

கடுகு-மிளகு சிக்கன் கிரேவி

தேவையானவை

- எலுமிடல்லாத சிக்கன் - கால் கிலோ
- பெரிய வெங்காயம் - 3
- பூண்டு - ஒன்று
- சாஸ் - 4 மேசைக்கரண்டி
- கடுகு தூள் - ஒரு மேசைக்கரண்டி + ஒரு தேக்கரண்டி
- மிளகு தூள் - ஒரு மேசைக்கரண்டி
- முட்டை - ஒன்று
- சோள மாவு - 2 மேசைக்கரண்டி
- மஞ்சள் தூள் - கால் தேக்கரண்டி
- பாலேடு - கால் கப்
- உப்பு - 3/4 மேசைக்கரண்டி+1/2 தேக்கரண்டி
- வெண்ணெய் - ஒரு மேசைக்கரண்டி

செய்முறை

சிக்கனை சுத்தம் செய்து சிறு சிறுத் துண்டுகளாக நறுக்கி எடுத்துக் கொள்ளவும்.

பூண்டை தோல் உரித்து மிக்ஸியில் போட்டு ஒன்றிரண்டாக அரைத்துக் கொள்ளவும். கடுகு மற்றும் மிளகு இரண்டையும் வறுக்காமல் பொடி செய்துக் கொள்ளவும். வெங்காயத்தை பொடியாக நறுக்கிக் கொள்ளவும். பாலேடை மிக்ஸியில் போட்டு ஒரு முறை அடித்துக் கொள்ளவும்.

கடாய் அல்லது குக்கரில் 2 மேசைக்கரண்டி எண்ணெய் ஊற்றி அதனுடன் ஒரு மேசைக்கரண்டி வெண்ணெய் போட்டு உருக விடவும். வெண்ணெய் உருகியதும் தட்டி வைத்திருக்கும் பூண்டை போட்டு ஒரு நிமிடம் வதக்கவும். ஒரு நிமிடம் கழித்து வெங்காயத்தை போட்டு வதக்கவும்.

ஒரு பாத்திரத்தில் சுத்தம் செய்த சிக்கன் துண்டுகளை போட்டு அதனுடன் மஞ்சள் தூள், 2 சிட்டிகை உப்பு போட்டு 5 நிமிடம் வேக வைக்கவும். வெந்ததும் தண்ணீரை வடித்து விடவும்.

வெங்காயம் வதங்கியதும் கடுகு தூள் போட்டு 4 நிமிடம் வதக்கவும். 4 நிமிடம் கழித்து மஞ்சள் தூள், உப்பு, மிளகு தூள் போட்டு 3 நிமிடம் பிரட்டவும்.

பிறகு சாஸை ஊற்றி கிளறவும். அதனுடன் அடித்து வைத்திருக்கும் பாலேடை போட்டு கிளறவும்.

பிறகு கால் கப் தண்ணீர் ஊற்றி மிதமான தீயில் வைத்து நன்கு பிரட்டி விட்டு தட்டை வைத்து மூடி விடவும். 3 நிமிடம் கழித்து மூடியை திறந்து பார்த்தால் எண்ணெய் மேலே நிற்கும் அப்பொழுது அடுப்பில் இருந்து இறக்கி விடவும்.

ஒரு தட்டில் அல்லது கிண்ணத்தில் வெள்ளை கருவை மட்டும் போட்டு ஒரு சிட்டிகை உப்பு, 2 சிட்டிகை பேக்கிங் பவுடர், சோள மாவு போட்டு நன்கு அடித்துக் கலந்துக் கொள்ளவும். கலந்து வைத்திருக்கும் கலவையில் வேக வைத்த சிக்களை போட்டு பிரட்டிக் கொள்ளவும்.

வாணலியில் எண்ணெய் ஊற்றி காய்ந்ததும் பிரட்டிய சிக்கன் துண்டுகளை போட்டு பொன்னிறமாக பொரித்து எடுக்கவும்.

பிறகு செய்து வைத்திருக்கும் கிரேவியை ஒரு பாத்திரத்தில் எடுத்துக் கொண்டு அதில் பொரித்த கறி துண்டுகளை போட்டு பரிமாறவும்.

OmanTDS