

चिकन करी

सामग्री—

1. चिकन – 1 किलो (स्किन उतारकर मध्यम टुकड़ों में कटा हुआ)
2. प्याज—1 (मध्यम आकार का और कटा हुआ)
3. हरी मिर्च—3 (कटी हुई)
4. अदरक—लिंग
5. लहसुन—1 फली (1 टुकड़ा)
6. हरा धनिया – 2 बड़े चम्मच (कटा हुआ)
7. पुदीना – 1 बड़ा चम्मच (कटा हुआ)
8. टमाटर—1 (कटा हुआ)
9. काली मिर्च पाउडर – 1/4 चम्मच
10. गरम मसाला – 1/4 चम्मच



Chicken curry

तैयारी—

- सभी मसालों और सब्जियों को ब्लेंडर में डालकर इसका पेस्ट बना लें, इसमें थोड़ा सा पानी मिलाए तथा स्थिरता को समायोजित करें.
- इस पेस्ट को चिकन पर लगाकर 30 मिनट के लिए मैरीनेट करें. इसे नीचे दिए गए दो तरीके में किसी भी तरीके से पकाया जा सकता है।

विधि 1—

- मैरीनेट किए हुए चिकन को प्रेशर कुकर में रखें, इसमें पानी न डालें.
- ढक्कन बंद कर दें और मध्यम आंच पर इसे एक सीटी आने तक पकाएं, या फिर उबाल लें या फिर एयर फ्रायर का उपयोग करें स
- आंच बंद कर दें और प्रेशर सामान्य होने का इंतजार करें.