

ಚೆಲ್ಲಿ ಚಿಕನ್

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಚಿಕನ್‌ಗೆ ಅರಿಶಿನ, ಸೋಯಾಸಾಸ್, ನಿಂಬೆಹಣ್ಣಿನ ರಸ, ಚೆಲ್ಲಿ ಪೇಸ್ಟ್, ಶುಂಠಿ ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ ಪೇಸ್ಟ್, ಉಪ್ಪು ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಕಲಸಿ ಒಂದು ಗಂಟೆ ಫ್ರಿಜ್‌ನಲ್ಲಿಡಿ. ಕುಕ್ಕರ್‌ಗೆ ಎಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ ಹಸಿಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ, ಚಿಕನ್ ಮಿಶ್ರಣ, ಉದ್ದವಾಗಿ ಕತ್ತರಿಸಿದ ಕ್ಯಾಪ್ಸಿಕಂ ಹಾಕಿ ಮುಚ್ಚಳ ಮುಚ್ಚಿ ಒಂದು ವಿಷಲ್ ಹಾಕಿಸಿ ಆದ ನಂತರ ಮುಚ್ಚಳ ತೆಗೆದು ಕಲಸಿದ ಕಾರ್ನಾಫೋರ್ ಹಾಕಿ ಬೇಯಿಸಿ.

ಎನೇನು ಬೇಕು?

- ಚಿಕನ್ ಒಂದು ಕೇಜಿ,
- ಚೆಲ್ಲಿ ಪೇಸ್ಟ್ ಒಂದು ಚಮಚ
- ಶುಂಠಿ ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ ಪೇಸ್ಟ್ ಒಂದು ಚಮಚ
- ಕ್ಯಾಪ್ಸಿಕಂ ಎರಡು
- ಹಸಿಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ನಾಲ್ಕು
- ನಿಂಬೆಹಣ್ಣು ಒಂದು
- ಸೋಯಾ ಸಾಸ್ ಒಂದು ಚಮಚ
- ಕಾರ್ನಾಫೋರ್ ಒಂದು ಚಮಚ
- ಅರಿಶಿನ ಪುಡಿ ಸ್ವಲ್ಪ, ಎಣ್ಣೆ, ಉಪ್ಪು



ಎನೇನು ಬೇಕು?

- ಚಿಕನ್ ಗಿರ್ನುಡ್ ಲಿವರ್ ಒಂದು ಕೇಜಿ
- ಹಸಿಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಹತ್ತು
- ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ ಆರು, ಕರಿಬೇವು
- ಪೆಪ್ಪರ್ ಪುಡಿ ಒಂದು ಚಮಚ
- ಎಣ್ಣೆ, ಉಪ್ಪು ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು



ಚಿಕನ್ ಗಿರ್ನುಡ್ ಲಿವರ್ ಡ್ರೆ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ನಾನ್‌ಸಿಕ್ ಫ್ರೆ, ಪ್ಯಾನ್‌ಗೆ ಸ್ವಲ್ಪ ಎಣ್ಣೆ ಹಾಕಿದ ಮೇಲೆ ಸಣ್ಣಗೆ ಹೆಚ್ಚಿದ ಹಸಿಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ, ಕರಿಬೇವು ಹಾಕಿ ಫ್ರೆ ಮಾಡಿದ ಮೇಲೆ ಅರಿಶಿನ ಪುಡಿಯಲ್ಲಿ ಗಿರ್ನುಡ್ ಹಾಕಿ ಸ್ವಲ್ಪ ಬೇಯಿಸಿ. ನಂತರ ಲಿವರ್ ಮತ್ತು ಉಪ್ಪು ಹಾಕಿ ಮುಚ್ಚಳ ಮುಚ್ಚಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಬೇಯಿಸಿ. ಕೊನೆಗೆ ಪೆಪ್ಪರ್ ಪುಡಿ ಉದುರಿಸಿ ಡ್ರೆ ಆಗುವ ತನಕ ಬೇಯಿಸಿ.

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಮ್ಯಾರಿನೇಷನ್‌ಗೆ: ಚಿಕನ್‌ಗೆ ಮೊಸರು, ಶುಂಠಿ ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ ಪೇಸ್ಟ್ ಮೂರು ಚಮಚ, ಗರಂ ಮಸಾಲೆ, ಅರಿಶಿನ ಪುಡಿ ಸ್ವಲ್ಪ, ಒಂದು ನಿಂಬೆಹಣ್ಣಿನ ರಸ, ಪೆಪ್ಪರ್ ಪುಡಿ, ಜೀರಿಗೆ ಪುಡಿ, ಖಾರದ ಪುಡಿ, ದನಿಯಾ ಪುಡಿ, ಹಸಿಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ನಾಲ್ಕು, ಎಣ್ಣೆ, ಸ್ವಲ್ಪ ಉಪ್ಪು ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಕಲಸಿ ಒಂದು ದಿನ ರಾತ್ರಿ ಫ್ರಿಜ್‌ನಲ್ಲಿಡಿ.

