

CHICKEN மொய்லி தீனா Jaya TV 20.3.23

Chicken pieces (Wings/Thigh/ Breast)	- 1/4 கிலோ
தேங்காய் பால்	- 1 கப்
பச்சை மிளகாய்	- 2
வெங்காயம் (thin slices)	- 2
(தக்காளி 1/4 or 1/6 விருமபினால்)	- 1)
கடுகு	- 1/4 தே க.
மஞ்சள் தூள்	- 1/4 தே க.
இஜ்சி துண்டுகளாக்கிய	- சிறிய துண்டு
இஜ்சி பூண்டு விழுது	- 1 1/2 தே.க.
கறிவேப்பிலை	- தே.அளவு
மல்லி தழை	- தே.அளவு
தேங்காய் எண்ணெய்	- தே.அளவு
உப்பு	- ருசிக்கேற்ப

செய்முறை:

ஒரு கடாயில் எண்ணெய் விட்டு தூடாகியதும் கடுகு போட்டு வெடித்தும் பச்சை மிளகாய் கறிவேப்பிலை துண்டுகளாக்கிய இஜ்சி சேர்த்து வதக்கவும். பின் வெங்காயம் போட்டு light ஆக வதக்கவும்(satay). பின் மஞ்சள் தூள், இஜ்சி பூண்டு விழுது, சேர்த்து வதக்கவும்(satay). பின் Chicken pieces சேர்த்து (60%)வதக்கவும்(satay). சிறிது நீர் சேர்த்து 5 நிமிடம் அவிய விடவும். வெந்தபின் அடுப்பை குறைத்து தேங்காய் பால் சேர்த்து துண்டுகளாக்கி தக்காளி சேர்க்கவும். வெந்ததும் அடுப்பை நிறுத்தி மல்லி தழை பரவவும்.

சுவையான CHICKEN மொய்லி தயார். Tomato sauce, Garlic mayo வில் தொட்டு சாப்பிடலாம்.