

పుడినా చికెన్ (Pudena Chicken Curry in Telugu)



కావలసిన పదార్థాలు:

చికెన్ :అర కిలో
గట్టిపెరుగు : కప్పు
గరంమసాలా : రెండు టీ స్పూన్లు
పుడినాపేస్తూ: అర కప్పు
లవంగాలుపోడి : టీ స్పూన్
వేయించిన ఉల్లిపేస్తు: అర కప్పు
కారం రెండు : టీ స్పూన్లు
ఉప్పు : తగినంత
పసుపు : అర టీ స్పూన్
అల్లం వెల్లుల్లిపేస్తు : రెండు టీ స్పూన్లు
టమాట ప్యూరి : కప్పు
గసాలు పేస్తు: అర కప్పు
మిరియాలపోడి : టీ స్పూన్
కొత్తిమీర : కొద్దిగా

తయారువ్వేయు విధానం:

- 1) చికెన్ లో గట్టిపెరుగు,కారం, పసుపు, ఉప్పు, గరంమసాల వేసి కలిపి గంట పక్కన పెట్టాలి.
- 2) ఒక గిన్నెలో టమాట ప్యూరి ,గసగాసలుపేస్తూ వేసి కలిపి దానిలో కారం,ఉప్పు, ధనియాలపోడి,జీలకర్రపోడి.
వేయించి పేస్తు చేసిన ఉల్లిపేస్తు పుడినా పేస్తు మిరియాలపోడి, అల్లం,వేల్చుల్లిపేస్తూలవంగాలపోడి,కొద్దిగా గరంమసాల వేసి బాగా కలపాలి.
- 3) ఇప్పుడు స్టఫ్ పై కళాయి పెట్టి నెయ్యి వేడివ్వేయాలి.కాగాక కలిపి పెట్టిన చికెన్ వేసి వేయించాలి.
- 4) చికెన్ లో ఉన్న నీళ్ళు అన్ని యిగిరిపోయక ఇప్పుడు కలిపి పక్కన పెట్టిన మసాలా మిశ్రమం వేసి కాసేపు కలిపి కొద్దిగా నీళ్ళు పోసి మూతపెట్టాలి.
నూనె పైకి తీలే వరకు ఉడికించి స్టఫ్ ఆపాలి.కొత్తిమీర చల్లిసర్వ్ చేయాలి.