

CHICKEN FRY தீனா Jaya TV 22.3.23

Chicken pieces (Wings/Thigh/ Breast)	- 1/4 கிலோ
Dark Soy sauce	- 1 தே.க.
மிளகாய்த்தூள்	- 1/2 தே.க.
இஞ்சி பூண்டு விழுது	- 1 1/2 தே.க.
Dark Soy sauce	- 1 தே.க.
Tomato sauce	- தே.அளவு
Bread crumbs / Corn flakes (more crunchy)	- தே.அளவு
Chilli flakes (அதிக காரம் தேவைப்பட்டால்)	- 1 தே.க.
எண்ணெய்	- தே.அளவு
உப்பு	- ருசிக்கேற்ப
Tomato sauce, Garlic mayo	

செய்முறை:

ஒரு பாத்திரத்தில் Chicken pieces, மிளகாய்த்தூள், இஞ்சி பூண்டு விழுது, உப்பு, Dark Soy sauce, Tomato sauce சேர்த்து பிரட்டி 30 நிமிடம் ஊறவிடவும். பின் அதிக காரம் தேவைப்பட்டால் Chilli flakes சேர்க்கவும். ஒரு தட்டில் Bread crumbs / Corn flakes எடுத்து அதில் Chicken pieces வைத்து அதன் மேல் Bread crumbs ஐ பரவவும் அழுத்தக்கூடாது. ஒரு கடாயில் எண்ணெய் விட்டு தூடாகியதும் அதில் Chicken pieces one by one ஆக போடவும். உடனே பிரட்டாமல் கீழ் பகுதி மசாலா ஊறி பொரிந்தவுடன் புரட்டி பொரிந்தவுடன் எடுக்கவும்.

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