

చికెన్ పకోడి (How to cook Chicken Pakodi)



కావలసిన పదార్థాలు :

చికెన్ : అరకేజీ

చిన్నచిన ముక్కలుగా చెయ్యాలి

అల్లం, వెల్లుల్లి: ఒక టేబుల్ స్పూన్

పెరుగు : 1 కప్పు

నిమ్మరసం : 1 టి.స్పూన్

వెనిగర్ : 1 టి.స్పూన్

ఉప్పు : సరిపడా

గరం మసాల : 1 టి.స్పూన్

కొత్తిమీర : కొద్దిగా

నూనె : అరకేజీ

ఉల్లిస్థాయలు : రెండు

పచ్చిమిర్చి : ఆరు

సెనగపిండి : పావుకేజీ

తయారుచేయు విధానం :

శుభ్రంచేసిన చికెన్ లో ఉప్పు, పెరుగు, మసాల, అల్లంవెల్లుల్లి ముద్ద, వెనిగర్, నిమ్మరసం, కొద్దిగా నూనె కలిపి గంట పక్కనపెట్టాలి. ఇప్పుడుసెనగపిండిలో ఉల్లిముక్కలు, పచ్చిమిర్చి ముక్కలు వేసి కొద్దిగా నీళ్ళుపోసి కలిపి అరగంట గడిచిన తరువాత, పక్కన పెట్టినచికెన్లో కలపాలి. ఇప్పుడు స్టవ్ వెలిగించి కళాయిలో నూనె పోసి కాగనివ్వాలి, నూనె వేడిఅయ్యాక చికెన్ కలిపిన పిండిని పకోడిలా నూనెలో వేసి ఎర్రగా వేపి ఒక ప్లేటులోతీయ్యాలి.అంతే చికెన్ పకోడి తయార్.