ಯಾಪ್ಸಿಕಂ,

ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಮತ್ತು ಪುದಿನಾ ಸೊಪ್ಪನ್ನು ಕತ್ತರಿಸಿಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಿ. ಟೊಮ್ಯಾಟೊ

ಬೇಯಿಸಿ ಪ್ಯೂರಿ ಮಾಡಿಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಿ. ತೆರೆದ ಪಾತ್ರೆಗೆ ಎಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ ಕಾದ ನಂತರ

ಸಾಸಿವೆ ಸಿಡಿಸಿ ಈರುಳ್ಳಿ ಹಾಕಿ ಕಂದು ಬಣ್ಣ ಬರುವ ತನಕ ಫೈ ಮಾಡಿದ ನಂತರ

ಕ್ಯಾಪ್ಸಿಕಂ, ಶುಂಠಿಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ ಪೇಸ್ಟ್, ಪುದಿನಾ, ಟೊಮ್ಯಾಟೊ ಪ್ಯೂರಿ, ಉಪ್ಪು ಹಾಕಿ ಫೈ

ಆದ ನಂತರ ಕಡಾಯಿ ಮಸಾಲೆ ಪುಡಿ, ಗರಂ ಮಸಾಲೆ, ಧನಿಯಾಪುಡಿ, ಖಾರದಪುಡಿ ಹಾಕಿ

ಸ್ವಲ್ಪ ಸಮಯ ಬೇಯಿಸಿದ ನಂತರ ಬೇಯಿಸಿರುವ ಚಿಕನ್ ಗಿಝರ್ಡ್ ನೀರಿನ ಸಮೇತ ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ

ಫೈ ಮಾಡಿ. ಮೇಲೆ ಕಸೂರಿ ಮೇಥಿ ಹಾಕಿ ಮುಚ್ಚಿ ಮುಚ್ಚಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಬೇಯಿಸಿ.

