## చుటన్ టిక్కా (Mutton Tikka Preparation in Telugu)



## ಶಾವಲಸಿನ పదార್శాలు:

మటన్ కీమా : పాఎుకేజీ

ఓట్సు : రెండు టేబుల్ స్పూన్లు

బియ్యప్పిండి : రెండు టేబుల్ స్పూన్లు

ఉప్పు : తగినంత

కారం : ఒక టేబుల్ స్పూన్

కొత్తిమీర, పుదినా పేస్టు : టేబుల్ స్పూన్ పచ్చిబటాణి పేస్టు : టేబుల్ స్పూన్

పెరుగు : రెండు టేబుల్ స్పూన్లు

అల్లం-వెల్లుల్లి పేస్టు : టీ స్పూన్

## తయారు చేయు విధానం:

- 1) కీమాలో చిటికెడు ఉప్పు, అల్లం పేస్కు కొద్దిగా వేసి ఉడికించాలి.
- 2) ఉదికించిన కీమా మిక్సిపట్టాలి. దీనిలో కారం, ఉప్పు, పెరుగు, అల్లం వెల్లులి పేస్కు కొత్తిమీర పేస్కు ఓట్సు, బటాని పేస్తుకలపాలి.
- 3) వీటిని చిన్న చిన్న ముద్దలుగా తీసుకోని అరచేతీలో చిన్నగా వత్తిబియ్యప్పిండిలో అద్ది నాన్ స్మిక్ పాన్ మీద కొద్దిగా నూనెవేసి రెండుప్రక్కలా బాగావేయించాలి.