

भुना हुआ चिकन सामग्री

- चिकन
1 किलो (छिलका उतारकर
मध्यम टुकड़ों में कटा
हुआ)
- धनिया पत्ती—2 बड़े चम्मच (कटा हुआ)
- पुदीना पत्ती —1 बड़ा चम्मच (कटा हुआ)
- टमाटर —1 (कटा हुआ)
- काली मिर्च पाउडर —(छोटा चम्मच)
- गरम मसाला —(छोटा चम्मच)
- प्याज—1 (मध्यम आकार का
और कटा हुआ)
- हरी मिर्च—3 (कटी हुई)
- अदरक—1 इंच
- लहसुन—1 फली (1 टुकड़ा)



तैयारी गाइड

सभी मसालों और सब्जियों को ब्लेंडर में डालकर पेस्ट बना लें, गाढ़ापन ठीक करने के लिए थोड़ा पानी डालें

इस पेस्ट को चिकन पर लगाएं और 30 मिनट के लिए मैरीनेट करें
इसे दो तरीकों से पकाया जा सकता है—

विधि 1 —

- मैरीनेट किए हुए चिकन को प्रेशर कुकर में रखें, इसमें पानी न डालें।
- ढक्कन बंद करें और मध्यम आंच पर एक सीटी आने तक पकाएं।
- (दूसरे शब्दों में, इसे 20 से 25 मिनट तक उबालें)
आंच बंद कर दें और प्रेशर सामान्य होने तक प्रतीक्षा करें।

विधि 2 —

- सारे चिकन को एक पैन या कढ़ाई में डालें।
- इस पर ढक्कन रखें और मध्यम आंच पर पकाएं, गाढ़ापन समायोजित करने के लिए पानी डालें।