

ಚಿಕನ್ ಗಿರುಡ್ಡ್ ಲಿವರ್ ಫೈ

ಏನೇನು ಬೇಕು?
ಚಿಕನ್ ಗಿರುಡ್ಡ್ ಲಿವರ್ 1 ಕೆ.ಜಿ.
ಈರುಳ್ಳಿ 3, ಟೊಮ್ಯಾಟೊ 4
ಪುದಿನಾ , ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು ಸ್ವಲ್ಪ
ಕಸೂರಿ ಮೇಥಿ ಒಂದು ಚಮಚ
ಶುಂಠಿ ಎರಡು ಇಂಚು ಉದ್ದದ್ದು
ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ ಎರಡು ಉಂಡೆ
ಧನಿಯಾ ಪುಡಿ 3 ಚಮಚ
ಖಾರದ ಪುಡಿ 3 ಚಮಚ
ಅರಿಶಿನ ಪುಡಿ ಸ್ವಲ್ಪ, ಗರಂ ಮಸಾಲೆ 1 ಚಮಚ
ಪೆಪ್ಪರ್ ಪುಡಿ ಒಂದು ಚಮಚ/ಎಣ್ಣೆ, ಸಾಸಿವೆ,
ಉಪ್ಪು ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು



ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?
ಚಿಕನ್ ಗಿರುಡ್ಡ್ ಲಿವರ್ ಅನ್ನು ಅರಿಶಿನ ಪುಡಿ ಹಾಕಿ ಇಡಿ. ಕುಕ್ಕರ್‌ಗೆ ಎಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ ಕಾದ ನಂತರ ಸಾಸಿವೆ ಸಿಡಿಸಿ ಈರುಳ್ಳಿ ಹಾಕಿ ಸ್ವಲ್ಪ ಫೈ ಮಾಡಿ. ಶುಂಠಿ ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ, ಸ್ವಲ್ಪ ಅರಿಶಿನ ಪುಡಿ ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಫೈ ಮಾಡಿದ ಮೇಲೆ ಟೊಮ್ಯಾಟೊ, ಚಿಕನ್ ಗಿರುಡ್ಡ್ ಲಿವರ್, ಉಪ್ಪು ಮತ್ತು ಸ್ವಲ್ಪ ನೀರು ಹಾಕಿ ಬೇಯಿಸಿ. ನಂತರ ಧನಿಯಾ ಪುಡಿ, ಖಾರಪುಡಿ, ಪೆಪ್ಪರ್ ಪುಡಿ ಮತ್ತು ಗರಂಮಸಾಲೆ ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಬೇಯಿಸಿ. ನಂತರ ಕೊತ್ತಂಬರಿ, ಪುದಿನಾ ಸೊಪ್ಪು ಮತ್ತು ಕಸೂರಿ ಮೇಥಿ ಹಾಕಿ ಸ್ವಲ್ಪ ಬೇಯಲು ಬಿಡಿ.

