

తందూరి చికెన్ (Tanduri Chicken in telugu)



కావలసిన పదార్థాలు :

చికెన్ : పావుకిలో

పెరుగు : అర కప్పు

అల్లం వెల్లుల్లి పేస్ట్ : టీ స్పూన్

కారం : టీ స్పూన్

ఉప్పు : తగినంత

గరం మసాల : అర టీ స్పూన్

నిమ్మకాయ : ఒకటి

నూనె : రెండు టేబుల్ స్పూన్లు

చాట్ మసాల : అర టీ స్పూన్

పుదీనా : చిన్న కట్ట

ఉల్లిముక్కలు : కప్పు

తాయారు చేయు విధానం :

- 1) చికెన్ కాస్త పెద్దవిగా కట్ చేసుకోవాలి.
- 2) పెరుగులో నిమ్మ రసం, ఉప్పు, కారం, గరం మసాల ,అల్లం వెల్లుల్లి పేస్ట్ కూడా కలిపి చికెన్ ముక్కలకు పట్టించాలి.
- 3) ఒక గంట పక్కన పెట్టాలి.
- 4) గంట తరువాత నానిన చికెన్ ముక్కలను పది నిమిషాలు గ్రిల్ (కాల్పాలి.)చేయాలి.
- 5) ముక్కలు బయటకు తిసి నూనె రాసి మళ్ళిపది నిమిషాలు గ్రిల్ చేసుకోవాలి.
- 6) చివరిగా చాట్ మసాల ,పుదీనా ,ఉల్లిముక్కలు తో సర్వ్ చేయాలి