

1. Fried Chicken சூஜா Jaya TV 23.6.22

தேவையான பொருட்கள்:

கோழி கால்	- 4
மைதா மாவு	- 1+1 கப்
இஞ்சி பூண்டு விழுது	- 1 மேசை கரண்டி
மிளகாய் தூள்	- 1/2 தேக்கரண்டி
மிளகு தூள்	- 1 தேக்கரண்டி
பால்	- 1 கப்
Baking powder	- 1/4 தேக்கரண்டி
உப்பு	- ரூசிக்கேற்ப
எண்ணெய்	- தே. அளவு

செய்முறை:

பாத்திரத்தில் மைதா மாவு 1 கப் மிளகாய் தூள், இஞ்சி பூண்டு விழுது, Baking powder உப்பு சேர்த்து நன்றாக beat பண்ணவும். அதில் கீறிய கோழி காலை 1 மணி நேரம் ஊற விடவும்.

வேறு பாத்திரத்தில் மைதா மாவு 1 கப், . மிளகு தூள், உப்பு சேர்த்து கலக்கவும்.

கோழி காலை மாவில் அழுத்தி பிரட்டவும். இதை நீர் விட்ட பாத்திரத்தில் தோய்த்து எடுக்கவும். மீண்டும் மாவில் அழுத்தி பிரட்டவும். மீண்டும் கழுவி மீண்டும் மாவில் பிரட்டவும்.

சூடான எண்ணெயில் பொரித்து எடுக்கவும். சுவையான பிறைட் சிக்கின் தயார்.