ರೆಡ್ ಚಿಲ್ಲಿ ಚಿಕನ್ ಚಾಪ್ಸ್



ಏನೇನು ಬೇಕು?
ಗಿರಾಜ ಕೋಳಿ ಅರ್ಧ ಕೆ.ಜಿ./ ಶುಂಠಿ ಪೇಸ್ಟ್ 1 ಚಮಚ/ ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ ಪೇಸ್ಟ್ 2 ಚಮಚ
ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು ಸ್ವಲ್ಪ/ ಪುದಿನಾ ಸೊಪ್ಪು ಸ್ವಲ್ಪ
ಧನಿಯಾ ಪುಡಿ, ಒಣ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಪುಡಿ ಎರಡೆರಡು ಚಮಚ
ಅರಿಶಿನ ಪುಡಿ ಸ್ವಲ್ಪ/ ಏಲಕ್ಕಿ 2, ಲವಂಗ 3, ಕಾಳುಮೆಣಸು 8
ಚಕ್ಕೆ 3 ಸಣ್ಣ ತುಂಡು, ಗಸಗಸೆ ಸ್ವಲ್ಪ/ ಈರುಳ್ಳಿ 3, ಟೊಮ್ಯಾಟೊ ಒಂದು
ಕಾಯಿ ಅರ್ಧ ಹೋಳು/ ಸಾಸಿವೆ, ಎಣ್ಣೆ, ತುಪ್ಪ, ಉಪ್ಪು
ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?
ಕುಕ್ಕರ್‌ಗೆ ಎಣ್ಣೆ ಮತ್ತು ತುಪ್ಪ ಸಮ ಪ್ರಮಾಣದಲ್ಲಿ ಹಾಕಿ ಕಾದ ನಂತರ ಸಾಸಿವೆ ಸಿಡಿಸಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ತೊಳೆದ ಚಿಕನ್ ಹಾಕಿ ಉಪ್ಪನ್ನು ಬೆರೆಸಿ ಸ್ವಲ್ಪ ಸಮಯ ಫೈ ಮಾಡಿ. ಆಮೇಲೆ ಈರುಳ್ಳಿ ಖಾರ ಮಿಶ್ರಣವನ್ನು ಹಾಕಿ, ಸ್ವಲ್ಪ ಪ್ರಮಾಣದಲ್ಲಿ ನೀರು ಹಾಕಿ ಕುಕ್ಕರ್ ಮುಚ್ಚಳ ಮುಚ್ಚಿ ಮುಕ್ಕಾಲು ಭಾಗ ಬೇಯಿಸಿ ನಂತರ ಮುಚ್ಚಳ ತೆಗೆದು ಮಸಾಲೆ ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಬೇಯಿಸಿ.

ಚಿಕನ್ ಪಕೋಡೆ

ಏನೇನು ಬೇಕು?
ಚಿಕನ್ ಕಾಲು ಕೆ.ಜಿ / ಈರುಳ್ಳಿ ಎರಡು, ಕಡಲೆ ಹಿಟ್ಟು 8 ಚಮಚ/
ಮೈದಾ ಹಿಟ್ಟು/ಕಾರ್ನಫ್ಲೋರ್ ಎರಡೆರಡು ಚಮಚ
ಶುಂಠಿ ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ ಪೇಸ್ಟ್ ಒಂದು ಚಮಚ
ಖಾರದಪುಡಿ ಎರಡು ಚಮಚ
ಮೊಟ್ಟೆ ಒಂದು, ಕರಿಬೇವು, ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು
ಅರಿಶಿನ ಪುಡಿ, ಉಪ್ಪು ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು
ಕರಿಯಲು ಎಣ್ಣೆ
ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?
ಸಣ್ಣಗೆ ಕತ್ತರಿಸಿಟ್ಟುಕೊಂಡಿರುವ ಬೋನಾಲಿಸ್ ಚಿಕನ್‌ಗೆ, ಕತ್ತರಿಸಿದ ಈರುಳ್ಳಿ, ಕರಿಬೇವು, ಕೊತ್ತಂಬರಿ, ಕಡಲೆಹಿಟ್ಟು, ಮೈದಾಹಿಟ್ಟು, ಕಾರ್ನಫ್ಲೋರ್, ಖಾರದಪುಡಿ, ಅರಿಶಿನಪುಡಿ, ಶುಂಠಿಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ ಪೇಸ್ಟ್, ಮೊಟ್ಟೆ, ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು ಉಪ್ಪನ್ನು ಹಾಕಿ ನೀರು ಹಾಕದೆ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಕಲಿಸಿ. ಬಳಿಕ ಕಾದ ಎಣ್ಣೆಗೆ ಹಾಕಿ ಸಣ್ಣ ಉರಿಯಲ್ಲಿ ಕರಿದು ತೆಗೆಯಿರಿ.

