

மதுரை சிக்கின் ரோஸ்ட் Palani Murugan Jaya TV 15/11/21

Thigh pieces with bones - 1/2 kg

முட்டை 1, காய்ந்த மிளகாய் பசை 1 தே.க. மிளகாய் தூள் 1/2 தே.க, மல்லி தூள் 1/2 தே.க, , வரமிளகாய் 4 இடித்தது, பூண்டு 10 பல்லு தோலுடன் இடித்தது, கறிவேப்பிலை, முந்திப்பருப்பு 10-15, தேசிக்காய் புளி 1, இஞ்சி பூண்டு விழுது 1 தே.க. சேர்த்து நன்கு கலக்கவும். சோளமாவு 1 மே.க., உப்பு சேர்த்து நன்கு பிரட்டவும். இதில் அரை கிலோ கோழியை பிரட்டவும்.

ஒரு பாத்திரத்தில் எண்ணெய் விட்டு கொதித்தம் கோழித்துண்டுகளை பொரிக்கவும். எண்ணெயில் இருந்து எடுக்கமுன் கறிவேப்பிலை சேர்த்து பொரித்து எடுக்கவும்.

குறிப்பு- 10 வரமிளகாயை கொதி நீரில் ஊறவைத்து அரைத்து எடுக்கவும்.