

చికెన్ 65 (Chicken 65 preparation in Telugu)



కావలసిన పదార్థములు

చికెన్ : అర కిలో

పెరుగు : మూడు టేబుల్ స్పూన్లు

కారం : టీ స్పూన్

పసుపు : అర టీ స్పూన్

ఉప్పు : సరిపడా

సోయాసాస్ : రెండు టీ స్పూన్లు

చిల్లీసాస్ : రెండు టీ స్పూన్లు

ధనియాలపొడి : రెండు టీ స్పూన్లు

గరం మసాలా : టీ స్పూన్

అజినమోటో : కొద్దిగా

కాన్ ఫ్లార్ : టీ స్పూన్లు

మైదా : రెండు టేబుల్ స్పూన్లు

కోడిగుడ్డు : ఒకటి

కొత్తిమీర : చిన్నకట్ట

పచ్చిమిర్చి : నాలుగు

వెల్లుల్లిరెబ్బలు : ఆరు

నూనె : అరకిలో

ఉల్లిపాయ : ఒకటి చక్రలాకట్ చెయ్యాలి

తయారు చేయు విధానం :

1) ముందుగాఒక గిన్నెలో చికెన్ వేసుకొని దానిలో ధనియాలపొడి, కారం, ఉప్పు, పసుపు, గరం మసాలా, అజినమోటో, కాన్ ఫ్లార్, మైదా, ఒక స్పూన్ చిల్లీసాస్, ఒకస్పూన్ సోయాసాస్, గుడ్డుసొన వేసి బాగా కలిపి పక్కన పెట్టాలి.

2) స్ప్రే వేలిగించి కళాయి పెట్టి నూనె వేడి చెయ్యాలి. నూనె కాగిన తరువాత అన్ని కలిపిన చికెన్ ఒక్కొక్కటిగా వేసివైచెయ్యాలి. అలా వేసిన చికెన్ ఒక ప్లేటులోకి తీసి పక్కన పెట్టాలి.

3) ఇప్పుడు మరో కళాయి పెట్టి రెండు టేబుల్ స్పూన్లనూనె వేసి వెల్లుల్లిముక్కలు, పచ్చిమిర్చి ముక్కలు వేసి వేగిన తరువాత పెరుగు వేసి ఒకసారి కలిపి, వేయించిన చికెన్ ముక్కలు, మిగిలిన చిల్లీసాస్, సోయాసాస్, ఉప్పు, కొత్తిమీర వేసి కలిపి పెరుగు యిగిరిపోయే వరకు కలుపుతూ వుంటే ఒక నిముషంలో రెడి అవుతుంది. ఇప్పుడు కొత్తిమీర జల్లిస్టప్ ఆపాలి.