

கோழி மிளகு வறுவல் Teen kitchen

தேவையான பொருட்கள்:

கோழி	- 2 துண்டு
பெருஞ்சீரகம்	- 1 தேக்கரண்டி
சின்ன வெங்காயம்	- 1 கை
இஞ்சி பூண்டு விழுது	- 1 தேக்கரண்டி
பச்சை மிளகாய்	- 2
கறிவேப்பிலை	- 2 கொத்து
மல்லித் தழை	- சிறிதளவு
மிளகுத் தூள்	- 4 தேக்கரண்டி
மஞ்சள் தூள்	- 1/2 தேக்கரண்டி
மிளகாய் தூள்	- 1/2 தேக்கரண்டி
மல்லித் தூள்	- 3 தேக்கரண்டி
உப்பு	- ருசிக்கேற்ப
எண்ணை	- 2 மேசைக்கரண்டி

செய்முறை:

1. ஒரு பாத்தித்தில் எண்ணெய் விட்டு காய்ந்ததும் பெருஞ்சீரகம், கறிவேப்பிலை போட்டு வதக்கவும்.
 2. வெங்காயத்தை சேர்த்து பொன் நிற முறுகலாக வதக்கவும். வதங்கிய பின்
 3. கோழித்துண்டுகளை போடவும், மஞ்சள் தூள், மிளகாய் தூள், மல்லித் தூள், உப்பு, பச்சை மிளகாயை உடைத்து, பின் இஞ்சி பூண்டு விழுது, சேர்த்து கிளறி வதக்கவும்.
 4. மிளகுத் தூள் சேர்த்து நீர் தெழித்து 7 நிமிடம் வேகவிடவும்.
 5. இறக்கமுன் மல்லித் தழை சேர்த்து வதக்கி இறக்கவும்.
- பி.கு. நாட்டுக்கோழி வேகுவதற்கு 21 நிமிடம் தேவை.