

ಬೇಯಿಸಿದ ಚಿಕನ್

ಪದಾರ್ಥಗಳು :

- ಚಿಕನ್ - 1ಕೆಜಿ (ಸ್ಪ್ರಿನ್‌ಟೇಟ್ ಮತ್ತು ಮಧ್ಯಮ ತುಂಡುಗಳಾಗಿ ಕತ್ತರಿಸಿ)
- ಈರುಳ್ಳಿ - 1 (ಮಧ್ಯಮ ಗಾತ್ರದ್ದು ಮತ್ತು ಕತ್ತರಿಸಿದ್ದು)
- ಹಸಿಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ - 03 (ಕತ್ತರಿಸಿದ್ದು)
- ಶುಂಠಿ - 1 ಇಂಚು
- ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ - 01 ಪಾಡ್(1 ತುಂಡು)
- ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು - 2 ಚಮಚ (ಕತ್ತರಿಸಿದ್ದು)
- ಪುದೀನ ಸೊಪ್ಪು - 1 ಚಮಚ (ಕತ್ತರಿಸಿದ್ದು)
- ಟೊಮೋಟೋ - 1 (ಕತ್ತರಿಸಿದ್ದು)
- ಕಾಳುಮೆಣಸಿನ ಪುಡಿ(ಪೆಪ್ಪರ್ ಪೌಡರ್) - 1/2 ಟೀ ಚಮಚ
- ಗರಂ ಮಸಾಲಾ - 1/2 ಟೀ ಚಮಚ



ತಯಾರಿಸುವ ವಿಧಾನ :

ಎಲ್ಲಾ ಮಸಾಲೆಗಳು ಮತ್ತು ತರಕಾರಿಗಳನ್ನು ಮಿಕ್ಸಿಯಲ್ಲಿ ಹಾಕಿ ಮತ್ತು ಅದನ್ನು ಪೇಸ್ಟ್ ಮಾಡಿ, ಸ್ಥಿರತೆಯನ್ನು ಹೊಂದಿಸಲು ಸ್ವಲ್ಪ ನೀರು ಸೇರಿಸಿ, ಈ ಪೇಸ್ಟ್ ಅನ್ನು ಚಿಕನ್ ಮೇಲೆ ಹಚ್ಚಿ ಮತ್ತು ಅದನ್ನು 30 ನಿಮಿಷಗಳ ಕಾಲ ಮ್ಯಾರಿನೇಟ್ ಮಾಡಿ.

ಇದನ್ನು ಎರಡು ವಿಧಾನಗಳಲ್ಲಿ ಬೇಯಿಸಬಹುದು

ವಿಧಾನ 1 :

- ಮ್ಯಾರಿನೇಟ್ ಚಿಕನ್ ಅನ್ನು ಪ್ರೆಶರ್ ಕುಕ್ಕರ್‌ನಲ್ಲಿ ಇರಿಸಿ, ಅದಕ್ಕೆ ನೀರು ಸೇರಿಸಬೇಡಿ
- ಮುಚ್ಚಳವನ್ನು ಮುಚ್ಚಿ ಮತ್ತು ಮಧ್ಯಮ ಉರಿಯಲ್ಲಿ ಒಂದು ಸೀಟಿ ಬರುವವರೆಗೆ ಬೇಯಿಸಿ. (ಬೇರೆ ರೀತಿಯಲ್ಲಿ ಹೇಳುವುದಾದರೆ, ಇದನ್ನು 20 ರಿಂದ 25 ನಿಮಿಷಗಳ ಕಾಲ ಬೇಯಿಸಿ)
- ಉರಿಯನ್ನು ಆಫ್ ಮಾಡಿ ಮತ್ತು ಸ್ವಲ್ಪ ಸಮಯ ಆರಲು ಬಿಡಿ

ವಿಧಾನ 2 :

- ಎಲ್ಲಾ ಚಿಕನ್ ಅನ್ನು ಬಾಣಲೆಯಲ್ಲಿ ಅಥವಾ ಕಡಾಯಿಯಲ್ಲಿ ಇರಿಸಿ
- ಅದರ ಮೇಲೆ ಒಂದು ಮುಚ್ಚಳವನ್ನು ಇರಿಸಿ ಮತ್ತು ಮಧ್ಯಮ ಉರಿಯಲ್ಲಿ ಬೇಯಿಸಿ, ಸ್ಥಿರತೆಯನ್ನು ಸರಿಹೊಂದಿಸಲು ನೀರನ್ನು ಸೇರಿಸಿ.