

చికెన్ లెగ్ వేపుడు (How to Prepare Chicken leg-piece fry)



కావలసిన పదార్థాలు :

చికెన్ లెగ్స్ : ఆరు

అల్లం-వెల్లుల్లి పేస్టు : 2 టీ. స్పూన్లు

వరిపిండి : 2 టేబుల్ స్పూన్లు

మిరియాలపొడి : 1 టీ స్పూన్

ఉప్పు : తగినంత

కారం : 1 టేబుల్ స్పూన్

నూనె : పావుకిలో

గరం మసాలా : 1 టీ.స్పూన్

ధనియాల పొడి : 1 టీ.స్పూన్

పెరుగు : 2 టేబుల్ స్పూన్లు

పసుపు : 1 టీ స్పూన్

సెనగపిండి : 1 టేబుల్ స్పూన్

తయారుచేయు విధానం:

అల్లంవెల్లుల్లి, కారం, ఉప్పు, పసుపు, మిరియాలపొడి, పెరుగు, సెనగపిండి, వరిపిండి, గరం మసాలా, ధనియాల పొడి, అన్నీకలిపి మిశ్రమంలా తయారుచేయాలి. చికెన్ లెగ్స్ కి చాకుతో ఘాట్లువెట్టి సిద్ధంచేసుకున్న మిశ్రమాన్ని పట్టించి గంట పక్కనపెట్టాలి. ఇప్పుడు స్టవ్ పై కళాయిపెట్టి నూనె వేడిచేయాలి. మసాలాతో వున్న చికెన్ లెగ్స్ని కాగిననూనెలో వేసి బాగా వేపి తియ్యాలి. వీటిని నిమ్మకాయ ముక్కలుతో ఉల్లిముక్కలతో అలంకరించాలి. అంతే చికెన్ లెగ్స్ వేపుడు రెడి.