ಒಗ್ಗರಣೆಗೆ: ಈರುಳ್ಳಿಯನ್ನು ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ಡೀಪ್ ಫ್ರೆ ಮಾಡಿ ತೆಗೆದಿಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಿ. ಅದೇ ಎಣ್ಣೆಗೆ ಪೆಪ್ಪರ್ ಹತ್ತು, ಏಲಕ್ಕಿ ಮೂರು, ಲವಂಗ ಆರು, ಚಿಕ್ಕ ನಾಲ್ಕು ಚಿಕ್ಕ ತುಂಡುಗಳು, ಪಲಾವ್ ಎಲೆ ಒಂದು, ಜಾಯಿಕಾಯಿ ಸ್ವಲ್ಪ, ಪತ್ರ ಎರಡು ಎಸಳು ಹಾಕಿ ಫ್ರೆ ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳಿ. ಅನ್ನಕ್ಕೆ ಉಪ್ಪು ಹಾಕಿ ಕುದಿಯಲು ಇಡಿ. ಅದಕ್ಕೆ ಹಸಿಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ನಾಲ್ಕು, ಅರ್ಧ ಹೋಳು ನಿಂಬೆಹುಳಿ, ಶುಂಠಿ ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ ಪೇಸ್ಟ್ ಒಂದು ಚಮಚ, ಪೆಪ್ಪರ್ ಹತ್ತು, ಏಲಕ್ಕಿ

ಮೂರು, ಲವಂಗ ಆರು, ಚಿಕ್ಕ ನಾಲ್ಕು ಚಿಕ್ಕ ತುಂಡುಗಳು, ಪಲಾವ್ ಎಲೆ ಒಂದು, ಜಾಯಿಕಾಯಿ ಸ್ವಲ್ಪ, ಪತ್ರ ಎರಡು ಎಸಳು, ಶಾಜೀರಾ, ರೋಸ್ ಪೌಡರ್, ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಮತ್ತು ಪುದಿನಾ ಹಾಕಿ.

ಧರ್ಮೆಗೆ: ಅಗಲವಾದ ಪಾತ್ರೆಗೆ ತುಪ್ಪವನ್ನು ಸವರಿ ಮ್ಯಾರಿನೇಷನ್ ಆಗಿರುವ ಚಿಕನ್ ಅನ್ನು ಸಮವಾಗಿ ಜೋಡಿಸಿ ಉಳಿದ ಮಸಾಲೆಯನ್ನು ಮೇಲೆ ಹಾಕಿ. ಒಗ್ಗರಣೆಯನ್ನು ಇದರ ಮೇಲೆ ಹರಡಿ ಹುರಿದ ಈರುಳ್ಳಿ, ಕೊತ್ತಂಬರಿ, ಪುದಿನಾದ ಒಂದು ಪದರ ಹಾಕಿದ ನಂತರ ಅನ್ನವನ್ನು ಮುಕ್ಕಾಲು ಭಾಗ ಬೆಂದ ನಂತರ ರಂಧದ ಪಾತ್ರೆಯಲ್ಲಿ ಸೋಸಿ ಒಂದು ಪದರ ಹಾಕಿದ ನಂತರ ಇನ್ನೊಂದು ಪದರ ಹುರಿದ ಈರುಳ್ಳಿ, ಕೊತ್ತಂಬರಿ, ಪುದಿನಾ ಹಾಕಿದ ನಂತರ ಉಳಿದ ಅನ್ನವನ್ನು ಸೋಸಿ ಹಾಕಿ. ಕೊನೆಗೆ ಉಳಿದ ಹುರಿದ ಈರುಳ್ಳಿ, ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು, ಪುದಿನಾ ಹಾಕಿ. ನಂತರ ಸ್ವಲ್ಪ ಬಿರಿಯಾನಿ ಮಸಾಲೆ ಉದುರಿಸಿ, ಎರಡು ಚಮಚ ತುಪ್ಪ, ಎರಡು ಚಮಚ ಹಾಲಿಗೆ ಅರಿಶಿನ ಪುಡಿ ಕಲಸಿ ಮೇಲೆ ಸಿಂಪಡಿಸಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಮುಚ್ಚಳ ಮುಚ್ಚಿ ಅನ್ನ ಬೆಂದಿರುವ ಬಿಸಿ ನೀರಿನ ಪಾತ್ರೆಯನ್ನು ಮುಚ್ಚಳದ ಮೇಲಿಟ್ಟು ಈಗ ಸ್ವಲ್ಪ ಆನ್ ಮಾಡಿ 10 ನಿಮಿಷ ಮಧ್ಯಮ ಉರಿಯಲ್ಲಿಟ್ಟು 20 ನಿಮಿಷ ಬೇಯಿಸಿ.

