

## ಬೇಯಿಸಿದ ಚಿಕನ್

### ತಯಾರಿಸಲು ಬೇಕಾದ ಪದಾರ್ಥಗಳು

ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು  
2 ಚಮಚ (ಕತ್ತರಿಸಿದ)

-

ಪುದೀನಾ ಎಲೆಗಳು  
1 ಚಮಚ (ಕತ್ತರಿಸಿದ)

-

ಟೊಮೆಟೊ  
1 (ಕತ್ತರಿಸಿದ)

-

ಪೆಪ್ಪರ್ ಪೌಡರ್  
1/4 ಟೀಚಮಚ

-

ಗರಂ ಮಸಾಲಾ  
1/4 ಟೀಚಮಚ



### ತಯಾರಿಸುವ ವಿಧಾನ

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

ಇದನ್ನು ಎರಡು ವಿಧಾನಗಳಲ್ಲಿ ಬೇಯಿಸಬಹುದು-

#### ವಿಧಾನ 1-

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